



COCKTAILS

&

FESTIVITES



AU BEST WESTERN PLUS MAUREPAS SAINT-QUENTIN ****

BEST WESTERN PLUS MAUREPAS SAINT QUENTIN ****

L'hôtel se situe à 35 minutes de Paris, près de Versailles et de Rambouillet. Nous bénéficions d'une situation d'accès idéale pour accueillir facilement vos convives.

De plus, l'alliance d'un produit neuf et de son personnel qualifié et passionné nous aideront à tout mettre en œuvre pour faire de votre séjour un moment d'exception.



L'hôtel met à votre disposition son parking gratuit, le sauna, la salle de fitness, la terrasse arborée ainsi que le piano-bar pour parfaire votre événement.



Notre hôtel dispose de 89 chambres, dont 2 suites, 6 chambres
Elles sont entièrement rénovées et pensées pour votre plus grand confort.



Insonorisées et climatisées, modernes, lumineuses et non fumeur,
nos chambres sont équipées de TV écran plat, du wifi haut débit
gratuit, d'un coffre fort et d'un plateau de courtoisie



LES SALONS

Nous vous proposons de privatiser un de nos salons, vous assurant ainsi un confort optimal. *

D'une capacité maximale de 200 personnes en cocktail dinatoire et de 140 personnes en banquet assis (en tables rondes), nos salons, éclairés à la lumière du jour sont insonorisés, équipés de la climatisation et d'éclairages modulables.

Nous sommes équipés d'écrans et de vidéoprojecteurs amovibles pour projeter films et photos pendant la soirée.

La décoration de nos salons est totalement neutre, vous assurant ainsi la possibilité d'agencer les espaces à votre image, selon les couleurs de votre choix.



Le PLUS :

*Nous mettons un grand espace
sécurisé à disposition des enfants,
doté de canapés et de TV avec
des chaînes de dessins animés*



*Offre soumise à conditions, veuillez contacter le service commercial
Les enfants sont sous votre seule responsabilité, l'établissement ne pourra être tenu pour responsable en cas d'accident

VOTRE APERITIF

Nous pouvons accueillir jusqu'à 130 convives lors de votre apéritif.

En extérieur :

Vous profiterez de notre jardin ainsi que de notre terrasse.



En intérieur :

Vous profiterez du Teddy's bar, notre agréable piano-bar, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



LES COCKTAILS

Nous proposons des cocktails composés de différentes boissons et de fours salés.

LE BRONZE

Composé de boissons alcoolisées : vins rouge et blanc*, Whisky, Martini, Vodka.

Vous disposerez également de boissons soft, d'eaux minérales, et de fours salés, sur une base de 6 pièces par personne.

L'ARGENT

Composé de Champagne

Vous disposerez également de boissons soft, d'eaux minérales, et de fours salés, sur une base de 6 pièces par personne.

L'OR

Composé de boissons alcoolisées : Champagne, Whisky, Martini, Vodka, Gin, Rhum, Tequila.

Vous disposerez également de boissons soft, d'eaux minérales et de fours salés sur une base de 6 pièces par personne.

Des canapés, verrines ou fours supplémentaires peuvent vous être proposés sur demande. Un droit de bouchon sera appliqué sur chaque bouteille apportée par vos soins.

Chaque heure entamée est due.

Les bouteilles proposées dans le cadre des apéritifs ne sont pas restituées à la fin du cocktail, les boissons non consommées ne peuvent être servies ultérieurement.

VOS PIÈCES DE COCKTAIL

LES FROIDS

Nos Navettes Garnies

Rillettes de Thon
Tomates & Artichauts
Fromage & Fines Herbes

Nos Brochettes

Jambon Serano, Beurre Moutarde
Filet de Sardine Roti Beurre Paprika
Légumes Marinés

Nos Plateaux de Canapés

Saumon Fumé
Mozzarella Tomates Confités
St Jacques – Brocolis
Mousse Fromagère aux Herbes
Crabe & Tartare de Saumon
Foie Gras & Figs

