



NOVOTEL MASSY PALAISEAU

18/20 rue Emile Baudot
91120 PALAISEAU

Votre Réception 2015-2016

« Nous vous accompagnons tout au long de l'organisation de votre évènement pour rendre ce moment inoubliable. »

DELSOL Alizée
Responsable Commerciale
alinee.delsol@accor.com
01 64 53 90 06

LAFORGE Claire
Ass. Responsable Commerciale
claire.laforge@accor.com
01 64 53 90 06

Notre Chef cuisinier M. DOS SANTOS Americo



« *Détendez-vous, vous êtes chez vous* »

Aux portes de la vallée de Chevreuse,
et au cœur d'un cadre de verdure chatoyant, le
Novotel Massy Palaiseau accueille en toute saison
vos amis et famille pour vivre un moment unique !



Notre équipe commerciale saura répondre à vos
attentes et imaginer avec vous une journée
inoubliable.

**Nous serons ravies de vous accueillir sur rendez-vous
pour vous faire découvrir notre établissement**





Notre Salle de Réception

Une salle modulable de 90m² à 270 m² pouvant accueillir jusqu'à 150 convives.

Nous définissons ensemble l'aménagement de votre salle afin de satisfaire au mieux vos attentes (tables rondes maximum 8 personnes)

Nous vous accueillons sur notre terrasse semi-privative pour vivre votre apéritif en toute convivialité !

Nous mettons gratuitement à votre disposition une salle de repos pour les enfants.



Le matériel mis à disposition par l'hôtel est le suivant :

- Tables
- Chaises
- Nappage blanc sur table
- Serviettes blanches

Nos Apéritifs

Jus de fruits et accompagnements salés inclus. Servis sous forme de buffet ou à table.
Prix par personne.

Kir Vin Blanc ou Rosé Pamplemousse	6.00€ TTC
Soupe « Méthode Champenoise »	8.00€ TTC
Punch, Sangria ou Vodka Pastèque	8.00€ TTC
Coupe de Champagne Tsarine	9.50€ TTC

Nos Formules Open Bar 1h

Jus de fruits et accompagnements salés inclus. Servis sous forme de buffet ou à table.
Prix par personne.

Open Bar Prestige : Champagne, Whisky, Vodka, Pastis, Porto, Martini, Bières...

25.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 10.00€ TTC

Open Bar avec Champagne Tsarine

20.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 8.00 euros

Open Bar Passion: Whisky, Vodka, Pastis, Porto, Martini, Bières...

16.00€TTC

Demi heure supplémentaire 6.00 euros

Open Bar « Soft »

6.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 3.00 euros

Notre Touche Gourmande

Découverte : 2 canapés + 2 feuilletés

6.00€TTC

Plaisir : 2 canapés + 2 feuilletés+ 2 mini-brochettes

10.00€ TTC

Gourmandises : 2 canapés + 2 feuilletés + 2 mini-brochettes+ 2 verrines

15.00€ TTC

Délice : 2 canapés + 2 feuilletés + 2 mini-brochettes+ 2 verrines + 2 mignardises sucrées

18.00€ TTC

Canapés salés

1.60€ TTC

Mignardises sucrées

1.60€ TTC

**En option le plateau de 50 canapés supplémentaires à 75€ TTC*

Nos Formules Apéritives



*Formule Intemporel *

Par personne - Durée 1h00

15.00€ TTC

Kir vin blanc ou Rosé pamplemousse
Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

Formule Cocktail

Par personne- Durée 1h00 – Cocktail à sélectionner en amont

Soupe méthode champenoise (avec jus de citron, Cointreau et sucre de canne)

OU Sangria (Vin rouge et fruits frais de saison)

OU Punch (Rhum et jus de fruits et agrumes)

Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés

Boissons soft à discrétion

18.00€ TTC

Formule Champagne

Par personne- Durée 1h00

25.00€ TTC

Coupe de Champagne

Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés

Boissons soft à discrétion

Formule Prestige

35.00€ TTC

Par personne-Durée 1h00

Open Bar Prestige (Champagne, alcools divers, bière et boissons softs)

Accompagné de 10 Mises en bouche de saison

Nos Animations Culinaires

10€ Par personne



***Plancha** : Assortiment de mini brochettes cuit à la plancha devant vos convives

***Saumon Mariné** : A la betterave et citron vert découpé en salle

***Foie gras poêlé** : Planché par notre cuisinier devant vos invités

***Noix de St Jacques** : Planché par notre cuisinier devant vos invités

*Prix TTC/ Service compris – Ces tarifs sont sous réserve de toute évolution de la fiscalité française

