DOMAINE
DE CRECY

Brochure Mariage 2021

A peine franchi le seuil, le charme opère…

Une empreinte de rêve et de magie dans un cadre verdoyant qui se fond avec le charme de l'histoire. Découvrez l'atmosphère unique du Domaine de Crécy.

A la sortie d'un paisible village, dans un cadre de verdure, à 30 min de Paris, à 15 min de Disneyland Paris, le Domaine de Crécy vous offre cette expérience

Sur le site d'une ancienne ferme du XVIIème siècle et aux abords de nos parcours de golf le site s'étend sur 110 hectares.

Le Domaine de Crécy s'impose tout naturellement pour cette grande occasion. Notre salle de réception et sa terrasse vous offrent un panorama somptueux sur le golf.

Quelques unes de nos chambres sont situées en rez-de-jardin, avec terrasses privées, pour le plus grand plaisir de vos invités.

Le charme opère, alors laissez-vous guider afin que vos souvenirs et celui de vos convives soient inoubliables.

Votre contact

Matthieu VANDERDONCKT – Responsable Restaurant

mv@domainedecrecy.com – 01.64.75.34.62

info@domainedecrecy.com – 01.64.75.34.44

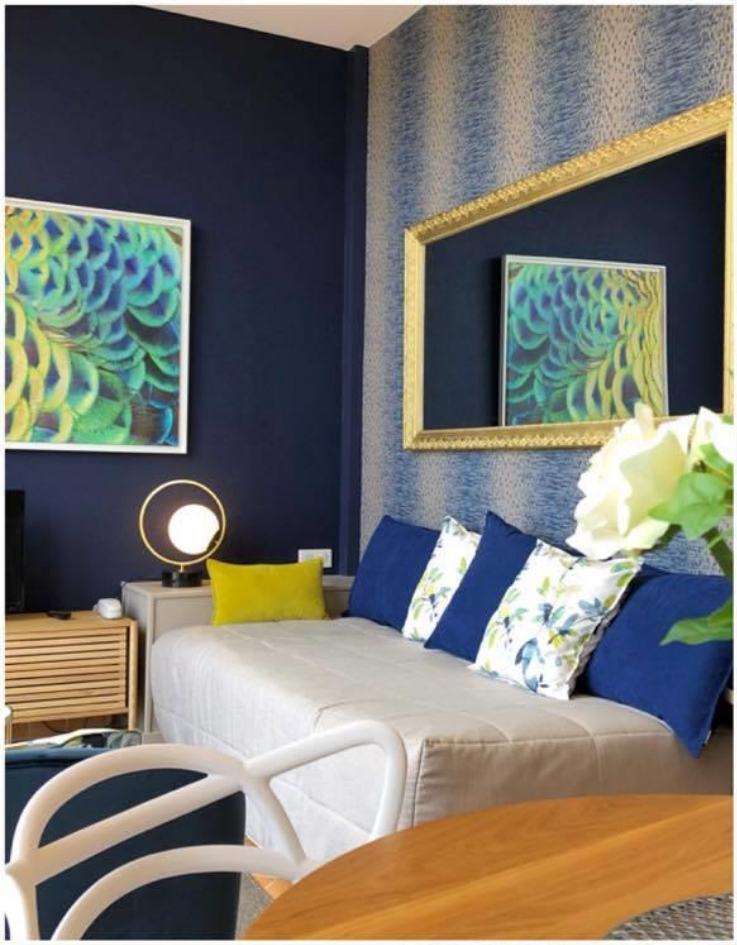
Domaine de Crécy,

Route de Guérard 77580 Crécy-la-Chapelle

Retrouvez sur les réseaux sociaux

@domainedecrecy / #domainedecrecy

Tarifs mentionnés dans cette brochure sont valables du 01/01/2021 au 31/12/2021



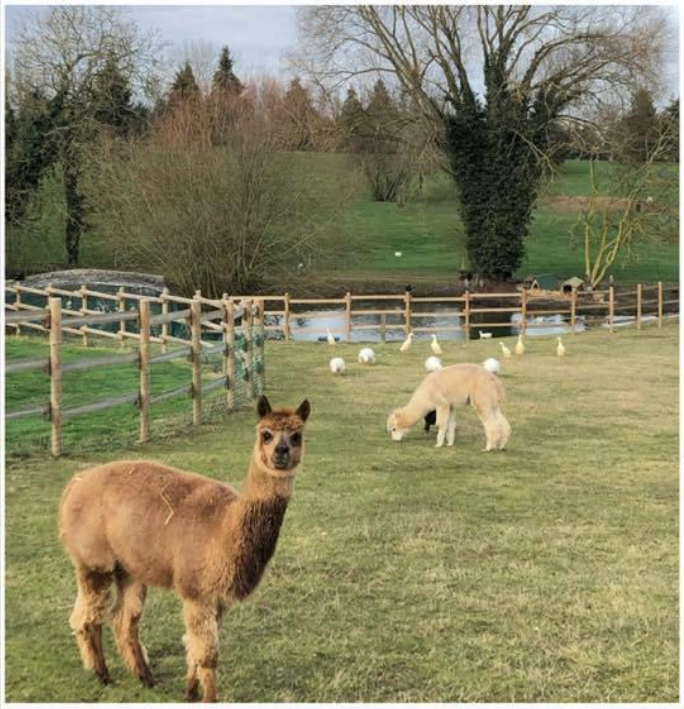


Table
3

Sprite
Mojito

Formule Montpichet à partir de 95 € TTC/invité

Apéritif

Deux coupes de Champagne « Maison Gratiot-Pillière » par personne
et jus de fruits à discrétion

Mise en bouche

Cinq canapés salés par personne

Entrées

Terrine de Foie gras, croustillant aux sésames

Tartare de saumon au gingembre et sorbet basilic

Salade gourmande
Mesclun, foie gras sur pain brioché, gésiers de canard confit déglacé
au vinaigre balsamique, magret et lardons

Plats

Filet mignon de Veau en viennoise de truffe, jus court et gratin Dauphinois

Filet de Bœuf sauce velours et légumes gourmands glacés

Croustillant de Saumon sésame et soja sauce vierge et tatin de légumes

Fromage