Nos Chouquettes

Chouquette au Comté
Chouquette Emmental

Nos Pains Surprises

Saumon Fumé
Purée d'Artichaut, Tomate
Mousson de Canard
Jambon Blanc, Mayonnaise
Fromage Ail & Fines Herbes

Nos Panier de Légumes & Ses Sauces

Brocolis, Chou Fleur, Radis Fleur, Carottes,
Concombre, Tomates Cerises, Céleri Branche
Sauce Cocktail, Crème Ciboulette, Curry

Nos Carpaccios

Saumon Fleur de Sel, Poivre Mignonnette
Bœuf au Câpres & Parmesan
Canard au Miel & Poivre

Nos Cuillères

Mi Cuit de Saumon au Citron
Mi Cuit de Thon Sauce Vierge
Mi Cuit de Canard au Poivre

Nos Mini Soupes Froides

Carottes Cumin
Petits Pois Aneth
Brocolis Lardons

Nos Verrines

Tiramisu de Crevettes au Pain Noir
Crème d'Avocat en Crumble de Thym
Tiramisu de Thon au Pain de Tomates
Chèvre Miel
Foie Gras Pommes

Nos Mini Brochettes

Feta, Tomates Cerise
Brochette de Saumon
Mozzarella Concombre
Canard Cuit Abricot Sec

Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

VOS PIÈCES DE COCKTAIL

LES CHAUDS

Assortiment de Mini Feuilleté

Saucisse en Croute
Emmental au poivre
Noisette Paprika
Camembert Pavot

Assortiment de Mini Pics Chaud

Boudin Noir Pomme
Boudin Blanc, Mangue
Saucisse Cocktail Ananas
Poitrine Fumé, Abricot

Assortiment de Mini Tartelette

Quiche Lorraine
Tartelette Pizza
Tartelette Saucisse
Saumon Brocolis
Tartelette au Fromage

Assortiment de Roulade Sucré / Salé

Pruneaux, Poitrine Fumé
Abricot, Magret de Canard Fumé
Figue, Poitrine Fumé

Assortiment de Mini Croque

Saumon, Aneth
Jambon, Beurre Noisette
Chèvre, Fruits Sec

Assortiment de Mini Brochette

Saumon à l'Aneth
Crevettes Ciboulette
Escargot & Bon Beurre

Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

LES ANIMATIONS

(Confectionnées devant vous par le Chef et sa brigade)

LES FROIDS

Nos Fameux Wraps Montés & Présentés Devant le Client

Miette de Saumon, Sauce Curry, Salade, Tomates
Fines Lamelles de Volaille, Sauce César, Salade, Tomates
Miette de Thon, Salade, Tomate, Olives

Inventives & Créatives, Nos Mini Salades Montées Devant le Client Et Présentées en Mini Bol

Salade de Tomates, Fêta, Huile au Basilic, Noisette
Mini Taboulé aux Dattes
Mini Mirepoix de Courgette aux Amandes Rôties

Nos Inévitables Iles Flottantes Salées

Crèmeux de Betterave, Île, Citron
Crèmeux de Carottes, Cumin, Île, Bacon
Crème de Courgette, Île, Pétoncle Mariné au Gingembre

Nos Incontournables Moelleux Salés

Mini Moelleux de Courgette, Raifort, Anchois
Mini Moelleux de Carottes, Romarin, Magret Fumé
Mini Moelleux de Fenouil, Crème Gingembre, Sardine Rôtie

Nos Immanquables Carpaccios

(Coupés & Montés Devant le Client, Accompagnés de Toasts Grillés, Frottés à l'Ail)

Canard Mariné à l'Huile de Noisette, Crème Balsa
Saumon Mariné aux Pamplemousses, Huile d'Olive
Bœuf, Câpres, Grana Padano, Huile d'Olive

Notre Incomparable Jambon de Serrano Découpé Devant le Client Accompagné de Beurre Salé, Cornichons, Bâtard aux Céréales

Notre Impérissable Pôle Huitres N°3

Ouvertes à la Minute, Accompagnées d'un Verre de Riesling AOP et de Condiments
(Pain de Campagne, Beurre Salé, Échalotes Ciselées ...)

