



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

BROCHURE RECEPTIONS 2026

Votre Réception à Provins : le gage d'un évènement inoubliable.

Situé à 80km de Paris, entre Brie et Champagne, au cœur de la Cité Médiévale, l'Hôtel « Aux Vieux Remparts » vous accueille pour organiser votre évènement en toute tranquillité : cérémonie de mariage, baptême, anniversaire ou autre réception.

Suivant le nombre de vos convives, nous vous proposons nos salons au sein de l'établissement ou la magnifique salle voûtée du Caveau du Saint Esprit (capacité jusqu'à 200 personnes avec ses 330m²).

Le cocktail apéritif pourra être servi dans notre Lounge Bar, un de nos salons, notre terrasse ou dans les fossés des Remparts.

Notre Chef, vous propose une cuisine gastronomique à travers cinq prestations distinctes :

- Rosa Gallica
- Rosa Opalia
- Rosa Mandrina
- Rosa Landora
- Rosa Centifolia

Notre Chef peut également vous proposer un menu à composer sur-mesure suivant vos envies.

PRESTATION ROSA GALLICA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 6 canapés par personne

Menu

Tartare de Bar et Saint-Jacques aux Agrumes,
Perles de Citron Poivré, Tuile Dentelle Noir

Ou

Taboulé de Chair de Crabe au Quinoa d'Ile-de-France,
Panna Cotta d'Avocat au Piment d'Espelette

Ou

Œuf Bio Mollet, Tatin de Poireaux,
Râpé de Mimolette Extra-Veille et Huile de Noisette

Ou

Tataki de Bœuf à l'Huile de Sésame et Sauce Soja,
Salade de Fenouil Croquant aux Agrumes

Escalope de Saumon Label Rouge au Curry Breton,
Tombée de Pousses D'Épinard au Lard

Ou

Filet de Dorade en Ecailles de Chorizo,
Palets de Betterave Confite et Bouchon de Pommes de Terre

Ou

Suprême de Pintade Fermière au Sel Fou,
Mousseline de Céleri au Cumin et Sommités de Brocoli

Ou

Magret de Canard Rôti à la Sarriette,
Mini Légumes de Saison

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)
Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Bourgogne Aligoté
Bordeaux Beau Rivage
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 125 €

Option Poisson + Viande : 22 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

PRESTATION ROSA OPALIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Menu

Déclinaison de Saumon Mariné, Fumé et Cuit,

Crème de Yuzu à l'Aneth et Blinis

Ou

Raviole de Foie Gras de Canard,

Brunoise de Légumes, Bouillon Façon Pot-au-Feu

Ou

Ris de Veau Croustillant,

Poêlée de Champignons, Crème de Comté et Pickles d'Oignons

Ou

Galet de Brie de Provins à la Truffe d'Été,

Julienne de Légumes Croquants

Dos de Cabillaud Cuit à la Vapeur de Badiane,

Risotto Crémeux au Parmesan et Fèves

Ou

Pavé de Bar Croustillant,

Crème au Fumet de Poisson, Mousseline de Carottes à l'Orange, Tuile au Riz Noir

Ou

Selle d'Agneau Français au Thym du Jardin,

Millefeuille de Pommes de Terre au Beurre d'Ail

Ou

La Caille en Filets au Poivre de Kampot,

Cuisse Confite et Œuf Mariné, Darphin de Légumes de Saison

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Pouilly Fumé
Sancerre Rouge
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 140 €

Option Poisson + Viande : 25 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

PRESTATION ROSA MANDRINA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Menu

Queues de Langoustines en Tempura,

Caviar d'Aubergine au Basilic et Coulis de Tomate

Ou

Mi-Cuit de Saumon en Chapelure d'Herbes,

Crème Fraîche aux Œufs de Truite et Ciboulette

Ou

Raviole Ouverte à la Chair d'Escargot de Janic,

Coulis d'Épinard à l'Ail et Pousses de Cresson

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,

Palet de Polenta Croustillante, Crème au Mombazillac

Aiguillettes de Turbot Snaké,

Mousseline de Légumes de Saison à la Noisette, Chips de Tapioca, Sauce Vin Rouge

Ou

Médallions de Lotte,

Crème au Safran, Cannellonis Farcis à la Fondue de Poireaux aux Noix

Ou

Pavé de Veau Taillé Dans le Carré, Jus Corsé

Ecrasé de Vitelottes et Poêlée de Champignons

Ou

Filet de Bœuf Français aux Aromates,

Jus de Viande au Poivre de Penja, Rosace de Pommes de Terre Crousti-fondantes

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Chablis « La Marche du Roi »

Bordeaux Graves Château Rahoul

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 155 €

Option Poisson + Viande : 28 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

BUFFET ROSA LANDORA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 6 canapés par personne

Buffet

Salade de Pois Chiche et Feta aux Herbes, Vinaigrette au Miel
Saumon Fumé et ses Condiments
Salade de Tagliatelles aux Queues d'Ecrevisses
Tataki de Thon à la sauce Soja
Salade Indienne (Riz, Poulet, Curry, Poivrons)

Pavé de Bar sur Peau Croustillante,
Pleurotes Fraîches à l'Ail, Beurre Blanc aux Œufs de Saumon
Ou
Suprême de Volaille de Challans,
Mousseline de Pommes de Terre au Citron Confit, Jus à la Sarriette

(Plat Chaud Servi à l'Assiette)

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)
Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Bourgogne Aligoté
Bordeaux Beau Rivage
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 130 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

