

# BROCHURE MARIAGE



**Mercure**  
HOTELS

CHANTILLY RESORT & CONVENTIONS

## UNE JOURNÉE MAGIQUE DANS UN LIEU ENCHANTEUR

Le Mercure Chantilly, établissement 4 étoiles moderne charme par son cadre naturel en plein cœur de la forêt. Découvrez notre propriété, offrant une atmosphère idyllique et unique pour cet événement si spécial. La décoration de l'établissement, ses 200 chambres et suites ainsi que de ses jardins, vous submergeront dans la passionnante histoire de Chantilly et de son domaine. Choisir le Mercure Chantilly, c'est faire le choix d'une destination bucolique et authentique.

Idéal pour l'organisation de votre mariage, la nature verdoyante, ses salons atypiques, son cadre exceptionnel, les vues champêtres et la décoration moderne sont autant de détails qui feront de ce jour un souvenir éternel.

Avec un contact sur place dédié à l'organisation et des prestataires qualifiés, nous nous assurerons que cet événement reste le plus beau jour de votre vie.



TARIFS

© STUDIO BRUNO COHEN

Basse saison\* : **179€** TTC par personne  
Haute saison\*\* : **189€** TTC par personne

\* Octobre à Avril.

\*\* Mai à Septembre.

\*\*\* Les prestations s'entendent jusque 3h du matin. Les prix indiqués s'entendent toutes taxes comprises.



## OFFRE CLÉ EN MAIN

**L'offre unique que nous vous proposons intègre tous les éléments incontournables pour un mariage parfait, chic et élégant :**

- Un espace extérieur pour votre cocktail
- 2 salles de réception
- Une salle pour les enfants
- Vestiaire et loge
- 1 chambre exécutive offerte pour les mariés
- Le vin d'honneur de 2 heures
- Le Menu exclusif
- L'impression de vos menus (1 menu par table)
- Les centres de table (1 par module de 10 personnes)
- Les housses de chaises
- La mise en place d'une enceinte amplifiée pour l'ambiance musicale de votre cocktail
- La prestation musicale de notre DJ
- La mise en lumière architecturale de la salle
- La piste de danse
- Un coordinateur dédié

## MENU EXCLUSIF

**Le menu exclusif est composé de :**

Vin d'honneur

8 pièces cocktails / adulte  
ou  
6 pièces cocktails / adulte  
+  
1 animation culinaire salée

Une entrée

Un Plat

Sélection de fromages

Le buffet de douceurs

Vin

Boisson non alcoolisée  
(eau plate, soda)



## VIN D'HONNEUR

### PIÈCES COCKTAILS

---

Pain d'épices, foie gras et son chutney

Tartare de saumon aux herbes et citron vert

Papillon crevette et feuille de menthe

Chiffonnade de jambon de pays et melon de saison

Pic de courgette juste saisie, tomate confite et asperge verte

Cube de pastèque et fromage frais aux herbes

Sablé tomates, rouget et aneth

Sablé curry, magret et abricot moelleux

Pain au poivron, tapenade et parmesan

Moelleux aux olives noires, poivronade et ciboulette

Douceur citron et aneth, aioli et saumon fumé

Pois gourmand, tomate confite et mozzarella au pesto

Rillettes de maquereau et pavot

Douceur de gorgonzola et figue

Duo de poivrons au sésame blanc

Parfait de légumes croquant et ses sauces

### ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES

---

❄️ Découpe de jambon :  
Notre cuisinier tranchera très finement devant les convives un jambon entier sur griffe, idéalement accompagné de ses tapenades estivales

❄️ Dégustation mers froides :  
Tranché devant vos invités par notre cuisinier, vous dégusterez un assortiment de saumons accompagné de citron, herbes fraîches, crème légère et espumas de wasabi

🔥 Gambas flambées au pastis :  
Devant vos invités, notre cuisinier flambera au pastis des gambas

🔥 Buffet tapas :  
Dégustez un assortiment de charcuteries (jambon de pays, rosette, coppa, chorizo,...), beurre, pains frais et gressins

🔥 Plancha du boucher :  
Sur une plancha, notre cuisinier grillera un assortiment de viandes marinées

❄️ Buffet méditerranée :  
Laissez-vous emporter par le choix des tapenades, confit d'artichaut et d'aubergines, houmous et encore d'autres saveurs venues d'ailleurs à tartiner, à grignoter, à partager

🔥 Pierrade de Saint-Jacques et ses légumes du soleil : Saint-Jacques grillées à la plancha accompagnées d'une poêlée de légumes du soleil



Animation salée chaude



Animation salée froide

## MENU

### ENTRÉE (AU CHOIX)

---

Queue d'écrevisses aux agrumes, voile de saumon et mesclun frais

Foie gras de canard, chutney de figues et pain aux raisins

Trilogie de Saint-Jacques et gambas, crémeux de poivrons au chorizo

Tartare de saumon fumé, avocat, échalotes et coriandre sur son mesclun frais

Salade terre et mer : foie gras et Saint-Jacques surlignés de son caramel balsamique

### PLAT (AU CHOIX)

---

Filet de bœuf, miroir de Bordeaux, gratin de pommes de terre et courgettes rissolées

Volaille jaune aux morilles, écrasé de bleu d'Artois et tian de légumes

Filet de canette, sauce au miel et au thym, écrasé de pommes de terre des Îles et corolles de légumes