Notre Inégalable Foie Gras Accompagné de Fleur de Sel, Pain Hubert

Mi-Cuit de Foie Gras au Torchon, Mariné au Cognac et Vin de Bordeaux, Accompagné d'un verre de Tariquet

Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

LES ANIMATIONS

(Confectionnées devant vous par le Chef et sa brigade)

LES CHAUDS

Nos Fabuleux Parmentiers (Montés Devant le Client, Présentés en Verrines Transparentes)

Miette de Cabillaud à l'Aneth, Pomme Vitelotte

Miette de Gigot de 7h Epicé, Purée de Pois Cassé

Emincé de Bœuf aux Piments, Purée de Pomme de Terre Samba

Le Célèbre Mini Burger Monté Devant le Client

Burger de bœuf

Burger de saumon

Burger de veau

Nos Mi-Cuits de Poisson (Assortiment d'Escalopines de Poisson Cuit à la Minute dans des Bouillons Aromatisé Devant le Client)

- Saumon

- Cabillaud

- Crevettes Papillon

Bouillon Fraîcheur (Aneth, Cerfeuil, Ciboulette)

Bouillon Asiatique (Curry, Lait de Coco, Piment)

Bouillon Exotique (Citron Vert, Gingembre)

Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

VOTRE DINER



Moelleux de Courgette, Crème Raifort, Roquette, Saumon Fumé

Aumônière Croustillante de St Maur au Miel & Pain Hubert

Carpaccio de Saumon Mariné au Pamplémousse, Mesclun, Baie Rose

Salade du Périgord (Haricot Vert, Salade, Magret de Canard Fumé, Copeaux de Foie Gras)

Tiramisu d'Ecrevisse au Pain de Betterave à la Coriandre

Eliche de Cabillaud en Parmentier de Carotte Relevé à l'Ail

Sucrine Croustillante Lardée, Mi-Cuit de Thon, Friture de Poireaux



Tournedos de Râble de Lapin Wellington, Jus Relevé à la Bière Ambrée

Suprême de Volaille au Coulis d'Ecrevisses

Dos de Cabillaud Piqué à la Coppa, Sauce au Poivre Vert

Gigot de Sept Heure, Sauce Relevée à l'Ail

Tournedos de Rumsteak aux Pleurotes

Dos de Saumon Crémé de Betterave

Coupelle Croustillante de Veau aux Navets



Faites Votre Choix Dans Notre Carte de Desserts



Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

Nous vous demandons de faire un choix unique de menu pour chacun des convives.



Terrine de foie gras, Chutney de Figue et Pain d'Épice

Carpaccio de St Jacques, Tartare de Légumes aux Herbes

Aumônière Croustillante de Saumon & Chorizo sur Pain Hubert

Salade Landaise, Haricots Vert, Magret de Canard Fumé, Pignon de Pin, Foie Gras

Eliche de Lotte en Parmentier de Patate Douce à l'Echalote Confit

Moelleux de Courgette, Crème Montée aux Olives Noires,
Mesclun, Tomates Confites, Filet de Rouget

Déclinaison de Saumon (Rilette, Tartare, Gravalax et ses Blinis)



Suprême de Volaille Farci au Foie Gras, Sauce au Raisin

Tournedos de Bœuf, Sauce Porto

Filet de Bar au Beurre Rouge

Pavé de Saumon Piqué au Chorizo, Crème d'Ecrevisse

Mille-Feuille de Veau, Confit d'Oignon au Poivre, Crème de Navet au Cidre

Filet Mignon de Porc en Croûte de Noisette, Jus Relevé à la Sauce



Faites Votre Choix Dans Notre Carte de Desserts



Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

Nous vous demandons de faire un choix unique de menu pour chacun des convives.

*Votre vin blanc** : Chardonnay, 2009, « Albrières » .

*Votre vin rouge** : Côtes du Rhône, 2009, « Les Magerans ».

