

RÉCEPTION DE MARIAGE (tarifs ttc) 2015

FORMULES

- ▶ **FORMULE BLANCHE DE CASTILLE** 145 €

cocktail apéritif de 6 pièces,
softs, apéritifs divers, champagne (1 bout./4 pers.),
mise en bouche, entrée, granité,
plat, fromage, dessert,
café et mignardises, vins (1/2 bout./pers.) et eaux minérales à discrétion
- ▶ **FORMULE MAGUERITE DE PROVENCE** 155 €

cocktail apéritif de 12 pièces,
softs, apéritifs divers, champagne (1 bout./3 pers.),
mise en bouche, plat, fromage, dessert,
café et mignardises, vins (1/2 bout./pers.) et eaux minérales à discrétion
- ▶ **MENU ENFANT** (- de 12 ans) 25 €
- ▶ **BRUNCH DU LENDEMAIN** 35 €

selon disponibilité / durée 2h,
location de salle à prévoir (max. 70 pes.)

Prestations communes à nos deux formules :
centre de table fleuri (tables rondes pour dix personnes)
chaises housées
trois menus personnalisés par table

Droit de bouchon : 10 €/bouteille de 75 cl

Options :

Supplément pièce montée : à partir de 5 €/personne,
animations cocktails

Location de salle, de 19h à 2h*

- ▶ galerie nord (de 20 à 60 pers.) 800 €
- ▶ galeries du cloître (pour un cocktail en plein air) 1 500 €
- ▶ cuisines des moines (de 60 à 90 pers.) 1 800 €
- ▶ réfectoire des convers (de 90 à 130 pers.) 2 200 €
- ▶ réfectoire des moines (de 130 à 300 pers.) 2 500 €

* au-delà de 2h (max. 5h du matin), 300 € par heure entamée /
600 € par heure entamée dans les réfectoires

Séminaires et réceptions
Informations, réservations
Carine Genest
01 30 35 59 72
contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

RÉCEPTION DE MARIAGE 2015 FORMULE BLANCHE DE CASTILLE

Cocktail 6 pièces

Mise en bouche selon le Chef

- ▶ **Terrine de foie gras** de canard mi cuit,
Royal Gala à la cannelle, petite brioche servie tiède et salade d'herbettes
- ▶ **Saint-Jacques rôties** à la fleur de sel, petite polenta au concassé de tomate,
salade de pousses d'épinards, vinaigrette de courgettes confites
- ▶ **Émietté de crabe** à la coriandre,
taboulé de céréales à l'orientale, quenelles de chantilly à l'avocat
- ▶ **Marbré de caille** et asperges vertes,
compotée d'abricots, coeur de laitue à la vinaigrette balsamique

Déclinaison de la poire : le sorbet, la poire confite et son alcool

- ▶ **Filet de boeuf rôti** à la fleur de sel,
fricassée de légumes anciens et champignons de saison, jus court
- ▶ **Selle d'agneau rôtie** au romarin, son jus à l'ail,
risotto aux olives et tomates marinées, petites aubergines confites
- ▶ **Filet de bar rôti** au basilic,
marinière de mini penne aux légumes, jus de coquillages crémé
- ▶ **Filet de rouget** au pesto,
mousseline de légumes sur pain d'épices façon pain perdu,
fenouil en tempura

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade mêlée et fruits du mendiant

Entremets servis en buffet ou à l'assiette

Café, mignardises et chocolats

Vins (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)
Le blanc : Pouilly fumé Calcite - Domaine Francis Blanchet
Le rouge : Haut-Médoc - Cuvée O'Peyrat Château Haut-Beyzac

Notre caviste est à votre disposition pour élaborer avec vous une carte composée de vins supérieurs, avec supplément.

La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins.

Séminaires et réceptions
Informations, réservations
Carine Genest
01 30 35 59 72
contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

RÉCEPTION DE MARIAGE 2015 MARGUERITE DE PROVENCE

Cocktail 12 pièces

Mise en bouche selon le Chef

- ▶ **Filet de boeuf** rôti à la fleur de sel,
fricassée de légumes anciens et champignons de saison, jus court
- ▶ **Selle d'agneau** rôtie au romarin, son jus à l'ail,
risotto aux olives et tomates marinées, petites aubergines confites
- ▶ **Filet de bar** rôti au basilic,
marinière de mini penne aux légumes, jus de coquillages crémé
- ▶ **Filet de rouget** au pesto,
mousseline de légumes sur pain d'épices façon pain perdu,
fenouil en tempura

Sélection de fromages affinés de nos régions,
salade mêlée et fruits du mendiant

Entremets servis en buffet ou à l'assiette

Café, mignardises et chocolats

Vins (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le blanc : Pouilly fumé Calcite - *Domaine Francis Blanchet*

Le rouge : Haut-Médoc - *Cuvée O'Peyrat Château Haut-Beyzac*

Notre caviste est à votre disposition pour élaborer avec vous une carte composée de vins supérieurs, avec supplément.

