



BEST WESTERN The Wish Versailles

Hôtel ★★★ et Restaurant

Brochure Mariage

**Faites de votre mariage
un week-end exceptionnel**

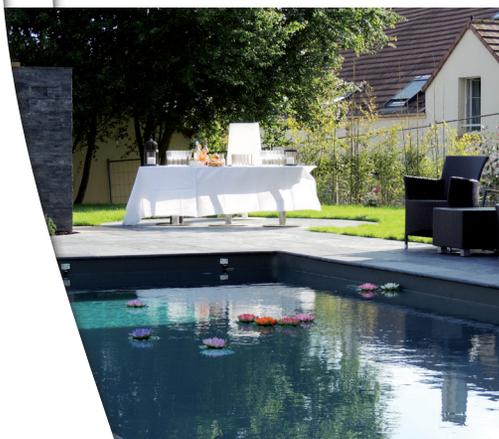
6 bis, rue des graviers - 78280 Guyancourt - Tél : 01 30 64 04 04 - Fax : 01 30 64 63 57

Email : bestwestern@hotelthewish.fr - www.hotelthewish.com

L'établissement à 10 min de Versailles

Offrez-vous le confort d'un hôtel 3 * et recevez vos invités dans votre grande maison.**

Situé à l'Ouest de Paris, entre la Vallée de la Chevreuse et la Ville Lumière, le The Wish Versailles bénéficie d'une implantation privilégiée dans un environnement calme et reposant.



Une salle pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit !

Notre salle de réceptions, vaste et chaleureuse, permet de réunir 35 à 80 convives. Avec notre Chef, vous retrouverez les plaisirs simples de produits frais, travaillés et mis en valeur pour sublimer les mets.

Profiter de la piscine extérieure et de la terrasse pour l'organisation du vin d'honneur.

Vos invités auront la possibilité de loger sur place et ainsi profiter pleinement de la réception. Les chambres, confortables et modernes, sont toutes dotées de télévision à écran plat, wifi, plateau de courtoisie, machine Nespresso et base Ipod/Iphone.

Une équipe de professionnels, discrète et efficace, répond à toutes vos questions, vous aide et vous conseille, tout au long de la préparation.



En basse saison (du 03 novembre au 30 avril)
bénéficiez d'une remise de 15%



Nos formules Clef-en-main

Nous vous proposons des formules Clef-en-main pour vous accompagner au mieux tout au long de votre réception !

Nos forfaits comprennent :

- Mise à disposition de la salle jusqu'à 2h00 du matin
- Le mobilier, la vaisselle et le nappage (blanc)
- Le service

Jourmaline à **95 €^{TTC}**/personne

Peridot à **130 €^{TTC}**/personne

Amethyste à **160 €^{TTC}**/personne

Formule Journaline



Menu Journaline

Les Entrées

Salade Périgourdine
(magret fumé, foie gras et gésiers)

Ou

Saumon mariné gravlax aux baies roses,
chantilly au citron vert

Ou

Aumônière de gambas
à l'effiloché de légumes de saison

Les Plats

Souris d'agneau confite au romarin

Ou

Dos de cabillaud en croûte de lard, aioli

Ou

Suprême de pintade fermière Vallée d'Auge

Le Dessert

Pièce montée

Boissons : vin, eau minérale et café

Vin d'honneur

Pendant 1h30 servi à discrétion

Kir méthode champenoise

Softs

4 pièces cocktail par personne (au choix)

Assortiment salé

Nos pièces cocktail

- Verrine Tartare de saumon et brunoise de pomme verte
- Canapé Mousse de chèvre frais, viande des grisons et noix
- Brochette tomate, mozzarella et magret séché
- Verrine gaspacho de melon au gingembre confit, julienne de jambon de pays
- Mini panini pancetta, aubergine et basilic
- Canapé saumon fumé, crème de ciboulette
- Verrine Œufs brouillés à la ciboulette (servis froid)
- Pissaladière
- Verrine concombre, tomate et tapenade
- Panier du jardinier avec un assortiment de 3 sauces

Formule Périidot



Vin d'honneur

Pendant 1h30 servi à discrétion

Champagne Veuve Doussot ou Kir Royal

Softs

6 pièces cocktail par personne (au choix)

Assortiment salé

Nos pièces cocktail

- Verrine Tartare de saumon et brunoise de pomme verte
- Canapé Mousse de chèvre frais, viande des grisons et noix
- Brochette tomate, mozzarella et magret séché
- Verrine gaspacho de melon au gingembre confit, julienne de jambon de pays
- Mini panini pancetta, aubergine et basilic
- Canapé saumon fumé, crème de ciboulette
- Verrine Œufs brouillés à la ciboulette (servis froids)
- Pissaladière
- Verrine concombre, tomate et tapenade
- Panier du jardinier avec un assortiment de 3 sauces

Menu Périidot

Les Entrées

Opéra de saumon fumé,
crème citronnée à l'aneth et chèvre frais

Ou

Terrine de foie gras de canard cuit maison,
mini brochette de raisin tiède
et toast de pain brioché

