

BROCHURE BANQUET

Mercure Paris Ouest Saint-Germain



SOMMAIRE

| | |
|------------------------------------|------|
| I- PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT | P.03 |
| II- PRESTATIONS DE RESTAURATION | P.06 |
| III- PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES | P.16 |
| IV- PLAN D'ACCES | P.17 |

I – PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

I.1 Un hôtel qui allie modernité et un cadre verdoyant

Une localisation prisée

Construit aux abords de la forêt domaniale de **Saint-Germain-en-Laye**, le **Mercure Paris Ouest Saint-Germain** est desservi par le **RER A**, situé à **500 mètres** et facile d'accès par la route, à **20 min de Versailles et Paris La Défense**.

Une rénovation totale

Le **Mercure Paris Ouest Saint-Germain**, dispose de **56 chambres** élégantes et chaleureuses qui affichent depuis fin juin 2015 leur **nouvelle identité**.

Vous pouvez découvrir dès à présent notre **espace salon modulable de 350m²** entièrement **aménagé et décoré** pour répondre au mieux à vos besoins et garantir votre confort.

Nos espaces de **Réception** et de **Restauration** ont été revisités successivement pendant l'été pour présenter leur **nouvelle signature** à la rentrée. Notre Bar Lounge, le 11.78 vous accueille désormais tous les jours.



I.2 Confort, espace et tendance

Des salons équipés et adaptés à vos besoins

Nos 4 salles à **la lumière du jour** sont maintenant équipées d'un vidéoprojecteur **escamotable** avec **sonorisation** modulable par salon. Adaptées pour travailler ou pour un événement privé avec terrasses et jardin.



Des chambres remises au goût du jour.

La rénovation permet de proposer désormais **2 catégories de chambre** avec des aménagements et un confort autant pour le loisir que l'affaire.

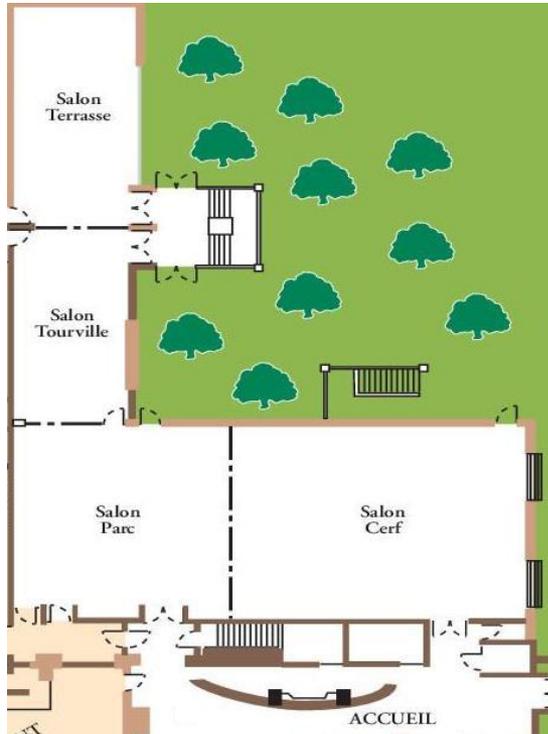


Un nouvel espace de convivialité

La réception et l'espace de restauration ont fait peau neuve cet été, notre **Bar Lounge, le 11.78**, vous accueille désormais tous les jours autour d'un nouveau concept.

I.3 DES SALONS MODULABLES

Capacité des salles



| Nom des salles | Surface en m ² | Capacité d'accueil | | | | |
|----------------|---------------------------|--------------------|--------|---------|---------|----------|
| | | en U | Classe | Théâtre | Banquet | Cocktail |
| A : Terrasse | 60 | 20 | 25 | 50 | 35 | 60 |
| B : Tourville | 53 | 18 | 25 | 40 | 30 | 60 |
| C : Parc | 102 | 30 | 50 | 90 | 90 | 100 |
| D : Cerf | 136 | 40 | 70 | 120 | 120 | 140 |
| A + B | 113 | 40 | 50 | 90 | 90 | 120 |
| C + D | 238 | 80 | 130 | 210 | 210 | 240 |
| A+B+C+D | 351 | - | - | - | 300 | 380 |

