



# DOMAINE DE CRECY



*Brochure Mariage*



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 XVII<sup>ème</sup> 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](mailto:mv@domainedecrecy.com)

☎ 01.64.75.34.62

✉ [info@domainedecrecy.com](mailto: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





## 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  
Menu sous réserve de modification.





## 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

Vin blanc - Cheverny AOC les borderies 2022  
Vin rouge - Vin rouge - Bordeaux supérieur AOC- Château Guillot 2021  
(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 sous réserve de modification.



## **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**

Vin blanc - Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Millebuis - Chardonnay 2023  
Vin rouge - Haut-Médoc AOC Cru bourgeois - Château Le Bourdieu -Vertheuil 2020  
(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 sous réserve de modification.





## 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

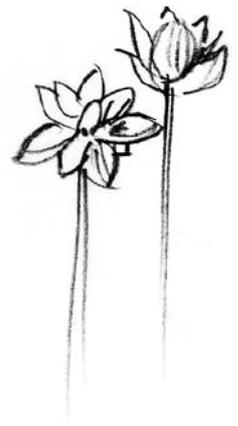
Brochette de poisson sauce soja

Toast et foie gras maison

Corbeille de légumes sauce crème fraîche

### Canapé supplémentaire 2,50€/pièce

Menu sous réserve de modification.





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

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



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

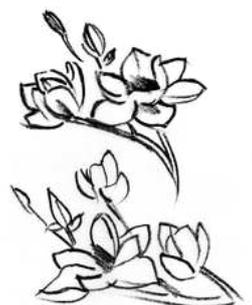
### Buffet petit-déjeuner tardif - 4€ TTC/invité

#### Corbeille du Boulanger

Croissant, Pain au chocolat

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

Menu sous réserve de modification.





## **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 sous réserve de modification.





## **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.  
Menu sous réserve de modification.







## Nos forfaits 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 restaurant Le Panoramic et hôtel Les Suites\*

**Haute saison** (du 2 mars au 31 octobre) 9990€

**Basse saison** (du 1er novembre au 1er mars) 5480€

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

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)	<b>10€00/personne</b>
Supplément wedding cake	<b>12€00/personne</b>
Droit de bouchon Champagne	<b>4€/bouteille</b>
Droit de bouchon vin	<b>4€/bouteille</b>
Droit de bouchon alcool	<b>4€/bouteille</b>

## 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



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 cosy et chaleureuses qui s'ouvrent à l'intérieure d'une cour d'une ferme du XVII<sup>e</sup> 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

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](http://www.anatim-sonolight.fr)

Contact : Pascal GINGA - 06 51 09 55 21 - [pginga@anatim-sonolight.fr](mailto:pginga@anatim-sonolight.fr)



### Animation



Prestations artistiques (magicien, mentaliste, hypnotiseur etc), locations (mascottes, châteaux gonflables etc.), packs animations (arbre de Noël, mariage, parade, teambuilding etc.)

Contact : Cyril - 06 62 01 73 45 - [contact@animprod.com](mailto:contact@animprod.com)



## Photographes



**David AROUS**

Tél : 06 18 88 11 53

Mail : [arousdavid@gmail.com](mailto:arousdavid@gmail.com)

[Histoires d'images - Book photos](#)



**Ida MORIN**

Tél : 06 99 03 53 23

Mail : [passionphotoparis@gmail.com](mailto:passionphotoparis@gmail.com)

[www.passionphotoparis.com](http://www.passionphotoparis.com)

## Fleuristes



**La grange fleurie / Amandine Artiste**

Tél : 01 60 04 70 85

Mail : [contact@grange-fleurie.fr](mailto:contact@grange-fleurie.fr)

[www.la-grange-fleurie.net](http://www.la-grange-fleurie.net)



**Miss Flor**

Tél : 01 64 63 62 89

Mail : [Menguy.murielle@icloud.com](mailto:Menguy.murielle@icloud.com)

3 Rue de Bouleurs - 77580 Crécy-la-Chapelle



## Maquillage et coiffure



"À l'occasion de votre mariage, bénéficiez en toute confiance d'une prestation de maquillage et de coiffure.

La Société MB Agency répond à tous vos besoins et vous propose ses services haut de gamme et personnalisés.

MB Agency regroupe une équipe de professionnels expérimentés et spécialisés dans le secteur de l'événementiel.

L'agence s'engage à mettre à votre disposition le prestataire le plus efficace pour répondre à votre demande.

Il vous accompagnera dès le premier jour de l'essai jusqu'à la date de l'heureux événement.

A très bientôt !"

**MB Agency**

**Tél : 06 42 87 94 09**

**Mail : mariemakeuppro@gmail.com**

**Instagram : @mbagencyparis**

MB AGENCY



## Garderie pour les enfants



### **CRÉATEURS DE SOUVENIRS POUR PETITS ET GRANDS**

Une équipe passionnée et créative qui sera présente pendant vos évènements professionnels ou personnels pour proposer un service d'animation aux enfants.



Événements personnels



Anniversaires



Événements d'entreprise

## **Contactez-nous !**

☎ 07 67 25 91 84    💻 [bambiniparty.fr](http://bambiniparty.fr)    ✉ [bambinipartyparis@gmail.com](mailto:bambinipartyparis@gmail.com)

"Nos souvenirs les plus réconfortants sont ceux de notre enfance"



## Accès



### ROUTE DE GUÉRARD - 77580 CRÉCY-LA-CHAPELLE



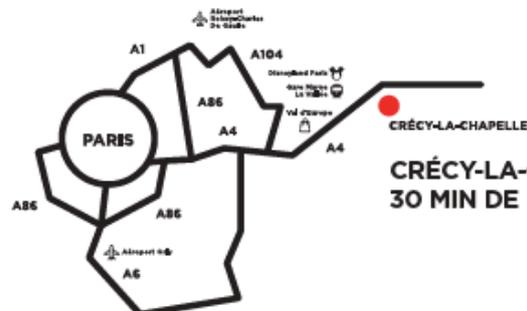
- **30 minutes** de Paris (Porte de Bercy)  
par l'autoroute A4
- **10 minutes** de Disneyland Paris
- **15 minutes** de La Vallée Village  
et Val d'Europe



- **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



**30 min  
DE  
PARIS**

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



**Route de Guérard  
77580 - Crécy-la-Chapelle**

01.64.75.34.44  
mv@domainedecrecy.com  
www.domainedecrecy.com