**Suggestions du sommelier*



Aumônière de Foie Gras aux Pommes & Pain d'Épice

Moelleux de Betterave, Tartare de Saumon, Coupé au Couteau, Relevé à l'Aneth et Citron

Sucrine Lardé Croustillante, Poêlée de Pétoncle aux Petits Légumes

Salade Landaise

(Haricot Vert, Pignon de Pin Torréfiés, Magret de Canard Fumé, Foie Gras, Vinaigrette de Noix)

Eliche de Cabillaud et Crabe en Parmentier de Brocolis aux Amandes

Déclinaison de Melon (selon saison) et Serrano : Tartare, Soupe, Sorbet ...

Tournedos de Poireaux Œuf Poché, Saumon Fumé, Frites de Poireaux



Tournedos de Bœuf aux Giroles & Cognac

Tournedos d'Aiguillette de Canard Vallée d'Auge

Coupelle Croustillante de Thon Mi Cuit aux Petits Légumes, Beurre Rouge

Filet de Bar Sauce Vierge au Pignon de Pin

Suprême de Pintade Farci au Foie Gras Poêlé, Sauce au Raisin Noir

Gigot de Sept Heure aux Navets Caramélisés

Mille-Feuille Croustillant de Pleurotes & Bœuf, Sauce Porto



Ronde de fromages, mesclun aux noix



Faites Votre Choix Dans Notre Carte de Desserts



Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.

Nous vous demandons de faire un choix unique de menu pour chacun des convives.

Votre vin blanc : Muscadet Sèvre et Maine sur lie, 2009.*

Votre vin rouge : Chinon, 2010, « Les Bernières ».*

**Suggestions du sommelier*

VOS DESSERTS

Le Craquant Craquotant 3 Chocolats

Duo Mousse Chocolat Blanc & Chocolat Lait, Feuillantine Chocolat, Velours Chocolat



Le Savoureux Feuillantine Chocolat

Mousse Chocolat Noir, Feuillantine, Glaçage Cacao

L'Indémoudable Fraisier

Mousse Vanille, Demi-Fraises, Compotée de Fraise, Décor Velours Chocolat



L'Exotique Mangue Passion

Mousse Mangue, Mousse Passion, Coulis de Framboise, Noix de Coco Râpée

Le Très Célèbre Tiramisu

Mousse Mascarpone, Génoise Cacao Imbibée au Sirop Marsala Rhum Café, Velours Chocolat Noir



Le Dépaysant Amande Fraise Thé Matcha

Mousse Amande, Coulis Fraise, Biscuit Thé Vert Imbibé au Sirop Thé Matcha

L'Attirant Praliné Mandarine

Mousse Praliné, Biscuit Amande Noisette, Coulis Mandarine, Velours Jaune



Le Typique Caramel Poire

Mousse Caramel avec Inclusions de Cubes de Poire, Glaçage Caramel

Photos non contractuelles. Nos desserts sont présentés sur socle avec scintillants.

LE COCKTAIL DINATOIRE

20 pièces par personne



Canapés assortis

Pommes grenailles au saumon fumé

Pommes grenailles au jambon Serano

Pommes grenailles aux artichauts

Navette garnie

Pain surprise

Panier de légumes de saison et ses sauces

Finger de pain d'épices au foie gras

Cassolette de carpaccio de boeuf

Cassolette de carpaccio de saumon

Brochettes de légumes au gaspacho

Tortillas garnies

Chouquette au Comté

Minis croques assortis

Minis brochettes assorties

Assortiment de petits fours sucrés



VOTRE COCKTAIL DE FIN DE SOIREE

Pour parfaire votre événement dans la convivialité, nous vous proposons :

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

LE ROSE BONBON

Composé de Champagne, de boissons soft (sodas, jus assortis) d'eaux minérales, assortiment de bonbons.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

L'OPEN BAR SOFT*

Composé de jus de fruits, sodas, eaux minérales, cafés, thés et assortiment de bonbons.

