DOMAINE
DE CRECY

Brochure Mariage 2022

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 du paisible village de Crécy-la-Chapelle, dans un cadre de verdure, à 30 min de Paris, à 15 min de Disneyland Paris, le Domaine de Crécy vous offre une expérience mémorable.

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 de nature.

Le Domaine de Crécy s'impose tout naturellement pour cette grande occasion que représente votre mariage. Notre salle de réception et ses terrasses 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 Évènementiel

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-nous sur les réseaux sociaux

Domaine de Crécy

Domainedecrecy

Les tarifs mentionnés dans cette brochure sont valables
du 01/01/2022 au 31/12/2022

Formule Montpichet
à partir de 99€ 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 déglacés 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 Cellier Eguilles blanc
Domaine Cellier Eguilles 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 119€ 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-feuilles de chair de crabe, mousse d'avocat au piment d'Espelette

Plats

Mignon de veau en croûte de noisettes, 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

Formule 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

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 pommes de terre aux cèpes sauce Champagne
Filet de bar, pomme granny sauce Raifort sur lit d'écrasé de pommes de terre

Fromage

Brie à la truffe

Desserts

Forêt 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

Sprite
Mojito

Nos pièces cocktails
5 canapés au choix par personne

Burger au saumon fumé, 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

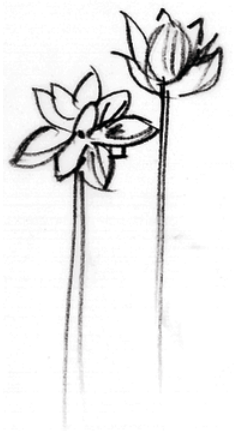
Fajitas de poulet aux petits légumes et sauce curry mangue

Nem au poulet et légumes croquants

Brochette de poisson sauce soja

Toast et foie gras maison

Corbeille de légumes sauce crème fraîche



Canapé supplémentaire 2,50€/pièce

Nos boissons

Menu Montpichet - 21€

Une bouteille de vin pour trois personnes pendant votre repas
Domaine Cellier Eguilles blanc
Domaine Cellier Eguilles rouge
La bouteille supplémentaire

Eaux minérales à discrétion

Menu Vignoly - 26€

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

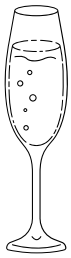
Eaux minérales à discrétion

Menu Dégustation - 32€

Une bouteille de vin pour trois personnes pendant votre repas
Loire Pouilly Fumé domaine Champeau
Montagne Saint Emilion Cht Guadet Plaisance
La bouteille supplémentaire

Eaux minérales à discrétion

En option



Champagne Maison Gratiot-Pillière brut tradition	**39€**
Champagne Maison Gratiot-Pillière rosé	**43€**
Champagne Maison Jacquart brut	**46€**
Champagne Moet et chandon Brut Impérial	**82€**
Champagne « R » de Ruinart Brut	**80€**
Champagne Ruinart Blanc de blancs ou Rosé	**108€**

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.

APERO

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

Gambas flambé au pastis - 4,50€/personne

Œuf toqué à la crème de crustacé ou à la crème de petit pois et Chorizo - 3,00€/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 - 14€ 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 natures et aux fruits
Salade de fruits, fromage blanc, assortiments de céréales

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

Buffet barbecue - 36€ TTC/invité

Animé par notre chef

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

Pommes 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, croques-monsieurs, hamburgers, nuggets et frites maison
Coupes glacées 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

Nos forfait privatisations

Conditions de vente de votre événement impliquant la privatisation intégrale du restaurant et incluant les terrasses vue golf (hors parcours de golf)

Forfait privatisation du restaurant*

Haute saison (du 15 avril au 15 octobre) 4990€
Basse saison (du 16 octobre au 15 avril) 2490€

Privatisation de l'intégralité du restaurant de 17h00 à 5h00 du matin
incluant les différentes salles, le bar et les terrasses.
Possibilité de décorer la salle la veille de l'événement (hors week-end de compétition de golf)
Forfait heure supplémentaire à partir de 5h du matin - 180€/heure

Forfait privatisation de l'hôtel Les Suites*

Haute saison (du 15 avril au 15 octobre) 5990€
Basse saison (du 16 octobre au 15 avril) 2990€

Mise à disposition de l'intégralité des suites (28 chambres) du
Domaine pour vos convives de 16h00 à 11h00 le lendemain

Capacité d'accueil 100 personnes.
Nous vous ferons parvenir le détail de la répartition par chambre afin de faciliter vos échanges avec le service hébergement
*Prestations obligatoires dans le cadre de nos forfaits mariages.