BUFFET ROSA CENTIFOLIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Buffet

Foie Gras de Canard cuisiné par nos soins
Salade de Quinoa d'Île de France et Brunoise de Légumes de Saison
Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame
Saumon Gravlax au Safran
Salade Provinoise (Pommes de Terres, Tomates Séchées, Brie de Région, Herbes, Echalote)

Canon de Lotte,
Mousseline de Betterave, Crème de Brocolis au Piment d'Espelette
Ou
Médailles d'Agneau Français, Jus Corsé
Ecrasé de Vitelottes et Carottes

(Plat Chaud Servi à l'Assiette)

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)
Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Chablis « La Marche du Roi »
Bordeaux Graves Château Rahoul
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 160 €

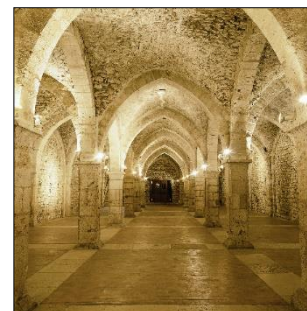
Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

LOCATION DES ESPACES

CAVEAU DU SAINT ESPRIT

- Tarif location de la salle du Caveau du Saint Esprit (avec matériel de cuisine, tables et chaises comprises) :
 - o 2500 € le samedi soir d'avril à octobre
 - o 2200 € en semaine et le samedi de novembre à mars



LOUNGE BAR

- Tarif location de notre Lounge Bar :



	Semaine et Dimanche Soir	Samedi soir (ou veille de jours fériés)
Lounge Bar - Caveau 2 (Jusqu'à 30 personnes)	250€	400€
Lounge Bar - Caveau 1 (De 30 à 50 personnes)	400€	600€
Lounge Bar – Caveaux 1&2 (De 50 à 80 personnes)	600€	1000€

DETAILS DES PRESTATIONS

- o Menu Rosa Gallica
- o Menu Rosa Opalia
- o Menu Rosa Mandrina
- o Buffet Rosa Landora
- o Buffet Rosa Centifolia

Ces formules comprennent :

- L'apéritif sous forme de cocktail
- Le menu ou le buffet avec entrée, plat, dessert ainsi que les vins (50 cl / pers de blanc et rouge confondus), eaux minérales et café
- En fonction de la date de votre événement, certains produits pourront être changés par des produits de saison
- Le matériel de restauration et le nappage
- La mise en place de la réception
- Le service

OPTIONS

ANIMATION :

- Disc-Jockey jusqu'à 2h = 1100 € (80€ / demi-heure supplémentaire après 2h)
- Magicien Close up = 1380 €
- Autres animations possibles : sur demande

DECORATION :

- Décoration florale :
 - Centre de table = 32 €
 - Centre de table d'honneur = 48 €
 - Centre de buffet = 78 €
- Impression des menus : 2 € / personne
- Décoration thématique sur la Rose : 12 € / personne
 - Bougies parfumées (une par table)
 - Pétales sur le nappage
 - Centre de table
 - Menus imprimés
 - Chevalet avec nom de la table

RESTAURATION & SERVICE

OPTIONS WEDDING CAKE / PIECE MONTEE (cf page 9)

- Supplément Wedding Cake en remplacement du gâteau = 6 € /personne
- Supplément Wedding Cake en complément du gâteau = 12 € /personne
- Supplément Pièce Montée de Choux ou Macarons (4 par personne) en remplacement du gâteau = 6 € /personne
- Supplément Pièce Montée de Choux ou Macarons (3 par personne) en complément du gâteau = 12 € /personne

AUTRES OPTIONS

- Menu enfant à 35 € (entrée, plat, dessert)
- Forfait boisson enfant à 6 € (1 soft : jus d'orange ou coca, eaux minérales)
- Menu spécial animateur à 35 € (entrée, plat, dessert, vin, eau minérale et café)
- Forfait soft en cours de soirée à 8 € /personne comprenant Jus d'Orange, Coca, Perrier, Vittel, Café
- Champagne « Aux Vieux Remparts » à 58 € /bouteille de 75 cl
- Brunch à 42 € / adulte et 26 € / enfant

SERVICE

- Service en salle de 00h à 02h : 130 € de l'heure supplémentaire (65€ par demi-heure supplémentaire)
- Service en salle après 2H : 190 € de l'heure supplémentaire (95 € par demi-heure supplémentaire)

DESSERTS

LISTE DES DESSERTS

- Instant Fraîcheur Framboise-Passion
- Bavarois aux Fruits de Saison
- Entremet Caramel et Chocolat Amber
- Forêt Noire
- Paris-Provins
- Lollipop Pistache-Confit de Fraise
- Paris-Brest
- Dacquoise aux Fruits de Saison
- Tarte aux Fruits de Saison Revisitée
- Croustillant Praliné et Fondant Chocolat
- Fraisier / Framboisier / Poirier (selon la Saison)
- Saint Honoré

WEDDING CAKE

- Croustillant Praliné Fondant Chocolat,
- Framboisier, Poirier ou Fraisier,
- Poire & Chocolat
- Etc...

PIECES MONTEES

- Pièce Montée de Macarons
- Pièce Montée de Choux

Parfums possibles : Vanille, Rose, Chocolat, Café et autres parfums sur demande pour les macarons

Différentes formes possibles à la demande du client.

DECORS & THEME

- Décors possibles : Figurine des mariés, Plaque Baptême, Rose en sucre...
- Thème sur mesure possible, personnalisation, couleurs, messages