La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins.

Séminaires et réceptions
Informations, réservations
Carine Genest
01 30 35 59 72
contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

RÉCEPTION DE MARIAGE 2015

COCKTAIL (6 ou 12 pièces selon la formule retenue)

BUFFET APÉRITIF (composition non exhaustive)

► Canapés Excellence

Chiffonnade de saumon fumé
Cilets de flétan et écrevisses
Magret de canard
Tomates cerises et petites pointes d'asperges
Fromage de chèvre et tomates confites

► Poème de saveurs (servi sur blinis ou mini-cake)

Foie gras et chutney figue
Confiture de pêche et magret de canard fumé
Pommes et crème de fromage
Saumon et épinards
Rouget légèrement safrané
Olives et tomates marinées

► Plaisirs japonais

Mini-makis

► Pièces chaudes

Duo de croustille foie gras figue
Brioche au foie gras
Crevette en habit de pomme de terre
Minis feuilletés (écrevisse, pétoncle, tomate, escargot)

► Boissons

20 bouteilles de champagne
10 litres de jus de fruits
eaux à discrétion
(quantités prévues pour 100 personnes, adaptables au prorata)

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

D'autres options peuvent vous être proposées.
Les cocktails ne peuvent commencer avant 19h.
Droit de bouchon : 10 €/bouteille de 75 cl

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

RÉCEPTION DE MARIAGE (tarifs ttc) 2015

ANIMATION DES COCKTAILS

ANIMATIONS CULINAIRES (base 80 personnes / prix "par personne")

LES SALÉES

► Foie gras

mi-cuit ou poêlé aux pistaches, sésame et naturel
au naturel cuit au Jurançon, tranché devant vous

servi avec du pain de campagne et pain d'épices,
confiture de figues et d'abricots, fleur de sel

8,50 €

Produits de la mer (selon la saison)

► Huître Marennes Oléron, vinaigre à l'échalote,
citron et pain de seigle

► Saumon fumé, citron crème fouettée à l'aneth et blinis

► Brochette de gambas flambées au rhum

selon le met choisi parmi ces trois choix

7,50 €

► Jambon Serrano

servi avec du pain de campagne, beurre et condiments

6,50 €

LES SUCRÉES

► Crêpes

tiédies au moment,
miel, confitures, sauce chocolat et chantilly

6,50 €

► Fondue au chocolat

chocolat à l'ancienne
et brochettes de fruits frais de saison

7,50 €

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

RÉCEPTION DE MARIAGE BRUNCH

[tarifs ttc] 2015

► BUFFET FROID

Charcuteries et jambons
Viande froide
Assortiment de légumes (selon la saison)
Saumon fumé et mariné
Melon et pastèque découpés (selon la saison)
Salade de fruits
Corbeille de fruits
Viennoiseries
Fromages
Fromage blanc, compote et fruits au sirop
Yaourts nature et aux fruits

► BUFFET CHAUD

Œufs brouillés
Saucisse de volaille aux herbes
Saucisse de porc au thym
Lamelles de bacon grillé
Tomates rôties à la provençale

► BOISSONS

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits, eaux

► **Tarif** par personne

35 €

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

Location de salle à prévoir - galerie nord : de 30 à 70 pers.
Durée 2h (à débiter entre 10h et 12h),
au-delà, prévoir 300€ TTC par heure supplémentaire
(toute heure entamée étant due)

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2015

CONFIRMATION, FACTURATION ET ANNULATION

La confirmation de toute réservation est subordonnée au versement préalable d'arrhes. Les arrhes sont versés en selon l'échéancier suivant :

- > 50% du montant du devis accepté au moment de la signature du devis,
- > 30% du montant du devis accepté à la confirmation du nombre de personnes.

Facturation : le solde des prestations est à régler en euro à réception de facture.