II- PRESTATIONS DE RESTAURATION

II.1 Les apéritifs

Boissons et canapés

Les forfaits apéritifs sont servis à discrétion pour une **durée maximale d'1h30** avec accompagnement légers (Cacahuètes, olives, mélange exotique, feuilletés chauds). Les forfaits cocktails sont servis pour un minimum de 15 personnes.

| Apéritifs | Cocktails |
|--|---|
| « Eventail » - 14,00€ Kir (méthode champenoise), Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis Jus de fruits, sodas, eaux minérales | Le 6 pièces - 10,50 € 4 canapés froids, 2 canapés salés chauds |
| « Champagne » - 20,00€ Champagne Jus de fruits, sodas, eaux minérales | Le 10 pièces -16,50€ 5 canapés froids, 2 mini-brochettes, 3 canapés salés chauds |
| « Prestige » - 25,00€ Champagne, Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis Jus de fruits, sodas, eaux minérales + 3 canapés salés froids | Le 14 pièces - 21,50€ 5 canapés froids, 2 mini-brochettes, 3 canapés salés chauds, 4 verrines |
| | Pains « Surprise » - 37,00€ Garniture unique au choix Roquefort et noix, Mousse canard à l'armagnac, Rosette de Lyon, Saumon fumé, Tarama au œufs de lump |

Parfum des canapés

| Canapés salés froids | Canapés salés chauds |
|---|--|
| Tapenade et pignons Asperge Œuf de caille Œuf de lump Jambon de pays Saumon fumé Tarama Crevette | Saucisse en feuilleté Gougère Mini pizza Mini Croque Monsieur Pruneau au bacon Mini quiche |
| Mini brochettes au choix | Verrines au choix |
| Tomates et mozarella au pistou Bouchée d'ananas aux gambas Raisin au Sainte Maure et concassée de pistache Figue et chiffonnade de jambon de Parme Anchoïade aux olives Banderilla de crevette, asperge et œuf Magret de canard fumé, raisin, framboise | Effilochés de tourteau, crème d'avocat Crème petits pois, magret de canard Mousse de crème de vodka, saumon fumé Dés de jeune volaille, duo de poivrons |
| Canapés sucrés au choix | |
| Mini tartelette aux fruits frais Mini chou, crème légère à la vanille Mini éclairs café ou chocolat Bavarois de fruits rouges et fruits de la passion | Opéra café et chocolat Macaron Mini financier Truffe au chocolat |

II.3 Les menus

Un menu doit impérativement être associé à un apéritif et un forfait vin.

36,00€

L'ESSENTIEL

Carpaccio de canard cru aux copeaux de parmesan, vinaigrette à l'estragon

Ou

Les rillettes de poisson aux amandes torréfiées vinaigrette safranée

Ou

Fondant de légumes au basilic sur son coulis de poivron rouge à l'huile d'olive

Ballottine de saumon aux filaments de légumes et risotto crémeux

Ou

Croustillant de pintade à la crème de poireaux, pétales de tomates confites

Ou

Le contre-filet de bœuf au sel de Guérande, sauce bordelaise, bintje aux lardons

Affinés de nos provinces, bouquet de salade

Carte des desserts

42,00€

LE GOURMET

Carpaccio de saumon au citron vert accompagné de son bouquet de salades

Ou

Magret de canard fumé éventail de poire à la vinaigrette de framboises

Ou

Terrine de lapereau à l'ancienne, confiture d'oignons et tomates

Filets de rougets poêlés aux aromates et pesto

Ou

Dos de perche Vert-pré

Ou

Feuilleté de cabillaud au coulis de crustacés

Filet mignon de porc à la graine de moutarde poêlée de champignons

Ou

Pavé de bœuf à la purée d'échalotes au vin rouge, galette de pommes de terre à l'artichaut

Ou

Pavé de selle d'agneau rôti au jus de basilic, ses petits légumes confits

Carte des desserts

42,00€

LES SAVEURS

Roulade de saumon fumé et tourteau à la coriandre fraîche

Ou

Salade gourmande aux larmes de foie gras et magret de canard fumé à la vinaigrette de noix

