



HOSTELLERIE DU LYS

Votre

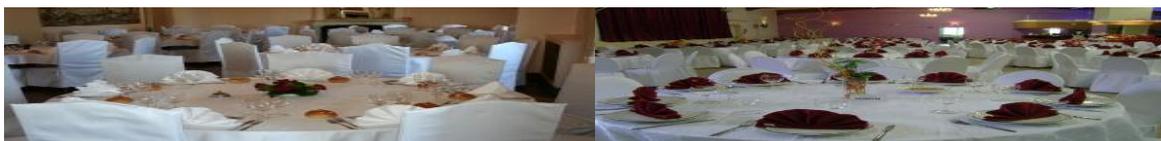
Mariage

UN CADRE PRIVILEGIE



Cette demeure de charme située au cœur de la forêt du Lys-Chantilly, allie élégance et confort, le lieu idéal pour faire de votre réception un souvenir inoubliable.

Nos salles de réception :



Nos salles de réception vous accueillent pour votre soirée

	M2	COCKTAIL (nb de pers.)	REPAS (nb de pers.)	REPAS DANSANT (nb de pers.)
Grand pavillon	120	120	100	80
Rotonde	40	60	40	40*
Gastro	70	80	60	
Rose	32	25	15	

*Deux salles mises à votre disposition

La table :



Une cuisine moderne, de qualité, élaborée uniquement à base de produits frais éveillera les papilles de vos convives. Notre équipe, professionnelle, dynamique et attentionnée mettra à votre service tout son savoir-faire.

Les chambres :



L'Hostellerie du Lys met ses 34 chambres à votre disposition pour loger vos invités, toutes nos chambres sont équipées d'une salle de bain, de toilette, télévision, téléphone .Elles allient confort et convivialité.

Menu Duc D'Aumale

Les apéritifs

Martini rouge & blanc
Whisky-Anisé-Gin-Vodka
Perrier-Coca cola-Schweppes
Jus de fruits-Eaux minérales
Champagne (1 bouteille pour 4 pers.)

Canapés chauds & froids.

Pain d'épice au foie gras
Mousse de saumon fumé
Tartelette au crabe
Cuillère de légumes et rouget au pistou
Verrine de petit pois à la menthe en capuccino
Samoussa aux légumes
Feuillette d'escargot, beurre d'anis
Quiche aux petits pois

Amuse-bouche

~~~~~

Salade d'asperges au magret fumé, parfum de truffe ou  
Foie Gras mi-cuit chutney de mangue ou  
Emietté de chair de crabe et patate douce, crème au curry

~~~~~

Duo de Saint-Jacques et homard au coulis de crustacés ou
Croustillant de blanc de turbot, risotto crémeux au parmesan ou
Filet de bar rôti aux agrumes, chou chinois et soja

~~~~~

Filet de bœuf sauce velours, gratin au cantal ou  
Mignon de veau, galette de cèpes, crème de morilles ou  
Selle d'agneau, petit gâteau de polenta, crème d'ail