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



Menu Découverte

45.00 € TTC par personne

Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Entrées

Méli-Mélo de Petits Légumes Aigre Doux, Queues d'Ecrevisses Marinées à la coriandre et citron vert

Gaspacho Andalou aux crudités et pétales d'aiguillettes de canard



Plats

Filet Mignon de porc braisé à la Moutarde, Miel et Citron avec sa Purée de Patate Douce & Tomates Cocktails Rôties au Thym

Éventail de Pavé de Saumon rôti aux deux citrons, crème de Tomate au Romarin, courgettes farcies à la Tapenade et Tomates Cerises

Desserts

Crumble aux Pommes, Fruits Rouges & Glace Vanille

Moelleux au chocolat & Crème Anglaise



Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison.

Boissons incluses
Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



Menu Délice

55.00 € TTC par personne
Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Entrées

Méli-Mélo de Petits Légumes Aigre Doux, Queues d'Ecrevisses
Marinées à la coriandre et citron vert

Gaspacho Andalou aux crudités et pétales d'aiguillettes de
canard

Petite salade landaise : Mêlée de salade, Tomates, Oignons
rouges, Copeaux de Foie Gras, Gésiers, Magret Fumé & Pignons de Pins



Plats

Filet Mignon de porc braisé à la Moutarde, Miel et Citron

Éventail de Pavé de Saumon rôti aux deux citrons, crème
de Tomate au Romarin

Tournedos de Magret de Canard à la Plancha, sauce au poivre vert



Duo de Fromage Affinés AOC & Salade aux Noix

Desserts

Tiramisu, sauce Caramel au beurre salé

Sablé au Cassis et coulis de fruits rouges

Duo Chocolat Caramel à la fleur de sel & crème Anglaise



**Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert
unique pour l'ensemble des convives.**

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison

Boissons incluses

**Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3
personnes**

Garnitures aux choix

Courgettes Farcies à la Tapenade et Tomates Cerises, Wok de Légumes façon Thaï, Risotto aux Girolles, Purée de
Patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fèves



Menu Gourmet

65.00 € TTC par personne
Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Entrées

Millefeuille d'émiettés de Thon à la crème & citron vert, brunoise de crudités, vinaigrette au cresson

Verrine de Quinoa, Boulgour & Cramberries, crabe à la sauce yaourt & curry



Terrine de Foie Gras, Toasts de pains aux fruits & fondue d'oignons à la grenadine

Plats

Filet de Canette Rôti au Miel & Romarin



Filet de Daurade à la plancha, Velouté de Poivrons jaunes et Gingembre

Pavé de Quasi de Veau Rôti & crème de Cèpes

Trio de Fromage Affinés AOC & Salade aux Noix



Desserts

Tartelette à la framboise Meringuée & Coulis de Fruits Rouges

Finger croustillant chocolat blanc & citron, coulis de fruits jaunes

Paris Brest au chocolat & crème Anglaise

Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Garnitures aux choix

Courgettes Farcies à la Tapenade et Tomates Cerises, Wok de Légumes façon Thaï, Risotto aux Girolles, Purée de Patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fèves



Menu Dégustation

80.00 € TTC par personne

Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Entrées

Carpaccio de Saint Jacques & Mangue, Vinaigrette aux Agrumes

Rouleau de Saumon Fumé au fromage de chèvre frais, mendiants & Salade de Mini Pousses

Trilogie autour du Canard : Toast de pain aux Fruits et Terrine de foie Gras, Haricots verts en persillade, Magret de canard, Verrine de gésiers et Champignons Frais)

Entrées Chaudes

Escalope de Foie Gras à la plancha, Purée de Pomme de Terre Vitelotte & Fondue d'Oignons à la Grenadine

Papillote de Gambas à la Tahitienne



Plats

Filet de Bar à la plancha, échalotes confites à la citronnelle & Poivre de Sichuan

Filet de Veau braisé, crème de champignons Shitake & Wasabi

Château Filet à la plancha, crème de Morilles (bœuf)

Trio de Fromage AOC, Salade aux Noix

Desserts

Framboisier et sa crème Anglaise

Millefeuille à la Vanille, sauce Caramel Beurre Salé

Omelette Norvégienne individuelle

Dôme chocolat framboise et coulis de fruit rouge



Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

**Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison*

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins de la gamme Prestige sur la base d' une bouteille pour 3 personnes