Assiette de brie et salade – option brie à la truffe +10€*

Desserts

Moelleux au chocolat et sorbet framboise et tuile dentelle

Tartelette citron meringué et sorbet citron

Pièce montée (en option)

Vins & Softs

Domaine Gournier blanc

Domaine Gournier rouge

(Une bouteille de vin pour trois personnes)

Eaux minérales et café

Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives

Formule Vignoly à partir de 115 € TTC/invité

Apéritif

Deux coupes de Champagne « Maison Jacquart cuvée brut Mosaïque» par personne
et jus de fruits à discrétion

Mise en bouche

Cinq canapés salés par personne

Entrées

Foie gras chaud en brioche chutney de poire

Gambas en saveurs exotiques

Mille-feuille de chair de crabe, mousse d'avocat aux piments d'Espelette

Plats

Mignon de veau en croûte de noisette, gratin de pommes de terre
aux cèpes et jus court aux brisures de truffes

Magret de canard aux quatre épices et pastilla de légumes

Filet de cabillaud sauce satay et risotto crémeux

Fromage

Assiette trois fromages et salade - option brie à la truffe +10€*

Desserts

Mi-cuit au chocolat, sorbet framboise et tuile dentelle

Crumble aux pommes et glace caramel beurre salé

Pièce montée (en option)

Vins & Softs

Bordeaux blanc Château Tour le Pin

Bordeaux rouge Château Tour le Pin

(Une bouteille de vin pour trois personnes)

Eaux minérales et café

Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives

Menu Dégustation à partir de 149 € TTC/ invité

Apéritif

Apéritif 2 coupes de Champagne « Maison Jacquart cuvée brut Mosaïque» par personne
et jus de fruits à discrétion

Mise en bouche

Accompagné de cinq canapés salés par Personne

Entrées

Foie gras autour de la pomme

Risotto au homard, médaillon de homard et jus court

Seconde entrée

Gambas rôties au rhum et son chutney d'oignons au miel et curry

Trou Normand

Plats

Filet de bœuf en viennoise de truffe, gratin de pomme de terre aux cèpes sauce Champagne

Filet de bar, pomme granny sauce Raifort sur lit d'écrasé de pomme de terre

Fromage

Brie à la truffe

Desserts

Foret noire individuelle.

