



# *Hostellerie \*\*\* Aux Vieux Remparts*

## *Réception de Mariage dans la Cité des Roses*

*Votre mariage à Provins : le gage d'une journée inoubliable.*

*Située à 80km de Paris, entre Brie et Champagne, au cœur de la Cité Médiévale, l'Hostellerie « Aux Vieux Remparts » vous accueille pour organiser cette journée unique qu'est votre mariage. Le cadre de la salle du « Caveau du Saint Esprit » (capacité jusqu'à 220 personnes), est une magnifique salle voûtée du XIIe siècle de 330m<sup>2</sup>. Nos chambres de charme et raffinées plairont aux jeunes mariés et à leurs invités. Notre chef, Lionel Seret, vous propose une cuisine gastronomique à travers trois prestations distinctes :*

- Rosa Gallica*
- Rosa Opalia*
- Rosa Mandrina*

*Le cocktail vous est proposé dans les fossés des remparts, dans des salons de l'Hostellerie ou de l'Hôtel Dieu. La soirée se poursuivra dans la salle du Caveau du Saint Esprit.*

*Cité Médiévale*

*3 Rue Couverte - 77160 PROVINS*

*Tél : 01 64 08 94 00 Fax : 01 60 67 77 22*

*[www.auxvieuxremparts.com](http://www.auxvieuxremparts.com)*

*[vieux-remparts@wanadoo.fr](mailto:vieux-remparts@wanadoo.fr)*

# Rosa Gallica

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Evian  
Avec 7 canapés par personne

## Menu

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Foie Gras de Canard au Naturel, Confit de Pétales de Rose,  
Caramel au Moretum*

Ou

*Carpaccio d'Espadon Parfumé à l'Huile de Basilic,  
Chantilly au Citron, Oreilles de Cactus*

Ou

*Magret de Canard Confit aux Aromates,  
Petite Salade au Goût de Truffe et Pignons de Pin*

Ou

*Feuilleté de Pétoncles et Queues d'Ecrevisses,  
Crème Safranée et Caramel de Basilic*

\*\*\*

*Tournedos de Bar à la Poitrine Fumée, Poêlée de Pleurotes Fraîches,  
Sucs de Viande au Pesto*

Ou

*Filet de Dorade Royale à la Graine de Fenouil,  
Mousseline de Carotte et Spaghettis de Légumes, Bigarade de Pamplemousse*

Ou

*Suprême de Volaille Fermière de Challans aux Asperges,  
Sauce à la Bière de Brie*

Ou

*Noisettes d'Agneau Rôties, Tomate Farcie aux Petits Légumes,  
Sauce Sobrassada*

\*\*\*

*Fromages sur Lit de Salade*

\*\*\*

*Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat*

*Bourgogne Aligoté (Matrot)*

*Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)*

Eaux Minérales  
Café

Tarif par personne : 88 €

Option Poisson+Viande : 18 €

# Rosa Opalia

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Evian  
Avec 12 canapés par personne

## Menu

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Découverte du Thon Rouge sous de Multiples Formes et Parfums,  
Carpaccio, Rillettes, Gravelax, Mi-Cru Mi-Cuit*

Ou

*Lasagnes de Chair d'Escargots,  
Ail Confit et Coulis de Persil*

Ou

*Duo de Foie Gras de Canard Poché et en Terrine,  
Carte Blanche au Chef*

Ou

*Filet de Rouget Mariné sur un Carpaccio de Légumes,  
Emulsion aux Fines Herbes et Citron*

\*\*\*

*Ombre Chevalier à la Vapeur Douce, Peau Croustillante,  
Fricassée de Lentilles Roses, Farci de Coquillages et Sauce au Corail*

Ou

*Rôti de Lotte Enrobé de Jambon « Serrano »,  
Tombée d'Épinards Minute et Bigarade de Pamplemousse*

Ou

*Médallions de Veau Laqué au Miel,  
Poêlée de Champignons au Beurre de Truffe*

Ou

*Magret de Canard en Chapelure de Pain d'Épices,  
Sauce au Vinaigre Balsamique*

\*\*\*

*Fromages sur Lit de Salade*

\*\*\*

*Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat*

*Petit Chablis (Brocard)  
Sancerre Rouge (Reverdy)*

Tarif par personne : 105 €

Option Poisson+Viande : 22 €

# Rosa Mandrina

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Evian  
Avec 12 canapés par personne

## Menu

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Polenta à la Truffe,  
Ventrèche Epicée au Gingembre et Sauce Chocolat*

Ou

*« Raviole Ouverte » de Langoustines et Oreilles de Cactus,  
Méli-Mélo d'Algues Wakame et Copeaux de Parmesan, Vinaigrette aux Agrumes*

Ou

*Carpaccio de Saint-Jacques Mariné au Doux Parfum de Truffe,  
Bouquet d'Herbes et Chantilly au Guacamole*

Ou

*Salade Croquante de Filets de Cailles et Langoustines,  
Vinaigrette Parfumée à l'Huile de Framboise*

\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques Poêlées et Déglacées au Vinaigre Balsamique,  
Tranche d'Aubergine Rôtie et Fiesta de Légumes du Sud*

Ou

*Espadon Fondant « Cuit comme une Côte de Bœuf » Echalote Confite,  
Jus de Viande Parfumé au Pesto*

Ou

*Suprême de Poulet de « Bresse » AOC à la Bière de Brie,  
Truffe Bleue à la Fourchette, Petits Légumes Printaniers*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Meringue à la Truffe et Moelle Fondante,  
Bouchons Croustillants de Pomme Charlotte*

