

PROVINS, ILE-DE-FRANCE



Aux Vieux Remparts

HOTEL • SPA • RESTAURANTS • LOUNGE BAR

VOTRE SÉMINAIRE SUR-MESURE

SOMMAIRE

de l'hôtel



L'HÔTEL	p. 1
RESTAURANTS	p. 2
LOUNGE BAR	p. 3
ESPACE BIEN-ÊTRE	p. 4
MAISON LE PARC	P. 5
LOCALISATION	p. 6
FORFAITS SÉMINAIRE	p. 7 et 8
MENUS / BUFFETS / COCKTAILS	p. 9 et 10
BAR	P. 11
ESPACES DE RÉUNIONS / SALLES	P. 12 à 15
PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES	p. 16
CONTACT	p. 17

L'HÔTEL

Aux Vieux Remparts

Hôtel de charme à deux pas des Remparts

- 50 chambres
- 2 restaurants
- 9 salles climatisées et équipées pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes
- Lounge Bar pour vos soirées
- Espace bien-être
- Wifi gratuit (Fibre optique 1 Giga)
- 2 parkings gratuits





NOS 2 RESTAURANTS

Bistronomie / Brasserie

LE BISTROT

Bistronomie

Restaurant chic & Cuisine raffinée
avec terrasses

LE DÔME

Brasserie Traditionnelle

Bar & Brasserie avec terrasse et vue
imprenable sur la Tour César



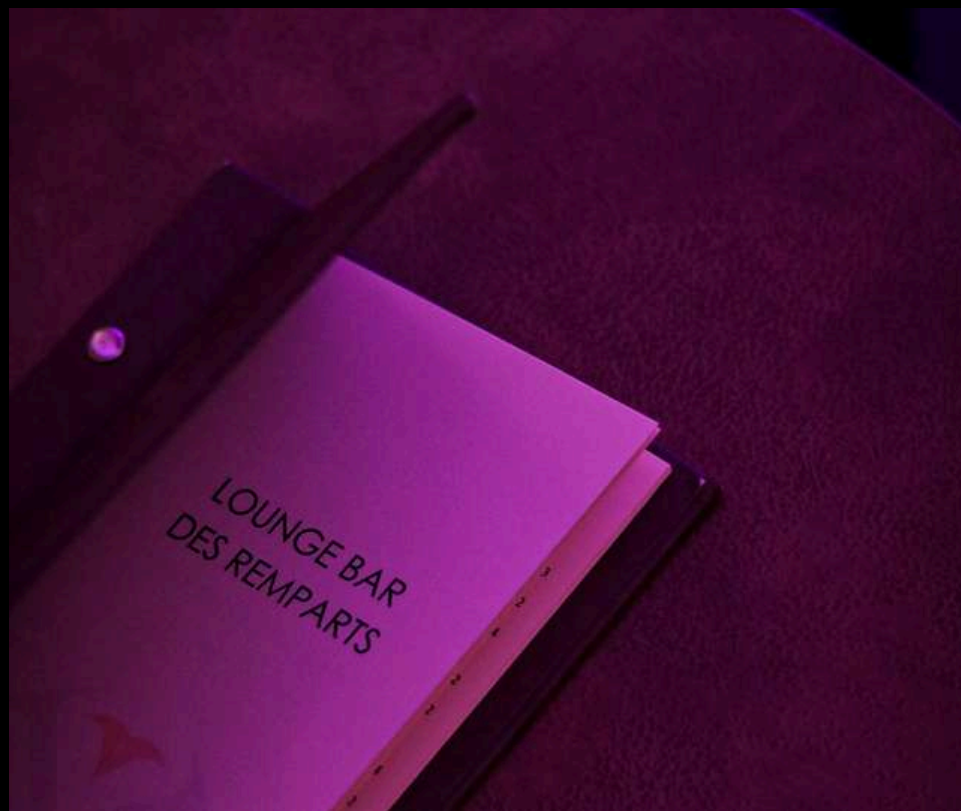
NOTRE LOUNGE BAR

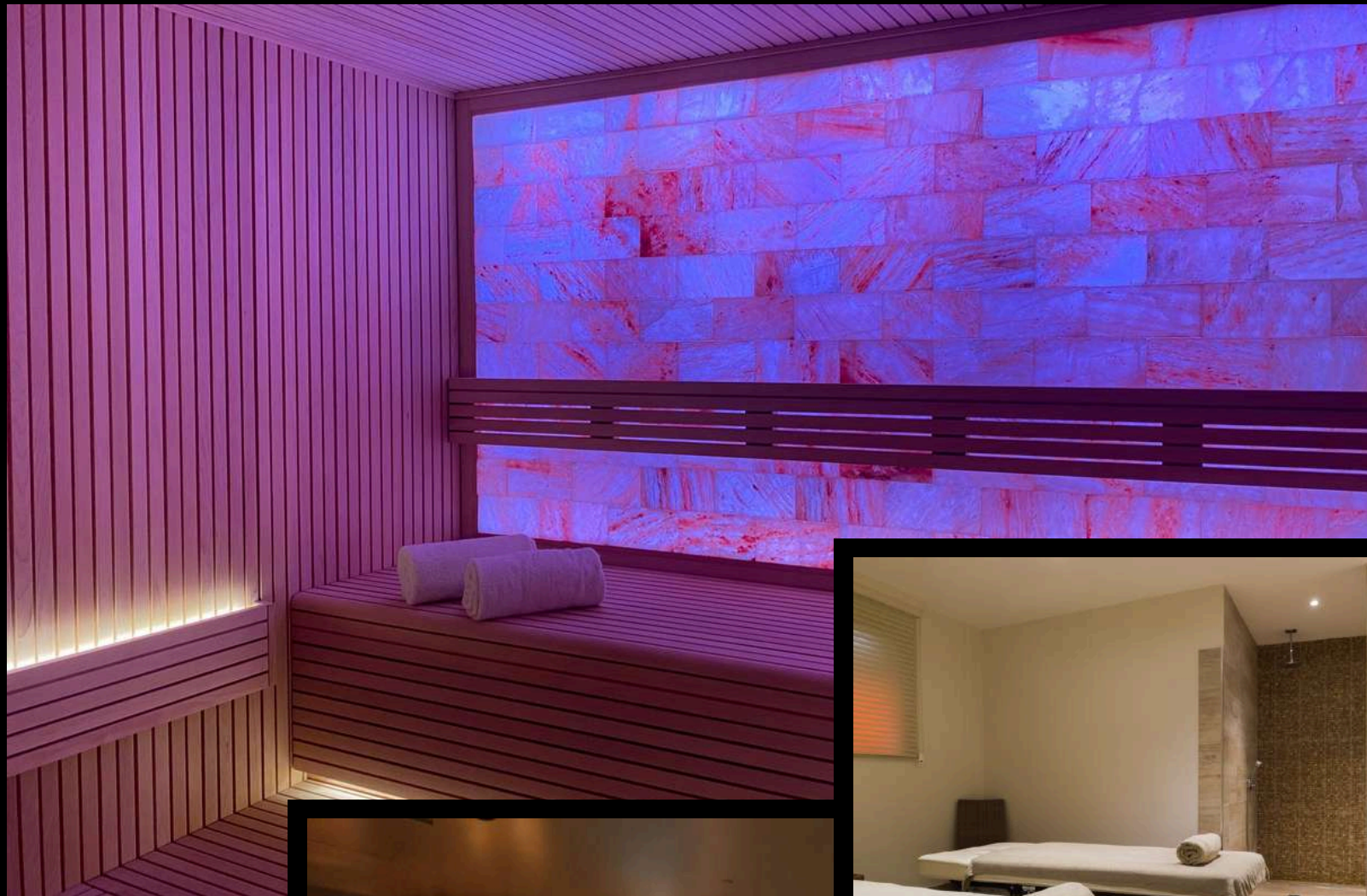
Privatisation possible



LOUNGE BAR AUX VIEUX REMPARTS

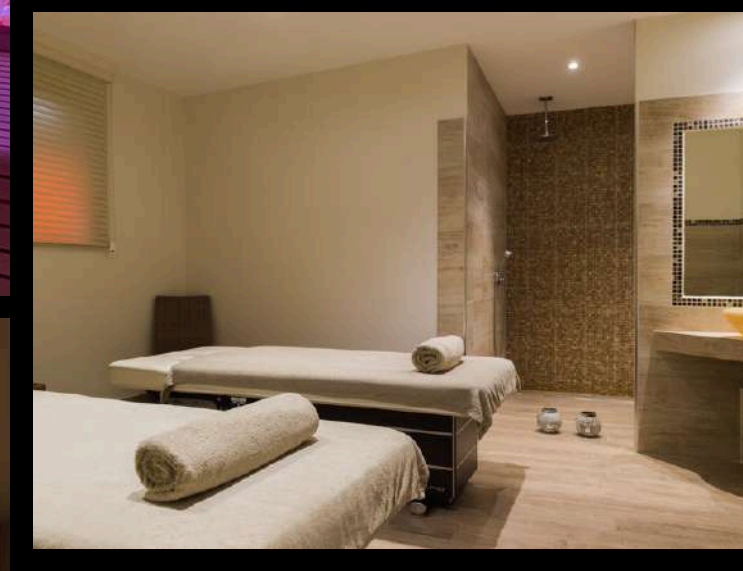
- Cadre insolite dans des Caveaux du XIIe siècle
- Ambiance Chic & Cosy
- Cocktails variés & Planches à partager
- Deux salles modulables
- Privatisation totale ou partielle pour soirées
DJ & animations
- After Work





