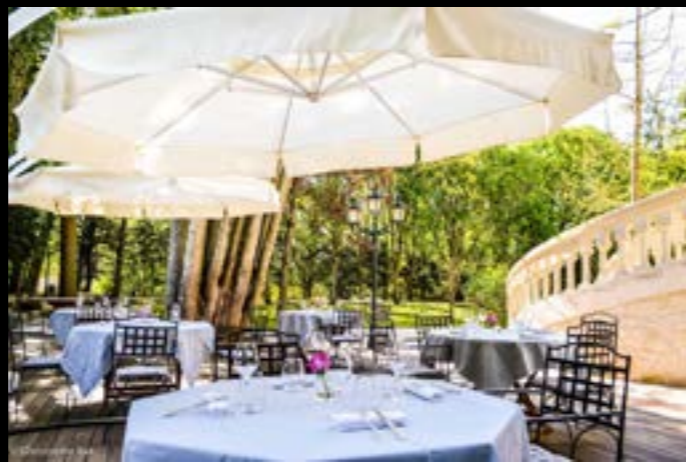


LES JARDINS D'ÉPICURE
HÔTEL D'EXCEPTION ET RESTAURANT GASTRONOMIQUE

ÉVÉNEMENTS





Le Domaine

Les Jardins d'Épicure est un hôtel et restaurant d'exception situé à Bray et Lû, dans la belle région du Vexin Français et des peintres impressionnistes. Au milieu de son magnifique parc arboré de plusieurs hectares, vous découvrirez ce surprenant domaine composé de trois bâtisses de caractère :

Le Castel Napoléon III, Les Anciennes Écuries et pour finir La Villa Florentine, reliée par un pont enjambant l'Epte qui, autrefois, permettait le passage de la France à la Normandie.

Au coeur d'un écrin de verdure préservé, profitez d'un lieu d'exception pour une journée unique. Le charme d'un château du XIXème siècle, son parc

et sa piscine, un lieu chargé d'histoire, une cuisine raffinée et pleine de saveurs...

Confiez l'organisation de votre mariage, baptême, communion, anniversaire ou repas de famille aux Jardins d'Épicure, c'est l'assurance de bénéficier d'un savoir faire haut de gamme.

Notre équipe de professionnels passionnés met un point d'honneur à réussir le plus beau jour de votre vie. Votre interlocutrice privilégiée, travaillera main dans la main avec vous, pour planifier, coordonner tous les détails liés à l'élaboration de votre projet et portera une attention toute particulière au bon déroulement de votre événement.



UNE EXPÉRIENCE D'EXCEPTION.

Venez vivre une expérience d'exception pleine de romance et de magie aux Jardins d'Épicure avec un personnel alliant une présence de tous les instants et d'une discrétion sans faille, aucun détail ne sera laissé au hasard...





Le Restaurant

Les Jardins d'Épicure n'est pas qu'un lieu, mais c'est aussi une magnifique table. La gastronomie fait parti des aspects les plus important de votre événement. Réputé par la qualité de sa cuisine, le chef Matthieu Seebacher vous convie à un voyage culinaire dans un cadre unique, sous une immense verrière.

Nous vous proposons une sélection de formules et menus aux saveurs divines avec un accord entre mêts et vins pour enchanter vos convives.

Notre chef pâtissier, Alexandre Aulard, est à votre écoute pour réaliser le dessert qui vous ressemble. Proposez-nous des visuels du gâteau de vos rêves et nous nous ferons un plaisir de le personnaliser entièrement pour vous.



