



BEST WESTERN PLUS MAUREPAS SAINT-QUENTIN ****

BANQUETS

Mariages – Anniversaires – Evénements Privés

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 fera de votre séjour un moment d'exception.



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

L'HÔTEL

Notre hôtel dispose de 89 chambres, dont 2 suites et 6 chambres familiales. 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.



Services

Le Plus* :

*Nous offrons la suite
aux jeunes mariés,
ainsi qu'une demi-bouteille
de Champagne.*

Location

*A partir de 50 convives.

LES SALONS

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 de jour, sont insonorisés, équipés de climatisation et d'éclairages modulables.

Ils sont également équipés d'écrans amovibles et de vidéoprojecteurs pour projeter vos 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.



ENFANTS

Le plus :

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

LOUNGE



Les enfants sont sous votre seule responsabilité. L'établissement ne pourra être tenu responsable en cas d'accident.

VOTRE VIN D'HONNEUR

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

◆ 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.

L'OPALE

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.

*les vins peuvent être remplacés par du Punch ou de la Sangria.

LE TOPAZE

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'OPEN BAR*

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

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

*Service illimité dans un lapse de temps prédéfini.

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

Chaque heure entamée est due.

Les bouteilles proposées dans le cadre de votre vin d'honneur ne sont pas restituées à la fin du cocktail, les boissons non consommées ne peuvent être servies ultérieurement.

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

NOS ANIMATIONS

Les animations vous sont proposées lors de votre vin d'honneur.
Le Chef et sa brigade les réaliseront sous vos yeux.

Ne manquez pas le détail des pôles animation que nous proposons.
Prestation à haute valeur ajoutée. Souvenirs Garantis !!

VOS PIECES 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 Confites
St Jacques – Brocolis
Mousse Fromagère aux Herbes
Crabe & Tartare de Saumon
Foie Gras & Figues

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 Paniers de Légumes & Ses Sauces

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

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 PIECES DE COCKTAIL

LES CHAUDS

Assortiment de Mini Feuilleté

Saucisse en Croute
Emmental au poivre
Noisette Paprika
Camembert Pavot

Assortiment de Mini Pic 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, Fête, 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, Accompagné 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 Jamon 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 Aromatisés 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 REPAS

Nous vous proposons différents menus qui sauront s'adapter à votre événement.

LE QUARTZ



Moelleux de Courgette, Crème Raifort, Roquette, Saumon Fumé

Aumônière Croustillante de St Maur au Miel & Pain Hubert

Carpaccio de Saumon Mariné au Pamplemousse, 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.

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

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

**Suggestions du sommelier*

LE CORAIL



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

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 (Rillette, 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, « Alibrières ».

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

*Suggestions du sommelier

LE CRISTAL



Aumônière de Foie Gras aux Pommes & Pain d'Epice

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 Girolles & Cognac

Tournedos d'Aiguillette de Canard Vallée d'Auge

Coupeille 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.*

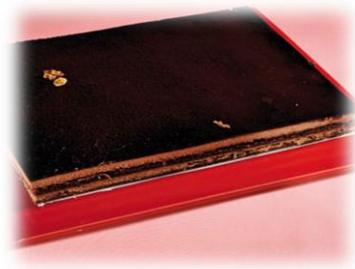
Votre vin rouge : Chinon, 2010, « Les Bernières ».*

**Suggestions du sommelier*

VOS DESSERTS

Le Craquant Craquant 3 Chocolats

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



Le Savoureux Feuillantine Chocolat

Mousse Chocolat Noir, Feuillantine, Glaçage Cacao



L'Indémodable 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'Attriant 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 Serrano

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 bœuf

Cassolette de carpaccio de saumon

Brochettes de légumes au gazpacho

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 :

LENACRE

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 lapse de temps prédéfini.



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



LES FORFAITS CLEFS EN MAINS

L'OFFRE SAPPHIR

Cocktail Opale
En Terrasse ou en intérieur

Location du salon
Jusqu'à minuit

Menu Quartz
Boissons incluses

69 €
/ Pers

L'OFFRE DIAMANT

Cocktail Topaze
En Terrasse ou en intérieur

Location du salon
Jusqu'à minuit

Menu Cristal
Boissons incluses

Cocktail Nacre

110 €
/ Pers

L'OFFRE RUBIS

Cocktail Topaze
En Terrasse ou en intérieur

Location du salon
Jusqu'à minuit

Menu Corail
Boissons incluses

Les tarifs s'entendent TTC.

LES BRUNCHS

LE CLASSIQUE



Boissons chaudes

Jus de fruits

Eaux minérales

Vins

Viennoiseries

Pains et accompagnements

Charcuterie, fromage

Salades composées

Tartes et gâteaux

Salade de fruits



LE PETILLANT



Boissons chaudes

Jus de fruits et smoothies

Eaux minérales

Vins

Champagne

Viennoiseries

Pains et accompagnements

Charcuterie, fromage

Saumon fumé

Plat chaud

Salades composées

Tartes et gâteaux

Salade de fruits

Cascade de fruits



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

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 €
--	------------------------	---------

Carte soumise à évolutions en fonction des nouveautés.

LES TARIFS A LA CARTE

LES COCKTAILS ET BOISSONS

Cocktail Opale (1 heure)	29 €/pers
Cocktail Topaze (1 heure)	35 €/pers
Open bar	39 €/pers/1h
Animation cocktail wok de requin	9 €/pers/1/2h*
Animation cocktail autres woks et brochettes	15 €/pers/1/2h*
Cocktail dinatoire	49 €/pers
Cocktail Nacre (fin de soirée)	15 €/pers/1/2h*
Open bar soft (fin de soirée)	8 €/pers/1/2h
Droit de bouchon	9 €/btle 75 cl
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 Salade	150 €
Animation Iles Flottantes Salées	150 €
Animation Moelleux Salés	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-Cuit de Poisson	190 €

LES MENUS ET METS

Menu Quartz	45 €/pers
Menu Corail	55 €/pers
Menu Cristal	65 €/pers
Menu enfant (-12 ans)	15 €/pers
Assiette de fromage	6,5 €/pers
Ardoise de canapés salés (52 pièces)	95 €
Panier de légumes	3,5 €/pers
Trou normand, sorbet pomme et Calvados	5 €/pers
Trou normand, sorbet figues et vin mousseux	5 €/pers
Sorbet Champagne, Bouvet Brut	5 €/pers
Sorbet Liqueur de Sapin, Get 31	5 €/pers
Sorbet Genépi, Lillet Blanc	5 €/pers
Pièce montée en second dessert	6 €/3 pièces
Mignardise avec le café	5 €/3 pièces
Avalanche de fruits	5 €/pers
Pyramide de macarons	4€/3 pièces
Petit four	1,5 €/pièce
Brunch classique	30 €/pers
Brunch pétillant	35 €/pers

Les tarifs s'entendent TTC.

* 50 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)

LES SUPPLEMENTS ET OPTIONS

Heure supplémentaire et service (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

Suite nuptiale	Offerte à partir de 50 convives
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 €



L'avis Lafourchette.com

8,2/10 ★★★★☆ En hausse ↗

Qualité mets	★★★★★
Cadre / Ambiance	★★★★★
Rapport qualité / prix	★★★★★
Accueil / Service	★★★★★
Propreté	★★★★★
Niveau sonore	•••

(04/2011)

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



Pâtisserie

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

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

CORDONNEES GPS

Long 1.94508 – lat 48.758762