\*\*\*

*Fromages sur Lit de Salade*

\*\*\*

*Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat*

*Rully Blanc (Delorme)*

Tarif par personne : 125 €

Option Poisson+Viande : 25 €

## Buffet Rosa Landora

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Evian  
Avec 7 canapés par personne

### Buffet

Saumon Fumé aux Fines Herbes  
Assortiment de Charcuteries  
Persillé de Lapin à la Graine de Moutarde  
Salade Asiatique aux Queues d'Ecrevisses  
Salade Indienne  
Salade de Crevettes, Sauce Cocktail  
\*\*\*

Tournedos de Bar à la Poitrine Fumée, Poêlée de Pleurotes Fraîches,  
Sucs de Viande au Pesto  
Ou  
Magret de Canard Rôti,  
Gâteau Moelleux de Pommes de Terre et Sauce Bigarade

(Plat Chaud Servi à l'Assiette)  
\*\*\*

Fromage de Brie  
\*\*\*

Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat

Bourgogne Aligoté (Matrot)  
Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)

Tarif par personne : 88 €

## Buffet Rosa Centifolia

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Evian  
Avec 12 canapés par personne

### Buffet

*Terrine de Foie Gras au Naturel  
Saumon Frais en Bellevue  
Eventail de Poissons Fumés  
Jambon Serrano et Magret de Canard Confit  
Assortiment de Viandes Froides  
Salade d'Antipasti aux Crevettes  
Salade au Poulet et Tomme de Vache*  
\*\*\*

*Omble Chevalier Cuit à la Vapeur Douce,  
Lentilles Corail et Emulsion Relevée à la Chair d'Oursin  
Ou  
Petit Rôti de Veau Lardé en Croûte,  
Jus Parfumé à la Truffe*  
*(Plat Chaud Servi à l'Assiette)*  
\*\*\*

*Fromage de Brie*

\*\*\*

*Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat*

*Petit Chablis (Brocard)  
Sancerre Rouge (Reverdy)*

Tarif par personne : 115 €

## Location des Espaces

Tarif location de la salle du Caveau du Saint Esprit + espace cocktail + matériel :

- 2700 € le samedi soir d'avril à octobre
- 1500 € en semaine et le samedi de novembre à mars (offre valable pour un minimum de 100 convives)

## Détails des Prestations

- Menu Rosa Gallica à 88 €
- Menu Rosa Opalia à 105 €
- Menu Rosa Mandrina à 125 €
- Buffet Rosa Landora à 88 €
- Buffet Rosa Centifolia à 115 €

Ces formules comprennent :

- L'apéritif sous forme de cocktail
- le menu ou le buffet avec entrée, plat, fromage, dessert ainsi que les vins (60 cl de blanc et rouge confondus), eaux minérales et café
- le matériel de restauration et le nappage

- *La mise en place de la réception*
- *Le service*

## *Les Options*

### *\*ANIMATION:*

#### *Les classiques :*

- ✿ *Disc Jockey = 700 €*
- ✿ *Magicien Close up = 550 €*
- ✿ *Duo Jazz = 980 €*

#### *Les originales :*

- ✿ *Démonstration d'aigles en vol libre au moment du cocktail = 690 €  
(durée 25 minutes)*
- ✿ *Dançeries médiévales = 2200 €  
Succession de danses de basse cour, de guerre et haute cour, entre chaque plat,  
accompagnés de chants de troubadours, de chevaliers et d'amour courtois*

### *\*DECORATION:*

#### ✿ *Décoration florale :*

- *Centre de table = 15 €*
- *Centre de table d'honneur = 30 €*
- *Centre de buffet = 60 €*

- ✿ *Impression menus :* *1,50 € /personne*

❁ Décoration thématisée sur la Rose :

- Bougies parfumées (une par table)
- Pétales sur le nappage
- Centre de table
- Menus imprimés
- Chevalet avec nom de la table

Forfait à 5 € / personne

\*SERVICES

❁ Propositions alternatives de vins :

- Sancerre Blanc (Reverdy)
- Savigny les Beaune (Delagrangé) Supplément à 5 € /personne
- Pouilly Fuissé Château de Montrevost
- Bordeaux Médoc Château Patache d'Aux Supplément à 8 € /personne
- Meursault (Matrot)
- Bordeaux Margaux Château Martinens Supplément à 16 € /personne

❁ Supplément pièce montée en remplacement du buffet de desserts = 3 € /personne

❁ Supplément pièce montée en complément du buffet de desserts = 5 € /personne

❁ Menu enfant à 25 € (entrée, plat, dessert)

❁ Forfait boisson enfant à 5 € (jus d'orange ou coca, eau minérale)

❁ Menu spécial animateur à 30 € (entrée, plat, dessert, vin, eau minérale et café)

❁ Forfait soft en cours de soirée à 3 € /personne comprenant Jus d'Orange, Coca, Perrier, Evian, Café

❁ Heures supplémentaires au delà de minuit à 90 € /heure

❁ Champagne « Aux Vieux Remparts » à 40 € /bouteille de 75 cl

❁ Droit de bouchon pour champagne apporté au dessert = 8 € /bouteille de 75 cl

❁ Brunch à 25 € / personne

✿ *Forfait Vestiaire au Caveau du Saint Esprit à 150 €*

*Hostellerie Aux Vieux Remparts \*\*\*  
Cité Médiévale  
3 Rue Couverte  
77160 PROVINS  
Tél: 01 64 08 94 00 Fax: 01 60 67 77 22  
[www.auxvieuxremparts.com](http://www.auxvieuxremparts.com)  
[vieux-remparts@wanadoo.fr](mailto:vieux-remparts@wanadoo.fr)*