Ou

Brochette de gambas rôties au balsamique, légumes Thaï

Médailon de sole Bonne Femme, tomates confites, compote de courgettes poêlées

Ou

Le grenadin de veau masqué au vert et Noilly, tian de tomates et courgettes

Ou

Carré d'agneau rôti jus au thym, gratin dauphinois et bouquet de mâche

Carte des desserts

49,00€

LE DAUPHIN

Croustillants de langoustines et julienne de légumes primeurs, sur bisque de langoustines

Ou

Emincé d'artichaut à la chair de crabe, vinaigrette aux herbes

Ou

Mosaïque de poireaux et foie gras de canard au sel de Guérande

Filet de daurade rôti, émincé de poireaux frits et sa sauce aux deux poivrons

Ou

Vol au vent de salpicon d'escargots et champignons

Ou

Escalope de saumon rôtie au gingembre, fruits exotiques

Magret de canard rôti à l'armagnac, compote d'échalotes en aigre-doux, mousseline de céleri rave

Ou

Selle d'agneau farcie au beurre de sarriette, poêlée de courgettes

Ou

Faux filet poêlé en croûte de lard fumé, gratin de courgettes, champignons et tomates

Affinés de nos provinces, bouquet de salade

Carte des desserts

63,00€

LE CHATELAIN

Foie gras de canard au torchon, compote d'abricots secs et pain d'épices

Ou

Salade de homard crème d'artichaut, vinaigrette de truffe

Ou

Tartare de bar et truite fumée au poivre vert

Filet de turbot en écailles de pommes ratte, beurre blanc au champagne

Ou

Petite blanquette de homard au cerfeuil

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties au jambon de Bayonne, sauce vierge

Granité ou Trou normand

Le filet de bœuf grand veneur, poires rôties et pommes de terre écrasées à l'huile de noix

Ou

Le filet de veau au citron confit, navets glacés au miel

Ou

Noisette d'agneau à la crème d'ail doux et tartelette provençale

Sélection de fromages aux trois façons

Carte des desserts

II.4 Les desserts

Pour toute réception de plus de 40 personnes, nous pouvons vous proposer deux parfums différents de gâteaux.

Sur demande, nous personnalisons votre dessert : prénom(s), date de l'événement ...

| Desserts fruités / Pièce Montée | Desserts chocolatés |
|---|--|
| « L'Acapulco » Dacquoise amande, bavarois mangue & framboise | « L'Opéra » Café et chocolat |
| « Le Carré Exotique » Dacquoise coco, mousse exotique, crémeux satin et étouffée de fruits | « Le Royale Elysée Chocolat » Biscuit amande, croquant praliné et mousse chocolat |
| « Le fraisier / le Framboisier » <i>Uniquement en saison</i> | « L'Intense » Biscuit chocolat moelleux, bavaroise aux trois chocolats : blanc, noir et lait |
| « La Pièce Montée » Choux garnis crème mousseline à la vanille ou Macarons <i>(avec facturation d'un supplément par personne pour un minimum de 30 personnes)</i> | « Le Marange » Biscuit et mousse au marron, parfait orange et Grand Marnier |

Le supplément facturé pour la pièce montée en remplacement du dessert est de **5,50€** et de **9,00€** en complément du dessert.

II.5 Les forfaits boissons

Les boissons sont incluses pour les **enfants** (3 à 12 ans) dans leur menu (**27€**) à partir de l'apéritif, jusqu'à la fin du repas et sont servies à discrétion.

Un forfait boissons sans alcool (**8,50€**) s'ajoute au menu pour les **adolescents** (13 à 17 ans).

Un forfait vin, incluant vin rouge et blanc, eaux minérales et café est comptabilisé par **adulte** (+ 18ans) présent. Il vous appartient de choisir un vin blanc et un vin rouge parmi les deux propositions du forfait retenu.