Garnitures aux choix

Courgettes Farcies à la Tapenade et Tomates Cerises, Wok de Légumes façon Thaï, Risotto aux Girolles, Purée de Patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fèves



Buffet Délice

55.00 € TTC par personne
Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Entrées

Salade de Crudités au Pesto : Tomates, Poivrons, Maïs, Radis, Concombre & Pesto

Salade Italienne : Salade Romaine, Tomates Confités,
Poivrons Confités, Olives Noires, Billes de Mozzarella, Anchois Marinés & Huile d'Olive

Salade de Pennes au Poulet Rôti & Sauce Aigre Douce

Salade Coleslaw

Salade Parisienne : Salade Mêlée, Emmental en dés, Jambon de Paris, Oignons Rouges & Œufs Pochés

Salade de Quinoa & Boulgour aux Cramberries

Ardoise de charcuteries variées



Plats (Servis à table)

Filet Mignon de porc braisé à la Moutarde, Miel et Citron

Éventail de Pavé de Saumon rôti aux deux citrons, crème de Tomate au Romarin

Tournedos de Magret de Canard à la Plancha, sauce au poivre vert



Fromage Roue de Brie & Salade Mêlée

Buffet de Desserts

Tartes & Tartelettes, Gâteaux de fruits en entremets, Verrines Sucrées & Fruits Frais

Sélectionner un plat unique pour l'ensemble des convives.

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison

Boissons incluses
Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



Buffet Alliance

75.00 € TTC par personne

Service à table

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Buffet d'Entrées

Salade de Crudités au Pesto : Tomates, Poivrons, Maïs, Radis, Concombre & Pesto

Salade Italienne : Salade Romaine, Tomates Confités, Poivrons Confités, Olives Noires, Billes de Mozzarella, Anchois Marinés & Huile d'Olive

Salade de Pennes au Poulet Rôti & Sauce Aigre Douce



Salade Coleslaw

Salade Parisienne : Salade Mêlée, Emmental en dés, Jambon de Paris, Oignons Rouges & Œufs Pochés

Salade de Quinoa & Boulgour aux Cramberries



Ardoise de charcuteries variées

Gaspacho



Mini Brochettes de Saison

Carpaccio de Saumon & Carpaccio de Bœuf

Buffet de la mer (Saumon Bellevue, Crevettes, Bulots, Huîtres, Langoustines & Terrines de Poisson)

Plats Chauds (Servis à Table)

Filet de Canette Rôti au Miel & Romarin

Filet de Daurade à la plancha, Velouté de Poivrons jaunes et Gingembre

Pavé de Quasi de Veau Rôti & crème de Cèpes

Plateau de Fromages AOC & Salade Mêlée

Buffet de Desserts

Tartes & Tartelettes, Gâteaux de fruits en entremets, Verrines Sucrées, Mignardises, Brochettes de fruits frais sauce chocolat, Bonbons Variés

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison

Boissons incluses
Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins de la gamme Prestige sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



Soirée Entre Finesse & Bulle

110.00 € TTC *par personne*

Service à table
A partir de 60 personnes

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Apéritif

Soupe Méthode Champenoise servi pendant 1h & boissons
softs à discrétion

Accompagnée de 3 canapés salés par personne



Dîner

Buffet Alliance

OU

Menu Gourmet

**1 coupe de Champagne servie pour accompagner votre
dessert**

Soirée dansante

Forfait Open Drink servi pendant 2h

Buffet Friandises

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins de la gamme Prestige sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



La Carte des Vins

Gamme AOC

Rouge

La Ciboise, Lubéron
 Château Brassac 2012/2013
 Bordeaux Rouge, Grande Réserve 2013/2014
 Médoc Grand Réserve



Blanc

La Ciboise, Lubéron
 Bourgogne, Chardonnay 2014
 Beau Mayne, Sauvignon 2014
 Graves, Grande Réserve 2013/2014



Gamme Prestige

Supplément 5€

Rouge

Château Teyssier, Saint Emilion 2007/2008
 Crozes Hermitage, La Petite Ruche 2012
 Château Pey la Tour, Réserve 2010
 Lagrave Martillac Rouge, Pessac Leognan 2012

Blanc

Pouilly Fumé, Le Lorient 2014
 Sancerre, Les Collinettes 2014
 Petit Chablis Boileau 2013/2014
 Château Rahoul, Graves 2011/2012

Pour les Petits...