Annulation : en cas d'annulation de la manifestation du fait du client, le montant facturé au client, (à titre de dommage) sera le suivant :

- > 100% du montant du devis accepté si l'annulation intervient moins d'un mois avant la manifestation,
- > 75% du montant du devis accepté si l'annulation intervient entre 1 et trois avant la manifestation,
- > 50% du montant du devis accepté si l'annulation intervient entre 3 et 6 mois avant la manifestation,
- > 25% du montant du devis accepté si l'annulation intervient plus de 6 mois avant la manifestation.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Les factures sont payables au comptant. Tout retard constaté dans le paiement d'une facture par rapport à la date de règlement y figurant donnera lieu à l'application de pénalités de retard (3% par mois).

Les prestations assurées à titre individuel et non réglées au départ du (ou des) bénéficiaire(s) seront incluses systématiquement dans la facture établie au nom de

l'organisme responsable de la manifestation au cours de laquelle ces prestations ont été sollicitées.

Les factures relatives aux salles de travail, à l'hébergement et à la restauration sont systématiquement établies.

HÉBERGEMENT

Sur la base minimale du nombre réservé de personnes, au plus tard 48 heures avant la date d'ouverture de la manifestation pour laquelle la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis, le délai pouvant être ramené). Toute chambre décommandée 48 heures avant le début de la manifestation sera facturée à l'organisateur.

RESTAURATION, SALLE, NOMBRE DE PARTICIPANTS

Pour les réceptions, le nombre exact de convives devra nous être précisé à la date figurant sur le devis. Ce nombre constituera la base minimale de la facturation. Nous nous réservons le droit, en fonction du nombre de participants, de changer la salle initialement prévue.

Nous vous rappelons que vous n'avez pas l'exclusivité du site.

Tout service assuré après les heures indiquées sur les menus donne lieu à la facturation de frais de personnel supplémentaire sur la base des tarifs en vigueur (toute heure entamée étant facturée)

- réception de mariage : après 2h du matin.

DÉCHARGE

Pendant le temps de location, la Fondation Royaumont décline toute responsabilité à l'égard du preneur, de ses salariés (en cas de tournage de film) ou de ses invités (en cas de mariage, réception...) Si ceux-ci étaient victimes d'un vol ou disparition d'objet leur appartenant et laissés, soit dans leurs voitures mises en parking, soit dans l'enceinte de la propriété, soit hors de celle-ci, soit dans les chambres et autres pièces mises à leur disposition.

La responsabilité dépositaire de la Fondation Royaumont ne sera admise qu'en cas d'objets confiés à notre Service Réception pour être enfermés dans le coffre fort ou une pièce gardiennée par un préposé de la Fondation Royaumont. Si le preneur utilise les services d'un gardien de la Fondation, le lien de préposition se trouvera automatiquement transféré par rapport au preneur pendant le temps convenu de la location et ce dernier assumera les responsabilités d'employeur pouvant en résulter.

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont

95270 Asnières sur Oise

www.royaumont.com

01 30 35 59 00

ASSURANCES

Hors la responsabilité civile couverte par la police d'assurance multirisque hôtelière souscrite par la Fondation Royaumont, celle-ci décline toute responsabilité pour tout dommage quelle qu'en soit la nature (et pouvant en particulier résulter de vol ou d'incendie), susceptible d'être causé aux objets et matériel, déposés dans les locaux de la Fondation.

Il est recommandé aux organisateurs de manifestations d'un type particulier, tels que concert, spectacles, expositions, ... de souscrire une assurance relative aux dommages que pourraient provoquer ou subir les objets, matériels, ... déposés ou installés dans les locaux de la Fondation.

Les vêtements, objets divers et véhicules des hôtes de la Fondation Royaumont demeurent sous leurs gardes pendant toute la durée de leur présence à l'abbaye de Royaumont.

SACEM

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

MODIFICATIONS TARIFAIRES

Les tarifs valables au jour de leur diffusion sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques générales et des dispositions réglementaires applicables en la matière.

LITIGES

Tout litige relève de la compétence exclusive des tribunaux de Pontoise.

RÈGLEMENTS

Les règlements doivent être adressés à :

FONDATION ROYAUMONT
Service des séminaires et réceptions
95270 ASNIERES SUR OISE

BANQUE CREDIT DU NORD
Code banque : 30076
Code guichet : 02137
Compte n° 10730700200 clé RIB 25
IBAN : FR76 3007 6021 3710 7307 0020 122
SWIFT : NORDFRPP
Stadium Entreprises
Saint Denis La Plaine