~~~~~

Assiette de fromages de nos régions où croustillant de chèvre au miel

Pré-dessert

~~~~~

Pièce montée ou  
Croque en bouche ou  
Gâteaux pâtissier (poirier, framboisier, fraisier)

# Menu Duc de Bourbon

## Les apéritifs

Martini rouge & blanc  
Whisky-Anisé-Gin  
Kir au Bourgogne Aligoté  
Perrier-Coca cola-Schweppes  
Jus de fruits-Eaux minérales

## Canapés chauds & froids

Mini navettes au thon  
Tartelette à la chair de crabe  
Cuillère de poulet à la noix de coco  
Verrine de tomate en cappucino  
Feuilleté au fromage  
Croustade escargot

## Mise en bouche

**Pressé de lapin aux herbes, vinaigrette d'échalotes ou**

**Foie Gras mi-cuit au miel et épices ou**

**Juste saisie de thon aux légumes croquants, saveur thaï**

**Queue de crevettes, mousseline de pommes vitelotte au soja ou**

**Agneau de 7 heures aux légumes oubliés et son mesclun ou**

**Suprême de poulet, crème de châtaignes, tatin d'endives**

**Assiette de fromages de nos régions et sa verdure**

## Pré-dessert

**Marquise au chocolat, crème mentholée ou**

**Pièce montée ou**

**Gâteaux pâtissier (poirier, framboisier, fraisier)**

Nous vous remercions de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

# Buffet du Lys

## Les apéritifs

Martini rouge & blanc  
Whisky-Anisé-Gin  
Kir au Bourgogne Aligoté  
Perrier-Coca cola-Schweppes  
Jus de fruits-Eaux minérales

## Canapés chauds & froids

Mini navettes au thon  
Tartelette à la chair de crabe  
Cuillère de poulet à la noix de coco  
Verrine de tomate en cappucino  
Feuilleté au fromage  
Croustade escargot  
Pain Surprise

## Côté Salé

Tartare de tomates, magret fumé, vinaigre de framboises  
Salade piémontaise à l'huile de truffe  
Céviche de cabillaud à la mangue  
Taboulé aux fruits secs  
Eventail de melon  
Corbeille de légumes à la croque et ses sauces

Jambon cru et cuit  
Terrine de lapin aux herbes  
Pâté en croûte

Duo de saumon et flétan fumé et ses blinis  
Eventail de crevettes et ses sauces

## Le plat chaud servi à table

Pavé de rumsteak, gratin au cantal ou  
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, légumes à l'anis ou  
Suprême de poulet, risotto aux champignons

Le buffet de fromages de nos régions et sa verdure

## Les pâtisseries

Pièce montée ou  
Croque en bouche ou  
Cascade des desserts

Nous vous remercions de sélectionner le plat chaud identique pour l'ensemble des convives

# Buffet Renaissance

## Les apéritifs

Martini rouge & blanc  
Whisky-Anisé-Gin-Vodka  
Perrier-Coca cola-Schweppes  
Jus de fruits-Eaux minérales  
Champagne (1 bouteille pour 4 pers.)

## Canapés chauds & froids.

Pain d'épice au foie gras  
Mousse de saumon fumé  
Tartelette au crabe  
Cuillère de légumes et rouget au pistou  
Verrine de petit pois à la menthe en capuccino  
Samoussa aux légumes  
Feuillette d'escargot, beurre d'anis  
Quiche aux petits pois  
Pain surprise

## Côté salé

Rillettes de saumon aux pommes  
Salade de magret fumé, salade de haricots verts  
Caviar d'aubergines, filet de rouget au pistou  
Terrine de lotte au lard fumé  
Salade de poulet au sésame et penne

~~~~~  
Jambon Serrano
Foie gras aux épices et herbes
Terrine de campagne à l'ancienne

~~~~~  
Saumon farci, fumé et mariné  
Langoustines en éventail

## Le plat chaud servi à table

Filet de bœuf aux morilles, gratin au cantal ou  
Duo de Saint-Jacques et homard, crème de crustacés, légumes croquants

