



**Mariage**  
**Anniversaire**  
**Baptême**  
**Communion**  
**Traiteur**

...

**Un souvenir  
extraordinaire...**



**Hôtel ile de france**  
**60, Rue Léon Lhermitte**  
**02400 Château-Thierry**  
**03.23.69.10.12**  
**hotelidf@orange.fr**

# Vin d'honneur, Apéritif, Cocktail

Notre assortiment de canapés est établi  
selon la saison

Dont voici quelques exemples :

## Le classique

★ Canapés assortis :

★ Pain surprise (65 pièces) :

Jambon de Parme fraîcheur; Jambon blanc, Chester

★ Brioches, Pains bagnat

Brioche au Saumon fumé, brioche au foie gras, pain thon et crabe

★ Fours chauds :

Flamiche aux poireaux, quiche lorraine, carré de Maroilles, saucisses cocktail, vol aux escargots, pizza, saint jacques....

★ Mignardises sucrées :

Tartelettes aux fruits, choux, Opéra, Caroline, frangipane...

## Tarifications :

Forfaits :

Composez vous-même votre forfait  
.. Minimum de 6 pièces 7€, 8 pièces 9€  
10 pièces 11€ 12 pièces 13€ par personne



le droit de bouchon est de 6€



## Le prestige+2€ Par pers

1°) Composition complète du cocktail classique :

★ Evénements des chauds :

Mini brochettes et casseroles chaudes

...Evénements des porcelaines

★ : Cuillères chinoises froides

Cocktail d'avocats et de tomates parfumé au basilic, saumon mariné et pamplemousse, foie gras de canard et figues fraîches,

★ Crudités :

Et leurs sauces assorties

★ Carpaccios :

Saumon mariné à l'aneth, coquille st jacques, bœuf

★ Verrines :

Guacamole, crabe, tomate cerise et gelée au poivre, caviar d'aubergines, œufs brouillés, gaspacho, velouté

## Animation culinaire

Durant tout le cocktail

5€/pers

Foie gras, Plancha, saumon et jambon de pays



### Menu 70€

**77€ pour deux entrées**  
**6H DE SERVICE**

#### Cocktail 8 pièces par personne

Verrine fraîcheur crabe sauce  
cocktail, crevette rode, saumon,  
homard

**Ou**

Brochettes de Saint jacques, grillé  
risotto Arborio, beurre blanc  
citron YUZU

**Ou**

Millefeuille de foie gras de canard  
À la Lucullus compoté oignons  
OU Gambas en nage épices,  
risotto au parmesan curry et  
pommes



Filet de turbot sauce hollandaise,  
écrasé de pommes de terre billes  
de légumes

**Ou**

Filet de bœuf façon Rossini, purée  
e pomme vitelotte ,asperges et  
champignons

**Ou**

Selle d'agneau désossée farce  
gingembre curry , quinoa aux petit  
légumes , pistou et son jus



DESSERT

### Menu 55€

**60€ pour deux entrées**  
**6H DE SERVICE**

#### Cocktail 6 pièces par personne

Ceviche d'espadon mariné au citron  
vert , papaye, fines herbes sur son  
croquant

**Ou**

Terrine de Foie Gras de Canard  
maison ,chutney de tomates au  
vinaigre balsamique

**Ou**

Matelote de poissons sur une julienne  
de légumes croquants sauce Nantua( st  
jacques, saumon, cabillaud)



Tournedos de veau poêlé millefeuille  
de Fontenay aux lard, poire au vin  
sauce bordelaise

**Ou**

Caille Vosgienne désossé farci au foie  
gras embeurré de choux sauce brune

**Ou**

Châteaubriand de bœuf écrasé de  
pomme de terre ,fagots d'haricot  
tomates et sauce béarnaise

**Ou**

Pavé de sandre rôti à la badiane,  
sphère d'épinard, tomate farcie à la  
courgette sauce vierges



DESSERT

### Menu 40€

**45€ pour deux entrées**  
**5H DE SERVICE**

Mille-feuille de légumes confits,  
chèvre frais aux herbes ,jambon de  
pays

**Ou**

Aumonière de saumon fumé maison,  
tartare de saumon et avocat au lait  
de coco, billes de pamplemousse

**Ou**

Tartare de légumes, truite fumée bio  
et salades d'herbes fraîches



Suprême de Pintade farci sous peau,  
légumes d'autrefois sauce foie gras

**Ou**

Filet de canette rôti au miel et  
Lavande, courgette ronde à la fine  
ratatouille au cumin

**Ou**

Dos de cabillaud nacré, taboulé au  
Kumba Wa ,tomate cerises confites  
et sa sauce beurre blanc.



DESSERT

# Dessert

## Dessert

### *2 entremets au choix ou mignardises*

« Noiselaït » Mousse chocolat, praliné biscuit succès

*Délice aux trois Chocolats, croustillant praliné*

» Jardin Eden » Vanille ,caramel, pomme tatin, biscuit pomme

*Le Traditionnel Fraisier et/ou Framboisier (Selon la saison)*

« Rubis » Citron , Griotte confite biscuit moelleux pistache

« Rose désir » mousse à la rose , palet fruit rouge, mousse chocolat noir biscuit amande

« Girly » Mousse chocolat ivoire fève de tonka, mousse myrtilles et pain de gêne

*Accompagné d'une pièce montée en choux ou Macaron  
2 pièces*



### Notre Maître Affineur....

**Supplément 7€**

**Fromages de notre région et d'ailleurs**

*Assiette de Fromages et salade mesclun  
(Brie de Meaux farci aux noix, comté,  
Chèvre cendré)*