Suppléments

Supplément pièce montée en choux (2 pièces/personne)	**10€00/personne**
Supplément wedding cake	**12€00/personne**
Droit de bouchon Champagne	**4€/bouteille**
Droit de bouchon vin	**4€/bouteille**
Droit de bouchon alcool	**4€/bouteille**

Prestation musicale

Si assurée par un de nos prestataires Prestation du vin d'honneur et jusqu'à 5 heures du matin incluant la mise en ambiance par led de la salle	**1500€ à titre indicatif**
DJ extérieur droit d'entrée	**80€**
Repas supplémentaire prestataire	**26€/personne**

Repas test

Déjeuner test inclus pour deux personnes	**26€/personne**
Repas test supplémentaire	**65€/personne**

Hébergements

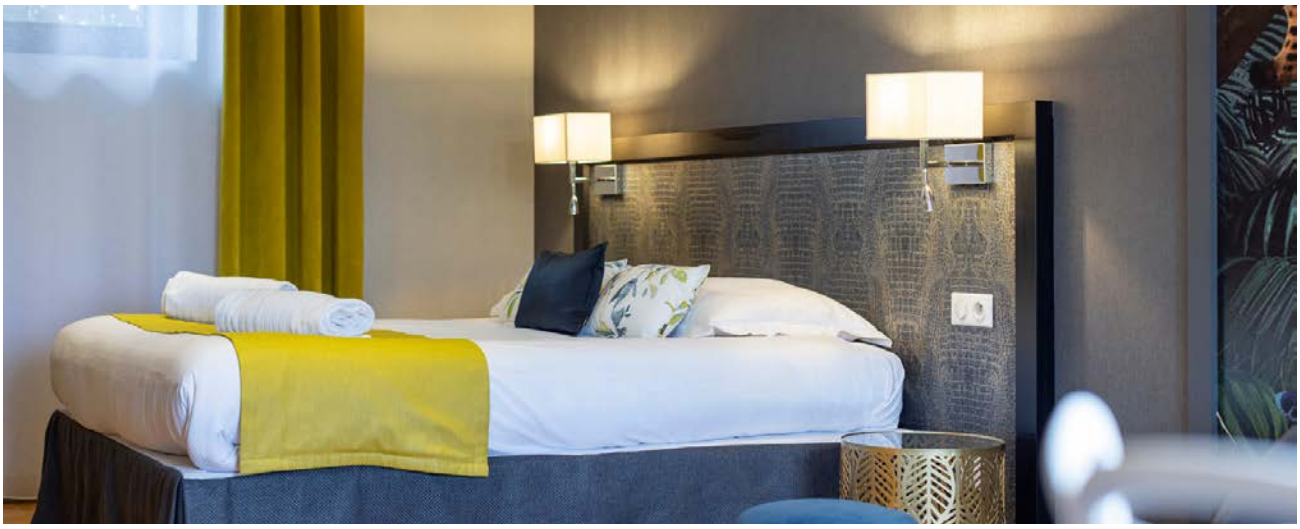
HOTEL LES SUITES

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 mariés et leur famille.

À vous de choisir parmi nos 28 suites cosys et chaleureuses qui s'ouvrent à l'intérieure d'une cour d'une ferme du XVII siècle, quelques-unes avec terrasse privée au rez-de-jardin. Vous y retrouverez la quiétude et l'intimité.

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

Petit déjeuner proposé à 14€ par personne.



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
Mail : contact@cg-photographe.com
www.cg-photographe.com

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

Fleuristes

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

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

Accès

ROUTE DE GUÉRARD – 77580 CRÉCY-LA-CHAPELLE

- **30 minutes** de Paris (Porte de Bercy) par l'autoroute A4
- **10 minutes** de Disneyland Paris
- **15 minutes** de La Vallée Village et Val d'Europe

- **45 minutes** de l'aéroport Roissy CDG
- **45 minutes** de l'Aéroport d'Orly

15 min. de la Gare RER – TGV de Marne-la-Vallée Chessy

CRÉCY-LA-CHAPELLE (77)
30 MIN DE PARIS

DOMAINE DE CRECY

Brochure Mariage 2022

Route de Guérard
77580 - Crécy-la-Chapelle

01.64.75.34.44
mv@domainedecrecy.com
www.domainedecrecy.com

DOMAINE DE CRECY