Ou

Noix de Saint Jacques aux poireaux,
sauce homardine

Les Plats

Magret de canard au miel et au thym

Ou

Filet de turbot au beurre blanc,
chips de céleri

Ou

Carré d'agneau rôti au thym,
sauce à l'ail doux

Le Fromage

Assiette de 3 fromages

Le Dessert

Pièce montée

Boissons : vin, eau minérale et café

Formule Améthyste

Menu Améthyste

Les Entrées

Filet de rouget, escalivade
au vinaigre de framboise

Ou

Terrine de foie gras maison au Sel de Guérande

Ou

Salade de légumes croquants au homard,
vinaigrette tiède safranée

Les Plats

Tournedos de bœuf Rossini

Ou

Médailon de lotte
façon blanquette au Champagne

Ou

Pavé de veau aux morilles et vin jaune

Le Fromage

Assiette de 3 fromages

Le Dessert

Pièce montée 1 coupe de Champagne par
personne

**Buffet de fruits saison
pour accompagner votre soirée**

Boissons : vin, eau minérale et café

Vin d'honneur

Pendant 1h30 servi à discrétion

Champagne Veuve Doussot ou Kir Royal
Softs

6 pièces cocktail par personne (au choix)
Assortiment salé

Nos pièces cocktail

- Verrine Tartare de saumon et brunoise de pomme verte
- Canapé Mousse de chèvre frais, viande des grisons et noix
- Brochette tomate, mozzarella et magret séché
- Verrine gaspacho de melon au gingembre confit, julienne de jambon de pays
- Mini panini pancetta, aubergine et basilic
- Canapé saumon fumé, crème de ciboulette
- Verrine Œufs brouillés à la ciboulette (servis froid)
- Pissaladière
- Verrine concombre, tomate et tapenade
- Panier du jardinier avec un assortiment de 3 sauces



Menu Enfant

12 € par enfant

Les Entrées

Assiette de crudités ou
Assiette de charcuteries

Les plats

Blanc de volaille à la crème ou
Steak haché avec des frites

Le dessert des mariés

Les Options

Nos animations pour surprendre vos invités pendant le Vin d'honneur

Supplément de 5€/pers.

- Banc d'huîtres
- Pata Negra ou Saumon fumé
- Animation autour de la plancha (Saint Jacques, foie gras...)



Notre forfait boissons fin de soirée

Open bar servi en fin de soirée

Supplément de 25€/pers.

Bière, Mojito, Get 27



Animation en fin de soirée

Supplément de 4€/pers.

Bar à bonbons, macarons,
déclinaison de fruits frais de saison



Avec votre dessert, vous avez la possibilité d'apporter votre Champagne moyennant un droit de bouchon de 9€ par bouteille de 75cl ouverte

Brunch

Pour le lendemain, nous vous proposons d'organiser un brunch à partir de 20 personnes minimum

35 € par personne

Assortiment salé sucré

Minis croissants, minis pains au chocolat, minis pains aux raisins

Pain complet, pain aux céréales, baguette Tradition
Confiture, Nutella, céréales, miel, beurre doux et salé
Plateau de charcuteries, saucisses, bacon, jambon à l'os

Œufs brouillés, quiche, pancake

Emmental tranché, cantal, chèvre

Saumon fumé, rollmops

Yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc

3 variétés de fruits coupés et une corbeille de fruits frais

Brownies, eclairs

Boissons chaudes et froides

Boissons chaudes: Thé Damman, café et chocolat

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de fruits exotiques

Eau minérale et tonneau de vin rouge

Nos forfaits chambres

De 1 à 10 chambres : 70 €

De 11 à 20 chambres : 65 €

Au-delà de 20 chambres : 60 €

PRIVATISATION DE L'ÉTABLISSEMENT

à partir de 15 chambres

La chambre est offerte pour les mariés !

Conditions générales de vente

Confirmation de commande

La confirmation de la réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

La réception

La prestation banquet est confirmée à compter du moment où le client accepte le devis et verse un acompte correspondant à 30% du montant total TTC du devis, un second versement de 50% sera à verser 3 semaines avant la réception.

La confirmation du nombre de couverts doit être faite 15 jours ouvrables avant la date de la manifestation et servira de base de facturation.

Les conditions du devis pourront être revues dans le cas d'une modification importante du nombre de participants

Si une annulation intervient au moins 30 jours avant la date de la manifestation les arrhes seront reportés, si elle intervient dans les 15 jours qui précèdent la date de la manifestation, la Direction se réserve le droit de facturer à 100% de sa valeur.

Le prix comprend la mise à disposition de la salle jusqu'à 2h00 du matin. Si vous souhaitez profiter de la salle de 2h00 à 4h00 (maximum) l'heure supplémentaire sera facturée 250€

L'Hébergement

Toute réservation de chambre par téléphone doit être confirmée par écrit par fax au 01 30 64 63 57 ou par mail bestwestern@hotelthewish.fr

Toute réservation de chambre pour une ou plusieurs nuits, confirmée, non honorée et non annulée, vous sera facturée sur la base de la première nuit, les suivantes seront automatiquement annulées.

En cas de contestation, seuls les tribunaux du siège social sont compétents



Vous souhaitez visiter les lieux ?

N'hésitez pas à nous contacter

Par e-mail

bestwestern@hotelthewish.fr

Par téléphone

01 30 64 04 04

Accès facile à 20 minutes de Paris
Parking privé et gratuit