Macaron au chocolat noir et à l'orange

Pièce montée (en option)

Vins & Softs

Loire Pouilly Fumé domaine Champeau

Montagne Saint Emilion Château Guadet Plaisance

(Une bouteille de vin pour trois personnes)

Eaux minérales et café

Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives

Nos pièces cocktails - 5 canapés au choix/personne

Burger au saumon fumée / Burger au jambon de Pays / Burger au foie gras et poires

Tartelette à la crème de roquefort et magret fumé

Croque-monsieur

Accras de poisson aux épices

Focaccia au jambon de pays et boule de concombre

Croque maki au saumon fumé / Pain nordique au saumon

Brochette de gambas au litchi et crème de coco

Fajitas de poulet aux petits légumes et sauce curry mangues

Nem au poulet et légumes croquants

Brochette de poisson sauce soja

Toast et foie gras maison

Corbeille de légumes sauce crème fraiche

Canapé supplémentaire 2,50€/pièce.

Nos boissons

Menu Montpichet

Nos Vins - Une bouteille de vin pour trois personnes pendant votre repas

Domaine Gournier blanc

Domaine Gournier rouge

La bouteille supplémentaire 15 €

Eaux minérales à discrétion

Menu Vignoly

Nos Vins - Une bouteille de vin pour trois personnes pendant votre repas

Bordeaux blanc Château Tour le Pin

Bordeaux rouge Château Tour le Pin

La bouteille supplémentaire 19 €

Eaux minérales à discrétion

Menu Dégustation

Nos Vins - Une bouteille de vin pour trois personnes pendant votre repas

Loire Pouilly Fumé domaine Champeau

Montagne Saint Emilion Cht Guadet Plaisance

La bouteille supplémentaire 24 €

Eaux minérales à discrétion

EN OPTION :

Champagne Maison Gratiot-Pillière brut tradition	29 €
Champagne Maison Gratiot-Pillière rosé	33 €
Champagne Maison Jacquart brut	36 €
Champagne Moet et chandon Brut Impérial	72 €
Champagne « R » de Ruinart Brut	70 €
Champagne Ruinart Blanc de blancs	98 €
Champagne Bollinger	74 €
Champagne Veuve Clicquot	81 €
Champagne Perrier Jouet	67 €

Nous tenons également à votre disposition une carte des vins sur demande.
Notre sommelier étant très attentif à la qualité des vins proposés pour votre plus grande satisfaction, il se peut que certaines évolutions interviennent dans les propositions.

Les Ateliers

Un véritable feu d'artifice, tant pour vos invités que pour leurs papilles. Laissez-vous séduire par un show qui rythmera votre apéritif. Atelier réalisé par l'un de nos cuisiniers

Le foie gras poêlé sur pain brioché - 4,00€/personne

Œuf toqué à la crème de crustacé ou à la crème de petit pois et Chorizo - 3,00€/personne

Gambas flambé au pastis - 4,50€/personne

Le lendemain…

Clôturez votre séjour avec convivialité en venant partager un petit déjeuner ou un repas en famille ou avec vos amis.

Buffet petit déjeuner continental — 12 € TTC/invité

Corbeille du boulanger
Croissant, pain au Chocolat
Baguette tradition

Instants sucrés - salés
Œufs brouillés
Plateau de charcuterie et sélection de fromages
Sélection de yaourts nature et aux fruits « Le petit Rémy »
Salade de fruits, fromage blanc, assortiments de céréales
Corbeilles de fruits

Café, thé, lait, chocolat chaud et jus de fruits

Buffet petit déjeuner tardif — 4 € TTC/invité

Corbeille du Boulanger
Croissant, Pain au Chocolat

Café, thé, lait, chocolat chaud et jus de fruits

Buffet brunch — 39 € TTC/invité

Corbeille du Boulanger
Croissant, Pain au Chocolat
Baguette tradition

Instants Sucrés - Salés
Œufs brouillés et saucisses brunch.
Quiche Californienne.
Salade de coleslaw et salade de tomates et mozzarella.
Plateau de charcuterie et plateau de saumon fumé,
Poulet mariné et salade croquante
Sélection de fromages
Pancake au sirop d'érable, brownies, assortiments de tartes
Sélection de yaourts nature et aux fruits
Salade de fruits, fromage blanc, assortiments de céréales,

Café, Thé, Lait, Chocolat chaud et jus de fruits.