Le Chef

Alexandre Aulard





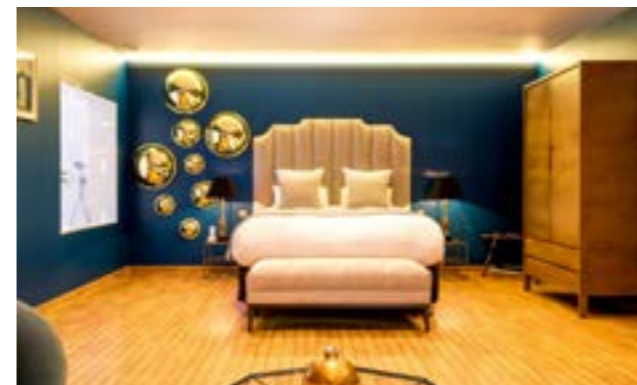
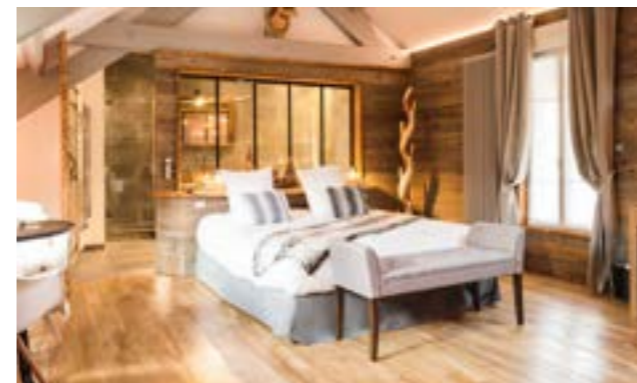
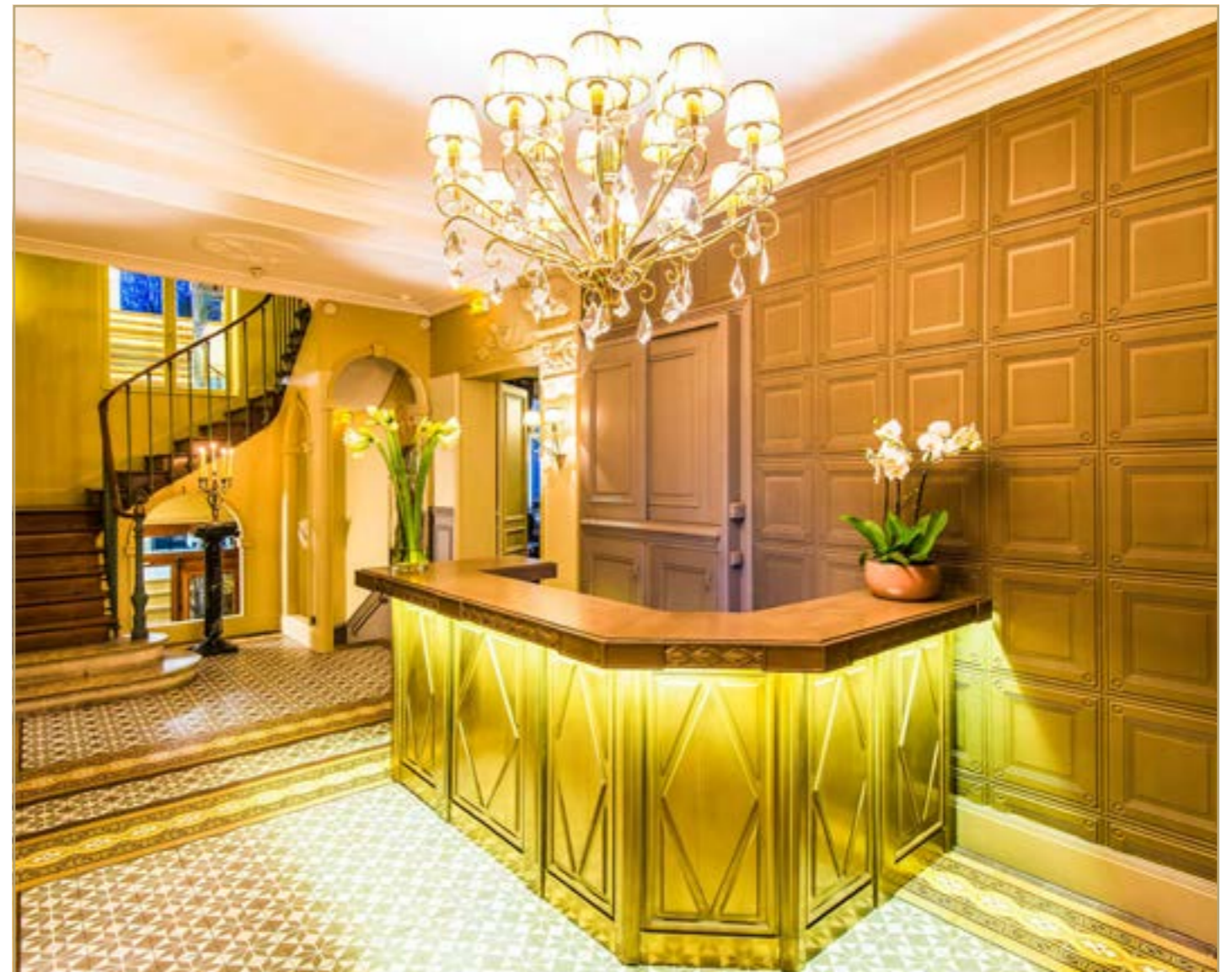
L' Hôtel