NOTRE ESPACE BIEN-ÊTRE

Privatisation possible



Sauna... pour évacuer le stress

Hamman... pour purifier

Jacuzzi... pour masser et apaiser

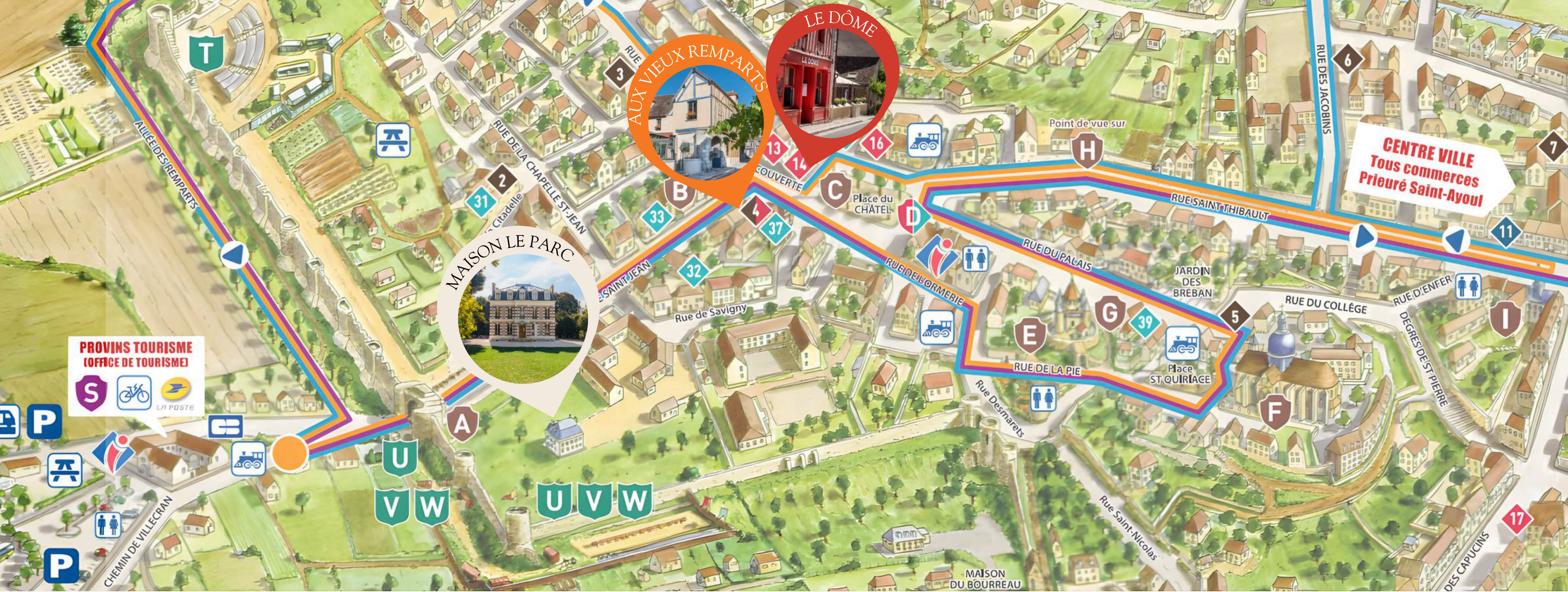


Cabines de Soins...

pour se détendre avec des modelages et rituels corps/visage. Possibilité d'organiser des sessions massages ou soins pour vos collaborateurs.



De 9h à minuit.



LA LOCALISATION

Hôtel Aux Vieux Remparts : 3 rue Couverte - 77160 PROVINS

Au cœur de la Cité Médiévale

Parking hôtel / Parking Public : 9 rue des Orfèvres

Maison Le Parc : 3 rue Savigny - 77160 PROVINS

Par le train SNCF Transilien :

Depuis Paris Est vers gare de Provins (Ligne P)

Horaires et tarifs au 3658 ou sur www.transilien.com

Forfait Navigo et Mobilis



NOUVEAUTÉ 2025

Maison Le Parc



MAISON DE MAÎTRE À PRIVATISER

- 3 chambres et 2 Suites avec 2 chambres soit 7 chambres
- Une cuisine
- 2 salons : TV et Billard
- Une salle de réunion / salle à manger
- Une terrasse
- Plus d'un hectare de verdure
- Parking privé et sécurisé
- Equipements : écran interactif, wifi, climatisation, terrain de pétanque

[Le site internet](#)