Pour que ce soit la fête pour eux aussi !



Menu 3 Plats

12.50 €

**Menu comme les adultes -50%*



**Assiettes de Crudités
Assiette de Charcuteries**

**Steak Haché / Frites
Nuggets / Frites**

**Glace
Salade de Fruits**

Eaux, Jus de Fruits et Sodas

INCLUS

**Salle privative de jeux
et détente avec
projection vidéo.**

*Sous réserve de disponibilité et
pour toute réception de plus de
60 personnes.*

**Plats à choisir en amont dans le menu enfant jusqu'à 12 ans*



Animations

**Tennis de Table, Jeux de Boules,
Volley-Ball, Jeux Vidéos...**

Notre prestataire **TpaKap** (07.81.30.77.01)
reste à votre disposition pour faire passer
un moment inoubliable pour vos enfants !

Notre Formule Brunch

35€ TTC *par personne*

~ Entre Terre & Mer ~

Assortiment de charcuteries fines et condiments

Bouquet de crudités et salades de saison

Sélection de fromages AOC

Saumon fumé et Crevettes roses

Œufs, saucisses, bacon grillés, pommes de terre

Yaourt aux fruits et nature

Céréales variées

Tartes de saison

Corbeille de fruits

Assortiment de viennoiseries et pains

Gaufres, Brioches, Crêpes, Muffins

Salade de Fruits

Salade d'Agrumes

Accompagnement : confiture, marmelade, miel, beurre et Nutella



*Ce brunch est accompagné de café, thé, chocolat chaud, jus de fruit et softs, vin, eaux minérales plates et gazeuses

***Prix TTC/ Service compris** – Ces tarifs sont sous réserve de toute évolution de la fiscalité française

*A partir de 30 personnes – Servi de 10h30 à 14h00 dans notre restaurant (les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison)



Options & Informations

Droit de Bouchon

Si vous souhaitez apporter votre champagne, un droit de bouchon de 10 Euros par bouteille de 75 cl ouverte vous sera facturé.

Vous ne pouvez apporter des bouteilles d'alcools forts et de boissons softs.



Heures Supplémentaires

A partir de minuit des heures supplémentaires vous seront facturées, le tarif est de 30 Euros par heure et par serveur (1 serveur pour 25 personnes), sur la base du nombre de convives présents au diner.

Gâteau et Pièce Montée

Nous vous offrons la possibilité de faire appel au pâtissier de votre choix pour votre commande gâteau ou pièce montée. Vous pouvez associer votre dessert à celui proposé dans notre menu ou bien le remplacer sans supplément et sans modification du tarif de base.





L'Hôtel

Profitez de votre séjour et détendez-vous....

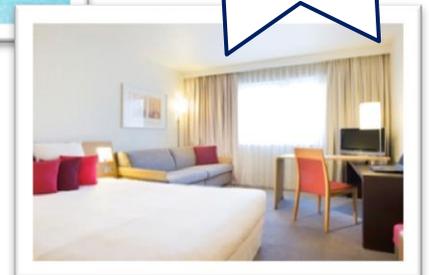
Notre établissement comprend un parc arboré de 2 hectares, terrasse, piscine extérieure, terrain de volley-ball, ping pong, terrain de pétanque... Le Novotel Massy Palaiseau compte 147chambres spacieuses, toutes équipées d'un accès wifi gratuit, d'un grand lit double ainsi que d'un sofa convertible.

Les enfants de moins de 16 ans sont hébergés gratuitement dans la chambre de leurs parents (maximum deux enfants) et les petits déjeuners leurs sont offerts.

La chambre pour les mariés est offerte pour toute manifestation de plus de 60 convives.