Noix de veau, sauce forestière, écrasé de ratte du Touquet de terre à l'huile de truffe et poêlée des sous-bois

Filet de dorade au beurre blanc, risotto crémeux au parmesan et champignons

### FROMAGE

---

Duo de fromages AOC, pousses du jardin, pain aux céréales

### BUFFET DE DOUCEURS

---

Fraisier ou Framboisier

Royal chocolat ou Trois chocolats ou Opéra chocolat café

Tarte citron ou Tarte abricots ou Tarte fraise ou Tarte framboise

Ou buffet de mignardises (6 pièces par personne)

Assortiment de religieuses

Présentation de macarons

Éclairs café et chocolat

Tartelettes framboise et citron

Mini opéra

Mini Paris-Brest

Mini moelleux au chocolat

Variation de verrines sucrées

### CAFÉ ET THÉ

---

### BOISSONS

---

Vin de pays Côtes de Gascogne

Domaine de Colombelle Bordeaux supérieur issu de l'agriculture raisonnée  
Cotte de Rambaux

Evian, Badoit, jus de fruits, sodas

Vous avez la possibilité d'apporter vos alcools et votre champagne. Le droit de bouchon est offert. Vous avez la possibilité de remplacer 1 dessert par une pièce montée minimum de 80 choux (s'il y a moins de 80 invités, compter 2,20€ TTC le chou).



## MENU CHÉRUBINS

### ENTRÉE (AU CHOIX)

Salade tomate mozzarella  
au basilic  
Assiette de charcuteries et  
melon de saison

### PLAT (AU CHOIX)

Filet de volaille, sauce  
vallée d'auge  
Nuggets de volaille,  
gratin dauphinois

### DESSERT (AU CHOIX)

Tarte fine aux pommes  
Moelleux au chocolat

**Menu à 19€ TTC / enfant**  
**Une entrée, un plat, un dessert**

## ANIMATIONS

Selon vos envies et selon votre budget, nous vous proposons d'agrémenter votre réception avec les animations qui vous plairont (sur devis).

- Prestations techniques supplémentaires : son, lumière et vidéo
- Musiciens, Orchestre
- Danseurs/ses
- Animations ludiques
- Décoration
- Cérémonie Laïque
- Artistes en close-up (magiciens, caricaturistes, silhouettistes, etc...)
- Animations pour les enfants
- Photographe et vidéaste
- Feux d'artifices
- Etc...

Les menus pour les prestataires ne sont pas inclus dans le forfait « clé en main ».

**Menu à 29€ TTC / prestataire.**





## LA DECORATION

Le thème de votre mariage sera défini en fonction de vos envies. Notre décoratrice vous conseillera dans vos choix de décoration en matière de couleurs et de tissus. Nous vous proposerons une large gamme de produits disponibles dans nos collections.

Notre équipe sera présente le jour de votre mariage pour l'installation et la décoration de votre salle. Elle orchestre la mise en place de toutes les prestations que vous aurez choisies.

## L'ANIMATION

Déjà 20 ans que Music Partner's intervient sur les plus belles réceptions avec un sérieux et une qualité irréprochables.

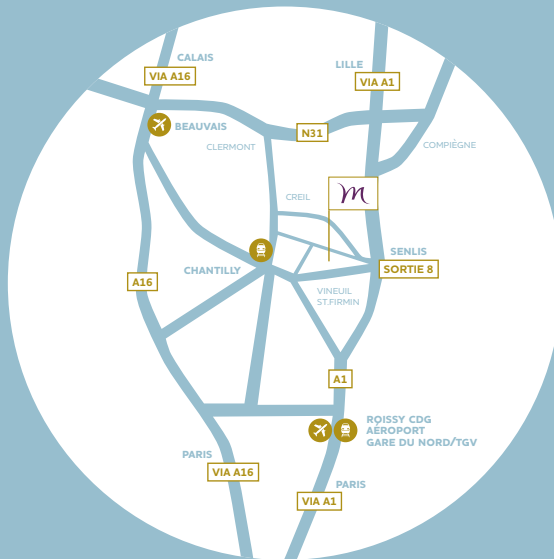
Attentif et toujours à l'écoute des futurs mariés, c'est grâce à son savoir faire que [animationdemariage.com](http://animationdemariage.com) by Music Partner's devient aujourd'hui votre interlocuteur exclusif pour l'organisation de votre réception au Mercure Chantilly.

Votre réception mérite l'exception !  
**[animationdemariage.com](http://animationdemariage.com)**





## CHANTILLY RESORT & CONVENTIONS



### HÔTEL MERCURE CHANTILLY

4 Route d'Apremont, Vineuil Saint-Firmin  
60500 Chantilly, France

#### SERVICE COMMERCIAL

☎ 03 44 58 37 02

✉ HB4C3-DM@ACCOR.COM

🌐 mercure-chantilly.com



POUR TOUTE RÉSERVATION ET VISITE,  
CONTACTEZ CHRISTOPHE ET CAROLINE

#### ANIMATION DE MARIAGE

animationdemariage.com by Music Partner's  
13 Place du Maréchal Foch  
95880 Enghien Les Bains

01 39 89 01 02 ☎

✉ info@musicpartners.fr

animationdemariage.com