Les Jardins d'Épicure vous proposent 20 Chambres & Suites authentiques, réparties sur les 3 bâtisses du domaine.

Au gré de vos envies, vous profiterez d'une vue sublime sur le jardin arboré, sur le pont

de l'Epte ou encore sur le Castel Napoléon III. Une véritable immersion en des temps plus anciens, chargés d'histoires nobles et glorieuses, chevaleresques et pittoresques.

L'hôtel vous accueille toute l'année 7jours/7.





Nos Formules événements

Que vous ayez l'envie d'un cocktail copieux et sophistiqué, ou que vous préféreriez un dîner assis, ou encore un brunch intime en famille le lendemain de votre événement.

Notre équipe saura vous conseiller à chaque étape des préparatifs et sera à vos côtés le Jour J.



Formule GROUPE



DÉJEUNER & DÎNER
de 10 à 30 personnes



LE MENU

Un apéritif alcoolisé ou soft
Bouchées apéritives
Le repas (selon formule choisie)
1 bouteille de vin pour 3 personnes
1 bouteille d'eau pour 2 personnes
Café et mignardises



LES PETITS PLUS

LA RÉCEPTION
Réception des convives dans la salle de restaurant jusqu'à 16h30 / jusqu'à minuit

LE PERSONNEL
Mise à disposition du personnel nécessaire



LES FORMULES

FORMULE SAVEUR
– 3 PLATS –

Mise en bouche
Entrée
Plat
Dessert à l'assiette

80€/pers.

FORMULE PLAISIR
– 5 PLATS –

Mise en bouche
Entrée
Plat poisson
Plat viande
Fromage
Dessert à l'assiette

100€/pers.

FORMULE ÉPICURE
– 6 PLATS –

Mise en bouche
Entrée froide
Entrée chaude
Plat poisson
Plat viande
Fromage
Dessert à l'assiette

120€/pers.

INFORMATIONS :

Prix en Euros TTC/pers sur une base mini de 10 pers. et maximum de 30 pers. Le menu sera proposé 3 semaines avant la date de l'évènement ajusté selon vos goûts avec notre Chef.
L'heure supplémentaire de présence sera facturée 200€/h personnel inclus.

Formule COCKTAIL



**COCKTAIL
DÎNATOIRE**
de 50 à 150 personnes



DÉTAILS DU COCKTAIL

Apéritif / 1h de service
champagne, spiritueux & soft
drinks + 3 pièces cocktails salées

Cocktail dînatoire / 3h de service
10 pièces salées et 5 pièces sucrées,
servies au plateau.