~~~~~  
Buffet de fromages de nos régions et sa verdure
~~~~~

Pièce montée ou  
Croque en bouche ou  
Cascade des desserts

Nous vous remercions de sélectionner le plat chaud identique pour l'ensemble des convives

# RECEPTIONS DE MARIAGES

## Nos formules inclus

Le personnel nécessaire au service de votre soirée

Le cocktail apéritif servi sous forme de buffet d'une durée de 1 heure 30

Le menu, boisson comprise (1 bouteille de vin pour 3 pers), eau et café, le vin est choisi par notre sommelier afin de l'associer le plat.

La mise à disposition de la salle jusqu'à 3 heures du matin

La décoration florale des tables

Le menu imprimé pour chaque convive

L'animation de la soirée par un professionnel

La surveillance du parking

La chambre des mariées



Nous vous proposons également en complément du forfait :

Brunch classique 35€ par personne

Brunch Prestige 55€ par personne



A partir de 10 chambres un tarif préférentiel sera proposé à vos invités (hors petit déjeuner et brunch)



Un devis pour une privatisation de l'Hostellerie du Lys sera établi sur votre demande

# RECEPTIONS DE MARIAGES

## Modalités de réservation

Sur votre demande, une proposition tarifaire vous sera établie.  
Cette offre comprendra, le forfait complet et les prestations annexes (chambre, brunch, etc...)

Un acompte vous sera demandé afin de bloquer les espaces nécessaires à votre soirée (60% du montant total) stipuler sur la cotation.

Le règlement du solde sera effectué à la fin de la prestation

Le nombre définitif de participants sera communiqué 7 jours avant la prestation. Ce dernier servira de base pour la facturation finale et toute annulation après les 7 jours sera facturée.

En cas d'annulation totale de la prestation, vous serez facturé comme suit sur la base de la dernière cotation les arrhes déduits :

- 90 jours avant la prestation 45% du montant total
- Entre 89 et 31 jours avant la prestation 65% du montant total
- 30 jours avant la prestation 100% du montant total

Les arrhes nous restent acquis

# *Brunch classique*

A partir de 11h jusqu'à 15h

Viennoiseries  
Yaourts  
Pain  
Jus de fruits  
Café, thé, chocolat...

.



Brochette de tomates et mozzarella  
Cake au lard et olives  
Taboulé à la Menthe fraîche  
Saumon mariné  
Buisson de crevettes roses  
Corbeille de légumes « A La Croque » sauce cocktail et roquefort, anchoïade  
Assortiment de viandes « blanches & rouges »



Plateau de fromages affinés de nos régions et sa verdure



Mini tartelette aux fraises  
Mini choux à la « Crème Chantilly »  
Mousse au chocolat  
Corbeille de fruits

# *Brunch prestige*

A partir de 11h jusqu'à 15h

Viennoiseries  
Yaourts  
Pain  
Jus de fruits  
Café, thé, chocolat...



Brochette de tomates et mozzarella  
Cake au lard et olives  
Taboulé à la Menthe fraîche  
Saumon mariné  
Buisson de crevettes rose  
Corbeille de légumes « A La Croque » sauce cocktail et roquefort, anchoïade  
Assortiment de viandes « blanches & rouges »  
Lotte au curry et son riz  
Verrine de Saint-Jacques à l'aneth  
Cuillère de Foie Gras  
Tartare de concombre



Plateau de fromages affinés de nos régions et sa verdure



Mini tartelette aux fraises  
Mini choux à la « Crème Chantilly »  
Mousse au chocolat  
Corbeille de fruits  
Assortiments de glace et sorbet  
Madeleines



# Réceptions de Mariages

## Forfait 2011/2012

(Le terme « forfait » entend la totalité des prestations décrites précédemment)



### Mariage «Authentique »

(Formule applicable de 10 à 40 personnes avec espace de danse)

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <i>Menu Duc de Bourbon</i>       | 190€ |
| <i>Menu Duc D'Aumale</i>         | 215€ |
| <i>Buffet du Lys</i>             | 205€ |
| <i>Buffet Renaissance</i>        | 225€ |
| <i>Buffet soft de fin soirée</i> | 20€  |



### Mariage « Princesse »

(Formule applicable de 40 à 80 personnes avec espace de danse)

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <i>Menu Duc de Bourbon</i>       | 180€ |
| <i>Menu Duc D'Aumale</i>         | 205€ |
| <i>Buffet du Lys</i>             | 195€ |
| <i>Buffet Renaissance</i>        | 205€ |
| <i>Buffet soft de fin soirée</i> | 20€  |

Tarifs TTC par personne service compris

## *RECEPTIONS DE MARIAGES*

### Informations complémentaires

#### Prestataires :

Nous faisons appel à des professionnels, pour l'organisation de votre réception, nos prestataires sont inclus dans nos forfaits (fleur, dj)

Le prix indiqué inclus le repas de nos prestataires

#### Menu enfant :

Nous vous proposons un repas adapté aux jeunes enfants, un menu à 25€ (entrée, plat et dessert) boisson comprise.

Le prix communiqué inclus également sa participation au cocktail.

#### Droit de bouchon :

Vous pouvez, si vous le désirez apporter votre Champagne, un droit de bouchon vous sera facturé

par bouteille ouverte au tarif de 10€ la bouteille de 75cl.

#### Champagne :

Nous vous proposons du Champagne Jacquart brut mosaïque à 48€ la bouteille de 75cl.

#### Prestation hors forfait :

Nous mettons à la location des housses de chaise de 5€ à 30€ la housse

Vous avez besoin d'un photographe, d'une baby sitter, d'un magicien, etc...nous pouvons vous aider.