NOS FORFAITS CLASSIQUES SÉMINAIRE

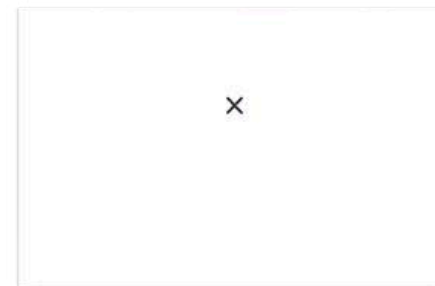
JOURNÉE D'ÉTUDE

**Salle Plénière
à la lumière du jour**
Equipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard,
papier et stylos

Pause Matin
Café, thé, Vittel, jus d'orange, fruits, pâtisseries

Déjeuner
3 plats avec boissons
Entrée, Plat, Dessert
Vin, eaux minérales, café

Pause Après-midi
Café, thé, Vittel, jus d'orange, fruits, pâtisseries



Wifi Fibre Haut débit

x

x

x

BUSINESS

**Salle Plénière
à la lumière du jour**
Equipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard,
papier et stylos

Pause Matin
Café, thé, Vittel, jus d'orange, fruits, pâtisseries

Déjeuner
3 plats avec boissons
Entrée, Plat, Dessert
Vin, eaux minérales, café

Pause Après-midi
Café, thé, Vittel, jus d'orange, fruits, pâtisseries

Dîner
3 plats avec boissons
Entrée, Plat, Dessert
Vin, eaux minérales, café

Wifi Fibre Haut débit

Hébergement - single ou twin

x

Petit-déjeuner
Buffet continental

NOS FORFAITS PREMIUM SÉMINAIRE

ADVANTAGE LE TOUT INCLUS

Accueil Café

Café, thé, Vittel, jus d'orange, viennoiseries
ou **Apéritif Médiéval**

×

Pause Matin

Café, thé, Vittel, Jus d'orange, fruits, Assortiment salé et
sucré

Salle Plénière à la lumière du jour

Equipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard,
papier et stylos

Déjeuner 3 plats avec boissons

Entrée, Plat, Dessert
Vin, eaux minérales, café

Pause Après-midi

Café, thé, Vittel, Jus d'orange, fruits, Douceurs et
confiseries

Dîner Gourmand

3 plats avec boissons
Entrée, Plat, Dessert
Vin, eaux minérales, café

Cocktail Apéritif Open Bar 1 heure

Champagne "Aux Vieux Remparts", Whisky, Martini,
Porto, Vodka, Gin, Bière Pression, Perrier, Coca et Jus
d'orange, 7 canapés par personne et mélange salé

After Dinner Open Bar

De 22h00 à minuit
Gin, Vodka, Whisky, Tequila, Get 27, Baileys, Marie-
Brizard, Cognac, Poire, Calvados, Bière Pression, Perrier,
Coca et Jus d'orange

Wifi Fibre Haut débit

Hébergement - single ou twin

Espace Détente

Accès libre de 7h à 19h45

Petit-déjeuner

Buffet continental

DÉTOX BIEN ÊTRE AU TRAVAIL

Accueil Anti-stress / Energisant

Décaféiné, Infusion, Vittel, Boisson énergisante,
Barres de céréales

Séance Réveil Musculaire / Yoga

30 à 45min – En salle ou en plein air

Pause Matin

Décaféiné, Infusion, Vittel, Jus d'orange,
Brochette de Fruits, Fromage blanc, Muesli

Salle Plénière à la lumière du jour

Equipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard,
papier et stylos

Déjeuner Healthy 3 plats avec boissons

Entrée, Plat, Dessert
Vin Bio, eaux minérales, café

Pause Après-midi

Décaféiné, Infusion, Vittel, fruits, Assortiment de Fruits Secs,
Thé glacé, Douceurs sucrées

Dîner Healthy

3 plats avec boissons
Entrée, Plat, Dessert
Vin Bio, eaux minérales, café

×

×

Wifi Fibre Haut débit

Hébergement - single ou twin

×

Petit-déjeuner

Buffet continental

NOS MENUS

Tous nos menus sont accompagnés de vin en accord avec les mets, eaux minérales plate et gazeuse, café.

La composition détaillée de nos menus est disponible sur demande.

3 PLATS

Inclus dans nos forfaits

Notre Chef aura le plaisir de vous proposer des menus variés et de saison

Entrée

Plat

x

Dessert

x

GASTRONOMIQUES

Avec supplément

Menu Rosa Alba
Supplément de 18€ HT par personne

Menu Muscosa
Supplément de 25€ HT par personne

Menu Rosa Lutea
Supplément de 38€ HT par personne

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Mignardises

MÉDIÉVAL

Supplément de 18€ HT par personne

Tartelette de Poisson aux Figues Sèches
Ou
Champignons Sautés
Poireau et Herbes Fraîches

Magret de Canard Rôti aux Quatre Epices
Fricassée de Navet aux Châtaignes
Ou
Pavé de Truite de Mer Poché au Court-Bouillon
Chou Braisé au Lard

Tarte aux Poires et Amandes
Ou
Riz au Lait au Safran et ses Gaufrettes
Mignardises

BARBECUE

Supplément de 12€ HT par personne

Entrées à partager :
Salade Indienne
(riz, poivrons, curry, poulet, mayonnaise)
Saumon Mariné aux Agrumes

Plat à la plancha (au choix viande ou poisson) :
Faux-filet, Filet de Dorade, Pavé de Saumon,
Brochettes, Saucisses
Darphin de Légumes, Tomates Cerises
Sauces & Crème Fraîche Echalote et Ciboulette

Dessert :
Salade de Fruits Frais au Sirop d'Hibiscus

NOS BUFFETS & COCKTAILS

Tous nos buffets et cocktails sont accompagnés de vins en accord avec les mets, eaux minérales plate et gazeuse, café.

SEVILLANA

Supplément de 12€ HT par personne

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 OEufs 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)

Fromage de Brie
sur Lit de Salade

Clafoutis aux Fruits de Saison
Brochette de Fruits
Brownie Ganache Gianduja

DAMASCENA

Supplément de 20€ HT par personne

Foie Gras de Canard cuisiné par nos soins
Salade de Quinoa d'Île de France
et Brunoise de Légumes de Saison
Tataki de Boeuf aux Graines de Sésame
Saumon Gravlax au Safran
Salade Provoinoise (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)

Trilogie de Fromages Affinés
sur Lit de Salade

Ile Flottante
Pana Cotta aux Fruits Rouges
Tarte Fine aux Pommes

COCKTAIL

Supplément de 10€ HT par personne
base 18 canapés

Canapés Froids

Verrine Avocat et Chair de Crabe
Pain surprise au Fromage
Pain Nordique au Saumon Fumé, Beurre Citron
Tartare de Bœuf Façon Tataki
Brochette de Radis, Menthe et Ananas
Tartare de Dorade et Agrumes
Wrap Roulé aux Légumes
Pain Surprise Charcuterie
Verrine de Betterave au Chèvre et Miel
Sphère de Foie Gras
Houmous de Pois Chiche
Tartelette Œuf de Caille, Mayonnaise aux Herbes
Mini Navette Poulet Curry
Saucisson Cocktail Nature
Mini Tartelette Rillettes de Poisson à l'Aneth
Tapenade d'Olive Noire et Tomate Séchée

Canapés Chauds

Tortilla Pomme de Terre et Oignon
Mini Croque Volaille au Fromage
Feuilleté aux Escargots
Muffin au Lard
Crevette Panko
Mini Cheeseburger
Quiche Lorraine
Tartelette Tomato Basilic
Bouchée de Camembert
Mini Hot Dog

Canapés Sucrés

Brownie aux Noix de Pécan
Financier à la Pistache
Verrine Citron aux Eclats de Meringue
Mini Macaron assortis
Panna Cotta Vanille et Fruits Rouges
Choux Praliné
Mini Eclair au Café
Tartelette aux Fruits
Mini Cannelé
Moelleux au Chocolat
Brochette d'Ananas Mariné à la Vanille
Muffin aux Fruits Rouges

BAR

Apéritif

SERVI AVEC FEUILLETÉS

Kir Vin Blanc	5€ HT
Kir Royal	11€ HT
Apéritif Maison « Le Moretum »	5€ HT
Cocktail Maison	11€ HT
Champagne Aux Vieux Remparts à la Coupe	10€ HT
Martini, Porto, Ricard	6€ HT
Whisky, Gin, Vodka	7€ HT
Boissons non Alcoolisées	4€ HT

CANAPÉS

Eventail de 3 canapés	7€ HT
Eventail de 5 canapés	11€ HT

OPEN BAR

Open Bar Apéritif (durée 30min)	24€ HT
Champagne “Aux Vieux Remparts”, Whisky, Martini, Porto, Vodka, Gin, Bière Pression, Perrier, Coca et Jus d’orange	
4 canapés assortis et mélange salé	

Open Bar Apéritif (durée 60min) 31€ HT
Champagne “Aux Vieux Remparts”, Whisky,
Martini, Porto, Vodka, Gin, Bière Pression,
Perrier, Coca et Jus d’orange
7 canapés assortis et mélange salé

After Dinner

Open Bar (durée 60min)	23€ HT par personne
Mojito, Gin, Vodka, Whisky, Tequila, Get 27, Baileys, Marie-Brizard, Cognac, Poire, Calvados, Bière Pression, Perrier, Coca et Jus d’orange	
Option Champagne pour l’Open Bar	7€ HT / heure / personne
Heure supplémentaire Open Bar :	12€ HT / heure / personne
Heure supplémentaire Open Bar avec Champagne :	16€ HT / heure / personne

Supplément horaire au-delà de minuit pour le service :

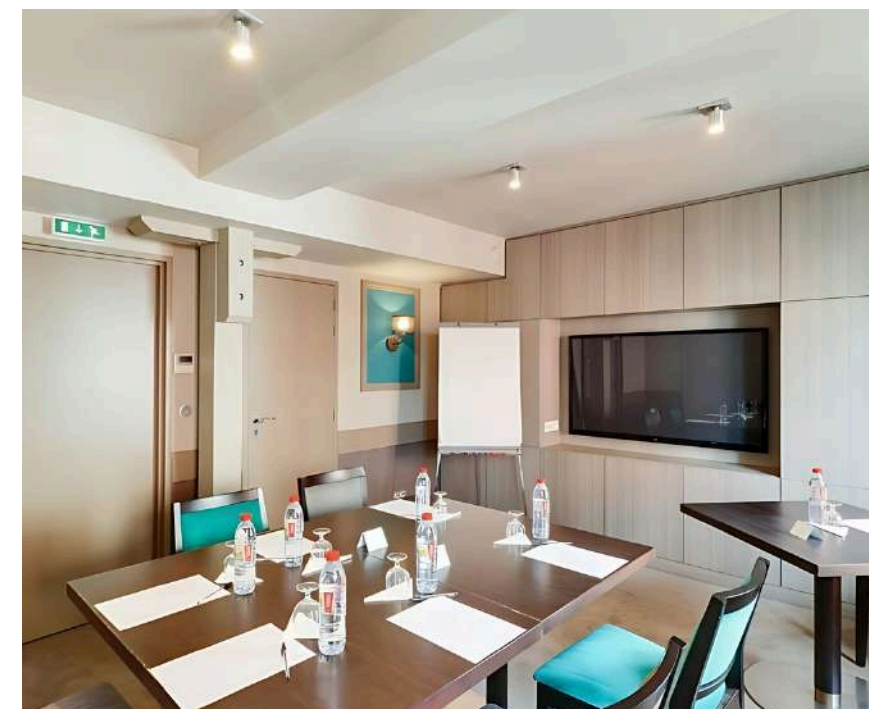
Entre minuit et 2h : 110€ HT / heure
Au-delà de 2h : 160€ HT / heure

Possibilité de vous proposer des tickets boissons : Nous consulter
Possibilité de privatisation du Lounge Bar : Nous consulter



NOS ESPACES RÉUNIONS

9 salles et salons



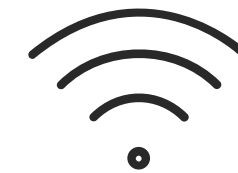


NOS ÉQUIPEMENTS

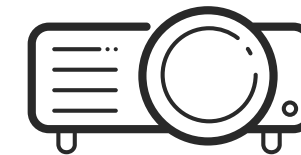
et services



Wifi Fibre Optique 1 Giga



Vidéoprojecteur Full HD



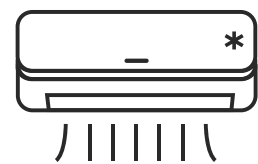
Bloc notes et stylos



Ecran



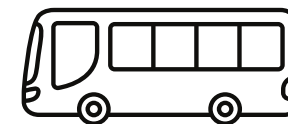
Climatisation



Pauses gourmandes
incluses



Transferts
en taxi et autocar



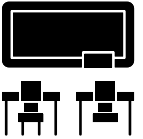
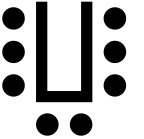
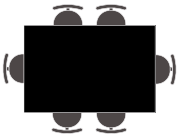
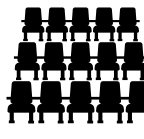
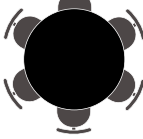

