



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

BROCHURE MARIAGE

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 330m². Nos chambres de charme et raffinées plairont aux jeunes mariés et à leurs invités. Notre chef, 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 notre Etablissement ou de l'Hôtel Dieu. La soirée se poursuivra dans la salle du Caveau du Saint Esprit.

PRESTATION ROSA GALLICA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

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

Avec 7 canapés par personne

Menu

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

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

Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat

Bourgogne Aligoté
Bordeaux Beau Rivage
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 98 €

Option Poisson+Viande : 19 €

PRESTATION ROSA OPALIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

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

Avec 10 canapés par personne

Menu

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

Omble 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

Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat

Pouilly Fumé
Sancerre Rouge
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 115 €
Option Poisson+Viande : 23 €

PRESTATION ROSA MANDRINA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

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

Avec 10 canapés par personne

Menu

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

Buffet de Desserts aux Fruits et Chocolat

Chablis « La Marche du Roi »

Bordeaux Graves Château Rahoul

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 130 €

Option Poisson+Viande : 25 €

BUFFET ROSA LANDORA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

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

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

Bordeaux Beau Rivage

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 105 €

BUFFET ROSA CENTIFOLIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

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

Avec 10 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

Chablis « La Marche du Roi »

Sancerre Rouge

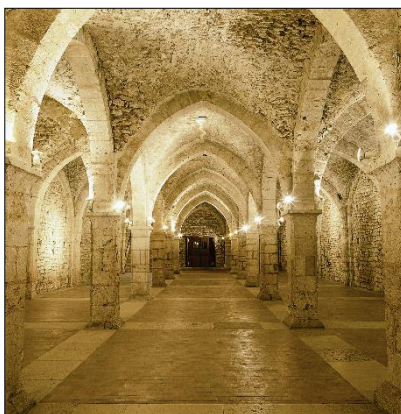
Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 135 €

LOCATION DES ESPACES

- Tarif location de la salle du Caveau du Saint Esprit (avec matériel de cuisine, tables et chaises comprises) :
- 2400 € le samedi soir d'avril à octobre
- 1900 € en semaine et le samedi de novembre à mars



DETAILS DES PRESTATIONS

- Menu Rosa Gallica à 98 €
- Menu Rosa Opalia à 115 €
- Menu Rosa Mandrina à 130 €
- Buffet Rosa Landora à 105 €
- Buffet Rosa Centifolia à 135 €

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
- Le matériel de restauration et le nappage
- La mise en place de la réception
- Le service

LES OPTIONS

*ANIMATION :

- Disc-Jockey = 950 €
- Magicien Close up = 750 €

*DECORATION :

- Décoration florale :
 - Centre de table = 19 €
 - Centre de table d'honneur = 38 €
 - Centre de buffet = 70 €
- Impression menus : 2 € / 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 12 € /personne

***SERVICES**

- Supplément pièce montée en remplacement du buffet de desserts = 6 € /personne
- Supplément pièce montée en complément du buffet de desserts = 9 € /personne
- Menu enfant à 30 € (entrée, plat, dessert)
- Forfait boisson enfant à 6 € (jus d'orange ou coca, eau minérale)
- Menu spécial animateur à 35 € (entrée, plat, dessert, vin, eau minérale et café)
- Forfait soft en cours de soirée à 5 € /personne comprenant Jus d'Orange, Coca, Perrier, Vittel, Café
- Heures supplémentaires au-delà de minuit à 90 € /heure
- Champagne « Aux Vieux Remparts » à 48 € /bouteille de 75 cl
- Droit de bouchon pour champagne apporté au dessert = 10 € /bouteille de 75 cl
- Brunch à 39 € / adulte et 25 € / enfant
- Forfait Vestiaire au Caveau du Saint Esprit à 200 €