*service illimité dans un laps de temps prédéfini.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★



LES FORFAITS CLEFS EN MAINS

LE KALEIDOSCOPE

Cocktail Bronze

Menu Pourpre

74 €
/pers

LE PATHWORK

Cocktail Argent

Menu Magenta

90 €
/pers

LE POLYCHROME

Cocktail Argent

Menu Turquoise

Cocktail Rose Bonbon

115 €
/pers



Les tarifs s'entendent TTC

LA CARTE DES VINS

Les vins rouges

	caractères	tarif/75 cl
La Vallée du Rhône Crozes-Hermitage La Matinière - Ferration Père & Fils - 2008	Epicé et Ensoleillé	35.50 €
Grand vin de Bordeaux Château Lieujean Haut Médoc - 2005	Structuré et Puissant	35 €
Château Landereau Sadirac Gironde - 2007	Souple et Gourmand	24 €

Les vins blancs

Bourgogne Petit Chablis Domaine Louis Moreau - 2008	Vif et Aromatique	32 €
Mâcon Village Les Escudettes - 2008	Vif et Aromatique	27.50 €
Alsace Gewrztraminer Joseph Hanskller	Doux et Fruité	33.10 €

Le vin rosé

Gascogne Colombelle Côtes de Gascogne - 2009	Tendre et Fruité	19.80 €
--	------------------------	---------

LES TARIFS A LA CARTE

LES COCKTAILS ET BOISSONS

Cocktail Bronze (1 heure)	34 €/pers
Cocktail Argent (1 heure)	39 €/pers
Cocktail Or	19 €/pers/1/2h*
Cocktail dinatoire	54 €/pers
Cocktail Rose Bonbon	19 €/pers/1/2h*
Open bar soft	8 €/pers/1/2h
Droit de bouchon	9 €/btle
Bouteille de Champagne Heidsieck Monopole	55 €
Bouteille d'alcool divers (whisky, Martini, Vodka...)	51 €
Bouteille de soda (1L)	5 €
Bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse, 1L)	4 €
Animation Wraps	190 €
Animation Mini Salades	150 €
Animation Iles Flottantes Salées	150 €
Animation Moelleux Salées	150 €
Animation Pôle Huitres n°3	280 €
Animation Carpaccios	200 €
Animation Jambon de Serrano	150 €
Animation Foie Gras	250 €
Animation Parmentier	190 €
Animation Mini Burger	150 €
Animation Mi-Cuits de Poisson	190 €

LES MENUS ET METS

Menu Pourpre	50 €/pers
Menu Magenta	60 €/pers
Menu Turquoise	70 €/pers
Menu enfant (-12 ans)	15 €/pers
Sorbet Champagne, Bouvet Brut	5 €/pers
Sorbet Liqueur de Sapin, Get 31	5 €/pers
Sorbet Genépi, Lillet Blanc	5 €/pers
Trou Normand (Sorbet Pomme, Calvados)	5 €/pers
Plateau de fromage	6,5 €/pers
Panier de légumes	5 €/pers
Mignardise avec le café	7 €/3 pièces
Avalanche de fruits	5 €/pers
Pyramide de macarons	6 €/3 pièces
Petit four supplémentaire	2 €/pièce

Les tarifs s'entendent TTC.

*30 convives minimum

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une envie précise ? N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de répondre à vos attentes.

LES TARIFS A LA CARTE (suite)

SUPPLEMENTS ET OPTIONS

Heure supplémentaire (à partir de minuit)	150 €
Location de housse de chaise	3.5 €/pièce
Installation de votre décoration personnelle	10 €/table
droit d'accès pour vos prestataires	80 €/prest
Piste de danse	250 €
Equipements de sonorisation	250 €

L'HEBERGEMENT

Chambre standard, pour 1 ou 2 personnes (jusqu'à 10 chambres réservées)	71 €
Chambre standard, pour 1 ou 2 personnes (au-delà de 10 chambres réservées)	65 €

Toute heure entamée est due, les heures supplémentaires sont dues jusqu'au départ de la dernière personne.