Boissons pendant le cocktail :
vins et soft drinks à discrétion.



LES PETITS PLUS

L'HÉBERGEMENT
Profitez des 6 chambres et suites du Castel

LA PRIVATISATION - de 18h à 02h
La privatisation du Castel Napoléon III

LA DÉCORATION
1 centre de table fleuri seront
disposés sur les tables. Le mobilier et
la vaisselle. Musique d'ambiance

LE PERSONNEL
Mise à disposition du personnel nécessaire

INFORMATIONS :

Prix en Euros TTC par personne, sur une base minimum de 50 personnes et maximum 150 personnes.
Le menu sera proposé 3 semaines avant la date de l'évènement ajusté selon vos goûts avec notre Chef.

Formule ROMANTIQUE



MARIAGE
de 30 à 110 personnes



LE MENU

Cocktail Apéritif / 1h de service
Champagne, spiritueux et softdrinks,
accompagné de 4 pièces salées servies au
plateau

Dîner assis
Mise en bouche, entrée, plat, assortiment
de fromages, dessert à l'assiette

Boissons
1 bouteille de vin pour 3 personnes
(Blanc & Rouge), eaux et café



LES PETITS PLUS

L'HÉBERGEMENT
Profitez des 6 chambres et suites du Castel

LA PRIVATISATION - de 17h à 02h
La privatisation du Castel Napoléon III

LA DÉCORATION
1 centre de table fleuri seront disposés
sur les tables. Le mobilier et la
vaisselle. Musique d'ambiance

LE PERSONNEL
Mise à disposition du personnel nécessaire

INFORMATIONS :

Prix en Euros TTC/pers sur une base de min 30p et max 110p. Le tarif semaine : du dimanche au jeudi.
Le tarif Week-end : vendredi et samedi et veilles de Jours fériés



LES TARIFS

EN SEMAINE
Dimanche à Jeudi

145€/pers.

EN WEEKEND
Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

175€/pers.



LES TARIFS

SEMAINE
Dimanche à Jeudi

30 À 60 PERS.

185€/pers.

+ DE 60 PERS.

145€/pers.

WEEKEND
Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

30 À 60 PERS.

235€/pers.

+ DE 60 PERS.

195€/pers.



Formule PRIVILÈGE



MARIAGE
de 30 à 110 personnes



LES TARIFS

SEMAINE

Dimanche à Jeudi

30 À 60 PERS.

220€/pers.

+ DE 60 PERS.

180€/pers.

WEEKEND

Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

30 À 60 PERS.

270€/pers.

+ DE 60 PERS.

230€/pers.



LE MENU

Cocktail Apéritif / 1h de service

Champagne, spiritueux et softdrinks,
accompagné de 4 pièces salées servies au
plateau

Dîner assis

Mise en bouche, entrée, plat poisson, plat
viande, assortiment de fromages, dessert
à l'assiette

Boissons

1 bouteille de vin pour 2 personnes
(Blanc & Rouge), eaux et café



LES PETITS PLUS

L'HÉBERGEMENT

Profitez des 6 chambres et suites du Castel

LA PRIVATISATION - de 17h à 02h

La privatisation du Castel Napoléon III

LA DÉCORATION

1 centre de table fleuri seront disposés
sur les tables. Le mobilier et la
vaisselle. Musique d'ambiance

LE PERSONNEL

Mise à disposition du personnel nécessaire

INFORMATIONS :

Prix en Euros TTC/pers sur une base de min 30p et max 110p. Le tarif semaine : du dimanche au jeudi.
Le tarif Week-end : vendredi et samedi et veilles de Jours fériés

Formule PRESTIGE



MARIAGE
de 30 à 110 personnes



LE MENU

Cocktail Apéritif / 1h30 de service

Champagne, spiritueux et softdrinks,
accompagné de 6 pièces salées servies au
plateau

Dîner assis

Servi en 4 plats. Vins (Blanc & