

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

# BANQUETS

Mariages – Anniversaires – Événements 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.

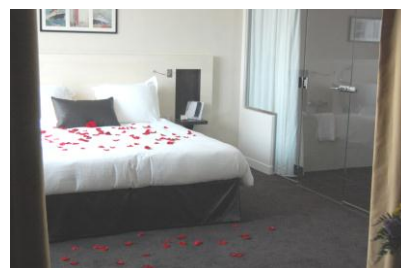


L'hôtel met à votre disposition son parking gratuit, un sauna, une salle de fitness, une terrasse arborée ainsi qu'un piano-bar pour parfaire votre événement.

# 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.



Le Plus\* :

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



\*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.



### Le plus :

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



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.

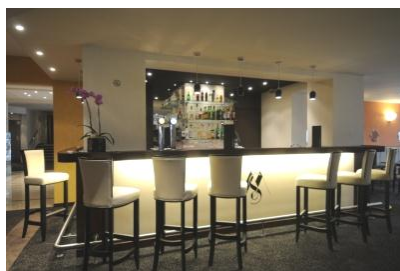
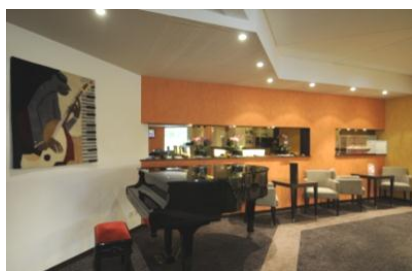
## ◆ En extérieur :

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 : Champgne, 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 laps 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 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 Confites  
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 Paniers 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 Croustade  
Emmental au poivre  
Noisette Paprika  
Camembert Pavot

### ***Assortiment de Mini Pic Chaud***

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

### ***Assortiment de Mini Tartelette***

Quiche Lorraine  
Tartelette Pizza  
Tartelette Saucisse  
Saumon Brocolis  
Tartelette au Fromage

### ***Assortiment de Roulade Sucré / Salé***

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

### ***Assortiment de Mini Croque***

Saumon, Aneth  
Jambon, Beurre Noisette  
Chèvre, Fruits Secs

### ***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, 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 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 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 (Rillettes, 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*

# LE CRISTAL



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.**

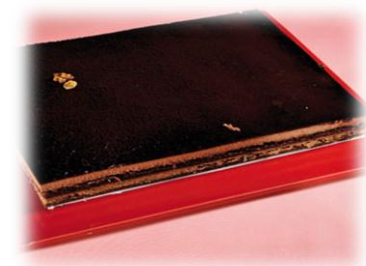
**Votre vin rouge\* : Chinon, 2010, « Les Bernières ».**

**\*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 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

Cassiolette de carpaccio de bœuf

Cassiolette 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 SOIRÉE

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

---

### LE NACRE

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.

---



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



## LES FORFAITS CLEFS EN MAINS

### L'OFFRE SAPHIR

Cocktail Opale  
En Terrasse ou en intérieur

Location du salon  
Jusqu'à minuit

Menu Quartz  
Boissons incluses

69 €  
/ Pers

### L'OFFRE RUBIS

Cocktail Topaze  
En Terrasse ou en intérieur

Location du salon  
Jusqu'à minuit

Menu Corail  
Boissons incluses

85 €  
/ 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

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 Hanskiller	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 €

(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

ISA'MUSIC

01 30 49 08 68

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

ANIMATRICE  
(Sanza Paris)

Y GOLF  
(Empreinte production)

06 61 45 02 47

01 47 70 46 46

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

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