Parking privé
& gratuit



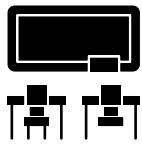
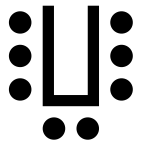
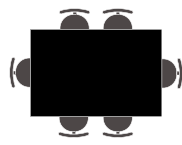
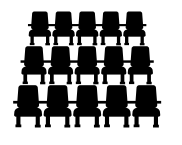
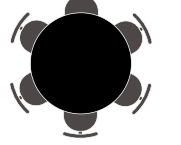

Hébergement



CAPACITÉ DES 9 SALLES DE L'ÉTABLISSEMENT

SALLES	SURFACES						
Gallica	90m ²	50	40	35	100	56	80
Rusticana	70m ²	25	30	25	50	30	60
Dôme	60m ²	25	30	25	50	30	60
L'Atelier	50m ²	15	-	20	30	-	50
Tiffany 1	25m ²	15	-	15	20	20	25
Tiffany 2	15m ²	10	15	8	12	10	-
Mahina	30m ²	15	15	12	20	25	35
Esquisse	40m ²	20	10	14	20	20	30
Centifolia	20m ²	10	-	10	15	10	-

CAPACITÉ DES 4 SALLES À PROXIMITÉ DE L'ÉTABLISSEMENT

SALLES	SURFACES						
Caveau du Saint Esprit	330m ²	100	-	-	200	150	250
Grand Théâtre	700m ²	-	-	-	500	400	500
Petit Théâtre	200m ²	-	-	-	110	-	-
Salle Cazeneuve	150m ²	-	50	-	120	100	140

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accès

EN TRAIN

Gare de l'Est vers Provins (Pass Navigo - Billet tarif unique)

EN VOITURE

De Paris Est

Autoroute A4 Paris Metz : sortie 13, Provins

Ou

Autoroute A4, Francilienne N104 jusqu'à Pontault-Combault, N4 : sortie Provins

De Paris Sud

Autoroute A5 Paris Troyes : sorties 16, Châtillon la Borde, puis suivre direction Provins

De Roissy Charles de Gaulle

Autoroute A1 vers Paris : sortie Villepinte Parc des Expositions, N104 puis A4 vers Metz : sortie 13, Provins

D'Orly

Autoroute A6 vers Lyon : Francilienne N104 vers Marne la Vallée : sortie Provins

Salle de sous-commission	300€ HT par salle par jour
Salle de sous-commission de plus de 45m ²	450€ HT par salle par jour
Sonorisation	Nous consulter
Déjeuner ou dîner supplémentaire	55€ HT
Déjeuner ou dîner « Prestataire Animation »	35€ HT
Supplément Cocktail 18 pièces	A partir de 10€ HT
Supplément Buffet	A partir de 12€ HT
Supplément Menu Gastronomique ou Menu Médiéval	A partir de 18€ HT
Supplément Fromage	6€ HT par personne
Transfert Gare Provins – Hôtel Aller et Retour (50 places)	150€ HT
Parking de 45 places	Gratuit
Idées Cadeaux	Nous consulter



AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR PROCHAINEMENT

Jessica LEBON

Directrice commerciale

+ 33 1 64 08 94 79

+ 33 7 56 21 36 99

commercial@auxvieuxremparts.com

Hôtel Aux Vieux Remparts

3 rue Couverte – Cité Médiévale 77160 PROVINS

www.auxvieuxremparts.com