Pour toute bouteille de champagne fournie par vos soins pour le dessert et consommée, une droit de bouchon de **8,50€** vous sera facturé. Nous vous proposons également notre champagne de marque qui vous sera facturé **27€** la bouteille.

| | |
|---|--|
| Forfait n°1 – 14,50€ | Forfait n°2 – 17,50€ |
| Blanc Réserve James Deschartrons (<i>Bordeaux</i>) Muscadet sur Lie (<i>Loire</i>) | Blanc Château Gantonet (<i>Bordeaux</i>) Domaine du Tariquet (<i>Côtes de Gascogne</i>) |
| Rouge Réserve James Deschartrons (<i>Bordeaux</i>) Gamay de Tourraine (<i>Loire</i>) | Rouge Château Pizay (<i>Beaujolais</i>) Château Haut-Pasquet (<i>Bordeaux A.C</i>) |
| Forfait n°3 – 21,50€ | Forfait n°4 – 26,50€ |
| Blanc Château Pizay (<i>Beaujolais</i>) Château le Tuquet (<i>Graves</i>) | Blanc Mâcon Lugny « St-Pierre » (<i>Bourgogne</i>) Pouilly Fumé (<i>Loire</i>) |
| Rouge Saint-Nicolas de Bourgueil (<i>Loire</i>) Château Tour Bayard (<i>Montagne St-Emilion</i>) | Rouge Mercurey (<i>Bourgogne</i>) Château Beau Site Haut-Vignoble (<i>St-Estèphe</i>) |

II.6 Brunch et buffet

Le brunch et le buffet sont réalisés pour **un minimum de facturation de 30 personnes**.

La formule brunch (28,50€) comprend un assortiment de mets sucrés (céréales, tarte de saison, salade de fruits, viennoiseries...) et de mets salés (charcuteries, fromages, œufs brouillés, saucisses grillés ...) ainsi que les boissons (café, thé, chocolat, lait, jus de fruits et une sélection de vins). Moyennant un supplément (**7,50€**), un plat chaud est possible.

La formule buffet (63,00€) doit être associée à un apéritif et un forfait vin impérativement. Elle comprend un assortiment d'entrées, de plats et de desserts.

N'hésitez pas à nous demander plus de détail.



III – PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Mise à disposition de la salle

Déjeuner : 12h00-17h00 et Dîner : 18h30-1h00 (19h30 la semaine -1h00)

Conditions de réservations

Nos prestations sont servies dans un salon privatif pour un minimum de 20 convives, sans supplément. Il est toutefois possible d'accueillir une réception de 15 personnes moyennant un supplément de 20 € par personne manquante.

Toute prestation se compose d'un apéritif, d'un menu et d'un forfait vins pour les adultes, d'un forfait boissons pour les adolescents.

Heures supplémentaires

(Jusqu'à 4 heures maximum)

Au delà de 17h00 pour le déjeuner et 1h00 du matin pour le dîner il vous sera facturé des heures supplémentaires pour la prestation suivante : présence du personnel de service, boissons non alcoolisées à discrétion, corbeille de fruits, mignardises, salon :

Salon Cerf **200 €** par heure

Salon Parc **150 €** par heure

Salon Tourville **130 €** par heure

Salon Terrasse **130 €** par heure

Sonorisation, décoration

Toute latitude est laissée au client dans le choix de l'animation et de la décoration. A votre demande, nous pouvons vous communiquer les coordonnées de plusieurs prestataires.



Conditions de paiement

Des arrhes de **500€ par salon réservé** vous seront demandées **à la réservation**.

85% du montant total prévisionnel est à verser au plus tard un mois avant la manifestation et le solde à réception de la facture.

Suppléments divers

Supplément fromage (facturé à l'assiette) - **7,50€**

Supplément trou normand - **6,50€**

IV - PLAN D'ACCÈS

MERCURE PARIS OUEST SAINT-GERMAIN
11 Avenue des Loges
78100 Saint Germain en Laye

01 39 21 50 90
Ha072-sb@accor.com

En voiture : A13-A14-A86-N13-N184-D157
En train : RER ligne A
Station Saint Germain en Laye à 500 mètres
En avion : Aéroport Roissy Charles De Gaulle à 42 km
Aéroport Orly à 39 km

Coordonnées GPS : Longitude 2.0935820 / Latitude 48.9036673

*En cas d'affluence, stationner au parking de la
Piscine indiqué sur le plan par *

