

UN SOUVENIR EXTRAORDINAIRE

MARIAGE

ANNIVERSAIRE

BAPTEME

COMMUNION

TRAITEUR



HÔTEL ILE DE FRANCE
60, RUE LÉON LHERMITTE
02400 CHÂTEAU-THIERRY
03.23.69.10.12
HOTELIDF@ORANGE.FR

VIN D'HONNEUR, APERITIF, COCKTAIL

Notre assortiment de canapés est établi selon la saison



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 au thon et au 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, Opéras, Carolines, frangipanes...

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€

ANIMATION CULINAIRE

Durant tout le cocktail

5€ par personne

Foie gras, Plancha, saumon et jambon de pays

LE PRESTIGE

+3€ PAR PERSONNE

Composition complète du cocktail classique :

Evénements des chauds :

Mini brochettes et cassolettes chaudes

Evénements des porcelaines :

- Cuillères chinoises froides

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

- Crudités :

Et leurs sauces assorties

- Carpaccios :

Saumon mariné à l'aneth, coquilles saint jacques, bœuf

- Verrines :

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





MENU 70€

77€ pour deux entrées
6 h de service

Cocktail 8 pièces par personne

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

Ou

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

Ou

Millefeuille de foie gras de canard à la Lucullus compoté oignons

Ou

Gambas en nage épicées, risotto au parmesan curry et pommes

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

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, purée de pommes vitelottes, asperges et champignons

Ou

Selle d'agneau désossée, farce gingembre curry, quinoa aux petits 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

(Saint jacques, saumon, cabillaud)

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

Ou

Caille Vosgienne désossée farcie au foie gras embeurré de choux sauce brune

Ou

Châteaubriand de bœuf, écrasé de pommes de terre, fagots d'haricots, tomates et sauce béarnaise

Ou

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

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 salade 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, tomates cerises confites et sa sauce beurre blanc.

DESSERT





DESSERTS

2 entremets au choix ou mignardises

« Noiselaït » : Mousse au chocolat, et praliné biscuit succès

Délice aux trois Chocolats, croustillant praliné

« Jardin Eden » : Vanille ,caramel, pomme tatin, biscuit à la pomme

Le Traditionnel Fraisier et/ou Framboisier (selon la saison)

« Rubis » : Citron, griotte confite et biscuit moelleux à la pistache

« Rose désir » : mousse à la rose, palet de fruits rouges, mousse au chocolat noir et biscuit à l'amande

« Girly » : Mousse au chocolat ivoire, fève de tonka, mousse à la myrtille et pain de gène

Accompagnés d'une pièce montée en choux ou Macaron 2 pièces

NOTRE MAITRE 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€/PERSONNE

(MINIMUM 30 PERSONNES)

Sous forme de buffet servi de 11h à 14h30

- Assortiment de mini viennoiseries

Mini Crêpe et mini gaufre sucrée servies tièdes

- Assortiment « Terre et Mer »

Chiffonnade de jambon cru,

Plateau de charcuteries

Terrine de campagne

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

- Les plats chauds :

Œufs brouillés, Saucisse, bacon, Pommes de terre sautées

- Crudités
- Plateau de Fromages
- Salade de fruits
- Tartes aux fruits
- Corbeille de pains
- Forfait boissons : eau et soft

Evian, Badoit, jus d'orange, Coca Cola, nectar de fruits, café chaud, chocolat chaud, lait et thé

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

BUFFET FROID ET CHAUD 60€

(MINIMUM 50 PERSONNES)

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 Pêcheur

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 de sabre, sauce champagne

Magret de Canard rôti et ses fruits rouges

Poularde de Licques à la crème parfumée à l'Estragon

PLATEAU DE FROMAGES

Brie, chèvre frais, Maroilles, Chaource, emmental servis au buffet

BUFFET DES DESSERTS

Sous réserve de covid 19

COCKTAIL DINATOIRE

30€ par personne

10 pièces par personnes
(brie, 4 mignardises sucrées)

MENU ENFANT 15€

Carpaccio de melon

Ou

Tomates mozzarella

Filet de volaille avec sa purée

Ou

Hachis Parmentier

Moelleux au chocolat



BUFFET FROID 40€

(MINIMUM 50 PERSONNES)

Saumon Fumé et Mariné parfumé à l'Aneth

Saumon Bellevue

Avocat au crabe

Tomate et 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

5 variétés minimum

INFORMATIONS IMPORTANTES



+ Open Coffee (en option : + 5€ par personne)

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

+Forfait boissons (en option : + 20€ par personne)

Eau, vin, café

Table, salle et disposition :

Table ronde de 8 à 10 convives nappée et dressée

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, les 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 € 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 € 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 € sans boisson et 25 € avec boissons à discrétion

-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 et la casse seront facturées en supplément : 2€50 le verre, 4 € l'assiette, 6 € la serviette et 60 € la nappe

Pour toute prestation extérieure, un forfait de 1€10 du kilomètre sera demandé au delà de 20km de l'hôtel.