*ou*

*Croustade de Saint Marcellin,  
accompagné de salade verte*

*ou*

*Camembert rôti ou Reblochon à l'ail et  
aux fines herbes, servi avec ses toasts*



### La petite pause plaisir...

**Supplément 5€**

*Granité de champagne rosé au  
pamplemousse*

*ou*

*Sorbet Marc de Champagne servi  
avec sa fine de Champagne*

*ou*

*Sorbet citron vert, arrosé de Vodka*

*ou*

*Sorbet passion, alcool de  
framboise*

*ou*

*Sorbet pomme, Calvados*



## **Brunch du lendemain 25€/pers mini 30 pers**

*sous forme de buffet servi de 11h00 à 14h30*

- Assortiment de mini viennoiseries

*Mini Crêpe et mini gaufre sucrée servies tiède*

- Assortiment « Terre et Mer »

*Chiffonnade de jambon cru,*

*Plateau de charcuterie*

*Terrine de campagne*

*Miroir de poissons fumés et marinés à l'aneth, saumon belle vue.*

- Les plats chauds :

*Œufs brouillés, Saucisse, bacon, Pomme de terre sauté*

- Crudités

- Plateau de Fromages

- Salades de fruits

- Tartes aux fruits

- Corbeille de pains

- Forfait boisson eau et soft

*Evian, Badoit, Jus d'orange, Coca cola, Nectar de fruit,*

*Café chaud, chocolat chaud, lait et Thé*

*+ 6€ avec forfait Vin ( rouge, rosé ou blanc)*

## **Buffet froid puis chaud 60€**

### **Minimum 50 pers**

#### **ACCUEIL**

Canapés assortis, Cuillères chinoises, Fours chauds  
(6 pièces)

#### **PLATS FROIDS SERVIS AU BUFFET**

Cascade de Saumon Fumé et Mariné parfumé à l'Aneth

Tomate et avocat cocktail

Ballottine du Pécheur

Chaud Froid de Volaille de Licques

Jambon de Parme, Jambon d'York

Cochonaille

Crudités et Salades Composées

#### **PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET**

(2 Plats au choix selon le nombre de convives)

Darne de Saumon Rose à l'Oseille

Filet sabre sauce champagne

Magret de Canard rôti et ses fruits rouges

Poularde de Licques à la crème parfumée à

l'Estragon

#### **PLATEAU DE FROMAGE**

( brie, chèvre frais, maroilles, Chaource, emmental  
au buffet

#### **BUFFET DES DESSERTS**

Sous réserve de covid 19

## **Cocktail dinatoire**

**30€ par personne**

**10 pièces / personnes**

( brie, 4 mignardise sucré )

### **Buffet froid 40€**

#### **Minimum 50p**

Saumon fumé et mariné parfumé à l'aneth

Saumon Bellevue

Avocat au crabe

Tomate thon.

Jambon de Parme et cochonnailles

Terrines assorties

Rôti de porc froid et de bœuf ,  
poulet

+ Crudités et salades assorties

#### **Buffet de Fromages**

( brie, chèvre frais, emmental )

#### **Buffet de Desserts**

avec 5 variétés minimum

### **Menu Enfant 15€**

Carpaccio de melon

Ou

Tomates mozza

-----

Filet de volaille purée

Ou

Hachis Parmentier

-----

Moelleux chocolat



## Informations importantes

+ **Open Coffee ( En option + 5€ / personne)**

« Café chaud, boisson soft ( jus de fruits, cola), corbeille de fruits

**+Forfait boissons ( en option + 20€/ personne)**

Eau, vin ,café

*Table, salle & Disposition*

*Table ronde de 8 à 10 convives nappée et dressé*

*Table d'honneur ovale*

*Piste de danse*

*La mise à disposition de la salle et du service jusqu'à la décision des clients*

*Autres informations importantes:*

*Un acompte de 30% sera demandé (non remboursable ) à la validation de la prestation*

*- Les confettis, cotillons et les fumigènes sont interdits*

*- Personnel:*

*- Service à table: personnel à votre disposition pour le temps imparti du midi et du soir :après  
100.00€ par heure supplémentaire*

*- Pour les buffets: tarifs annoncés hors service (si service: 25 € de l'heure par serveur)*

*- Forfait nettoyage 150€*

*-Plateau repas animateur : 25.00€ comprenant une entrée, un plat et un dessert au choix du chef,  
boissons sans alcool incluses.*

*-Repas enfant jusqu'à 12 ans (entrée, plat et dessert) : 15.00€ avec boissons à discrétion 25€*

*- La salle de réception est entièrement non-fumeur.*

*- Heure maximale autorisée : 5h00*

*-Toute détérioration sera à la charge du client pour cela un état des lieux sera réalisé*

*-Perte ou dégradation du matériel :*

*La dégradation, la casse sera facturée en supplément : 2.50 € le verre, 4€ l'assiette 6.00 € la serviette,  
60.00 € la nappe*

*- Pour toute prestation extérieur un forfait de 1€10 du km sera demandé au delà de 20km de l'hôtel.*

**Best Western Ile de France**

**Sarl NCD au capital 10000€**

**Mr et Mme Desplanques**

**60, rue Léon Lhermitte**

**02400 Château-Thierry**

**Tél:03.23.69.10.12 Fax:03.23.83.49.70**

**[www.hotel-iledefrance.com](http://www.hotel-iledefrance.com)**

**[www.bestwestern-chateau-thierry.com](http://www.bestwestern-chateau-thierry.com)**

**tva:FR 01 (siret) 50921310400011- ape 7010z**