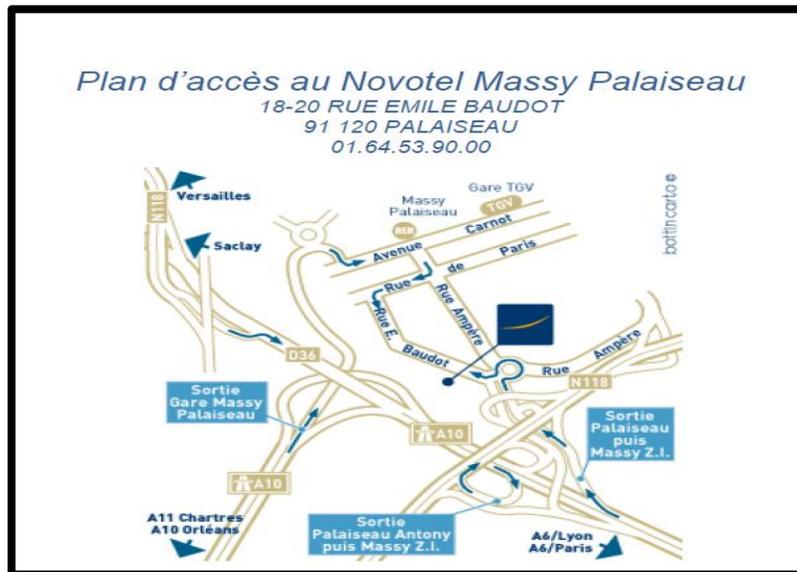
Nous vous proposons pour vos invités un tarif préférentiel (variable en fonction de la période).

*Nous vous demanderons de nous faire parvenir la liste des chambres de vos invités pour confirmer la réservation ou de leur transmettre les coordonnées suivantes : **h0386-sb@accor.com***





Pour Nous Rejoindre



- ✂ **Accès possibles** : RER B et C, Gare TGV de Massy, Autoroutes A6, A10 et A11, Aéroport de Paris Orly (12 km).
- ✂ **En voiture** :
 - De Chartres (A11) ou Orléans (A10), suivre la direction « Paris » puis sortir à « Gare de Massy Palaiseau ».
 - De Lyon ou de Paris (A6), prendre la sortie « Palaiseau », puis Massy Z.I. Au rond-point, 3ième sortie puis 2ième entrée à gauche.
- ✂ **En transports en commun** :
 - **RER B ou C** : Station Massy Palaiseau - plus d'informations sur le site ratp.fr
 - **Bus 199** depuis la gare de Massy Palaiseau arrêt « Barbusse-Baudot » ou bus 319 depuis la gare de Massy Palaiseau arrêt « Ampère Nord » - plus d'informations sur le site ratp.fr
 - **Aéroport de Paris Orly** : prendre l'OrlyVal (pour les terminaux Sud et Ouest) jusqu'à Anthony, puis RER B jusqu'à Massy Palaiseau.
 - **A pied** depuis la gare RER/TGV de Massy Palaiseau : environ 10 min de marche
Sortir de la gare par la porte « Atlantis ».
Emprunter l'avenue Marcel Ramolfo Garnier situé en face de la gare, puis continuer tout droit sur la rue Ampère (allée piétonnière).
Enfin prendre la 2ième rue à droite, rue Amerigo Vespucci. Vous arrivez sur la rue Emile Baudot, le Novotel se situe sur votre gauche.

Condition De Réservation

Merci de vous référer à nos conditions générales de vente jointes, de les accepter et de nous les retourner signées avec la mention « Bon pour accord ».

Afin de sécuriser votre réservation, nous vous demanderons le règlement des acomptes suivants :

- ◆ 50% du montant de la manifestation d'acompte à la signature du devis
- ◆ 35 % du montant de la manifestation 60 jours avant le jour de manifestation
- ◆ 15% 10 jours avant le jour de la manifestation

Une facture globale vous sera transmise après votre prestation à l'adresse que vous nous aurez transmise, tenant compte des Versements et des éventuels rajouts ou modifications survenus après signature du contrat.



Toute réservation ne deviendra définitive, qu'après réception par l'hôtel, du contrat de prestations, du devis et conditions générales de vente signés pour accord, accompagnés de l'acompte du montant prévisionnel de la prestation commandée.

Nos Prestataires

Animations Musicales

Kathy LORENZ

Tous styles de musique en Live pour un évènement unique :
orchestre live, DJ

06 12 10 59 92

info@saturdaynightanimation.com

http://www.saturdaynightanimation.com



Agence Evènementielle

Dream & Scape

25, rue de la Forge
91060 Bondoufle – Evry
0961 271 901



Fleuristes

A Fleur d'Eau

Monsieur ESCULIER

Tél. : 01 60 14 48 24

Fax : 01 69 31 36 56



A Fleurs d'Eau L'Edelweiss
ARTISAN FLEURISTE - CRÉATIONS FLORALES

Votre Pièce Montée

La Chocolatine

55 Rue de Paris 91400 ORSAY

Tél. 01 69 28 42 41

Votre Animation pour Enfants

TPAKAP

Madame HINDRYCKX Frédérique

fhindryckx@hotmail.com

Tél : 07.81.30.77.01