Buffet barbecue — 32 € TTC/invité

Animé par notre chef

Quatre pièces par personne
- travers de porc à la Mexicaine
- brochette de bœuf
- merguez
- chipolatas

Pomme de terre en robe des champs et sa crème ciboulette

Deux salades composées

Tartes maison

Eaux minérales et café à discrétion

Menu Enfant (de 3 à 12 ans) - à partir de 16, 90 € TTC/enfant

N'oublions pas nos petits gastronomes. Une formule qui pourra satisfaire les papilles des plus petits.
Menu adapté aux enfants de 3 à 12 ans.

Cocktail

Tomates cerises

Billes de melon

Assortiments au centre de la table

Pizzas, croque-monsieurs, hamburgers, nuggets et frites maison

Coupe glacée ou brownies tièdes

Boissons

Boissons soft à volonté pendant votre cocktail apéritif et le dîner.

Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, Coca-Cola,

Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives

Prestations personnalisées

Forfait location espace privatisation 3 heures du matin

Incluant votre salle de réception et vin d'honneur

dont terrasse et véranda	1990 €
Forfait heure supplémentaire à partir de 3h	180 €/heure
Supplément pièce montée en choux - (2 pièces/personne)	8€00/personne
Supplément wedding cake	8€00/personne
Droit de bouchon Champagne	4 €/bouteille
Droit de bouchon vins	4 €/bouteille
Droit de bouchon alcool	4 €/bouteille

Prestation musicale

Si assurée par un de nos prestataires	950 € à titre indicatif

Prestation du vin d'honneur et jusqu'a 3 heures du matin incluant la mise en ambiance par led de la salle

DJ extérieur droit d'entrée	80 €
Repas supplémentaire prestataire	25 € par personne

Repas test

Déjeuner test inclus pour deux personnes	
Repas Test supplémentaire	65 € par personne

Hébergement

Au cœur de la nature entre deux parcours de golf, la résidence hôtelière avec tout le caractère des demeures d'autrefois pour prolonger la détente des jeunes maries et leur famille.

A vous de choisir parmi nos 28 appartements au décor discret qui s'ouvrent à l'intérieure d'une cour d'une ferme du XVII siècle, quelque s'un avec terrasse privée au rez-de-jardin. Vous y retrouverez la quiétude et l'intimité.

La piscine, le court de tennis sont à disposition de nos résidents.

Petit déjeuner proposé à 12€ par personne

Supplément de 60€ pour décoration florale dans la chambre des mariés

Chambre gratuite pour les mariés

Nos partenaires

Disc-jockey

L'équipe d'Anatim SonoLight met à votre service ses vingt années d'expérience pour vous offrir des prestations correspondant à vos attentes.
Notre culture de DJ Généraliste nous permet de « naviguer » dans des univers aussi différents que le permet la musique, ce pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités.
Anatim SonoLight sonorise et anime vos anniversaires, baptêmes, mariages, soirées privées, soirées de comités d'entreprise, soirées d'associations avec un matériel de marque reconnu et régulièrement révisé. www.anatim-sonolight.fr

Contact : Pascal GINGA - 06 51 09 55 21
pginga@anatim-sonolight.fr

Photographes

Christophe Gauthier Photographe
Tél : 06 20 67 35 45
contact@cg-photographe.com
www.cg-photographe.com

Antoine Calvino
Tél : 06 64 36 18 19
antoinecalvino@gmail.com
https://unbienjolimariage.wordpress.com

Fleuristes

La grange fleurie / Amandine Artiste fleuriste
Lagrang3fleuri3@orange.fr
Tel : 01 60 04 70 85
www.la-grange-fleurie.net

Miss Flor
Tel : 01 64 63 81 40
3 Rue de Bouleurs
77580 Crécy-la-Chapelle