NOS PARTENAIRES

Fleuriste

KIOSQUE FLEURI
Allée de la Côte d'Or
78310 Maurepas
01 30 66 77 22

NB DECORATION FLORALE
01 69 41 13 13

MARIANNE FLEURS
01 48 90 48 34



Pianiste

VIP ORGANISATION
01 30 49 08 68

ISA'MUSIC
01 60 13 03 14



Photographe

STUDIO LEBRAULT
Place de l'ancienne mairie
78690 les Essarts de Roi
01 30 41 56 18

CROM COLOR
cromcolor@wanadoo.fr
06 14 74 56 72



Animateur enfants

TED LE MAGICIEN
06 61 45 02 47

ANIMATRICE
(Sanza Paris)
01 47 70 46 46

Y GOLF
(Empreinte production)
01 80 85 56 10



Dâtisserie

LENÔTRE
ZI Les Gâtines
78370 Plaisir
01 30 81 46 46



Animation Musicale

ALEX NIGHT (DJ)
www.alex-night.com
01 43 27 47 80
06 09 03 63 24

TOP FUN
01 60 39 57 24



Eclairage

PACK LUMIERE
(Sanza Paris)
Ambiance ou élégance
01 60 13 03 14



Une envie précise ? Nous pouvons certainement répondre à vos attentes. (Animateur, feux d'artifice en intérieur, lâchers de colombe...)
Renseignez-vous auprès de notre service commercial : 01 30 51 78 52

Best Western PLUS Maurepas Saint Quentin, 1 rocade de Camargue, 78310 Maurepas

01 30 51 78 52

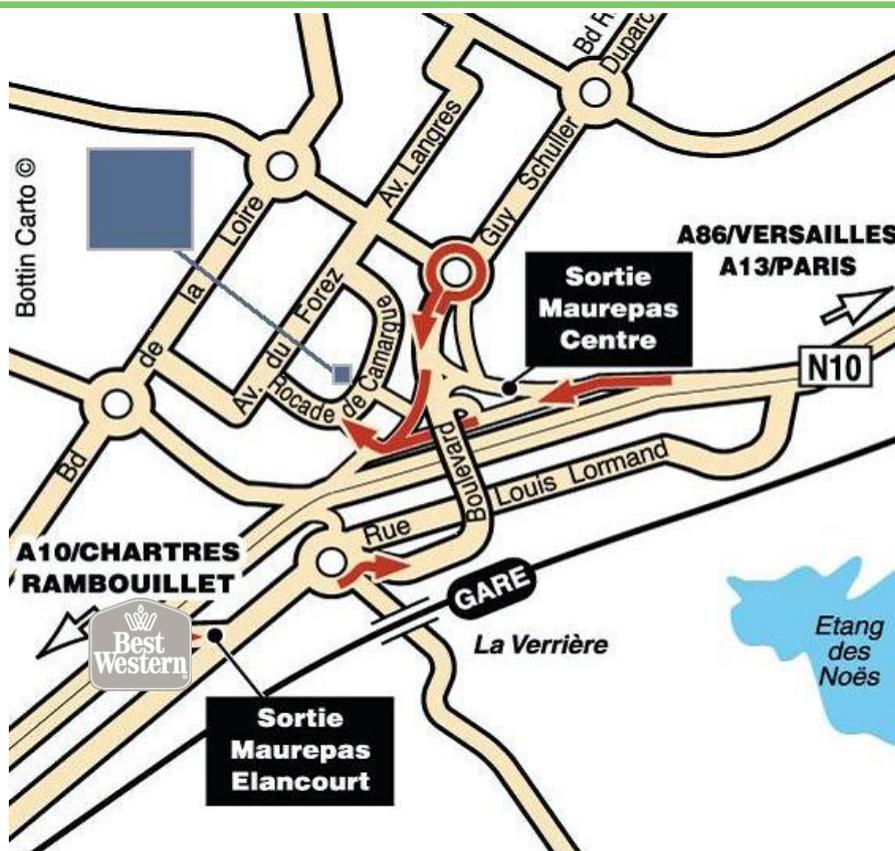
LES ACCES

GARE : LA VERRIERE RER C, à 500 mètres (accès direct de Montparnasse et La Défense)

De PARIS (A13/A86): >Rouen >A12 >St Quentin >N10 Rambouillet, sortie Maurepas Centre

De RAMBOUILLET N10 : >St Quentin/Versailles, sortie La Verrière/Maurepas

AEROPORT : Paris-Orly à 40 km



COORDONNEES GPS

Long 1.94508 – lat 48.758762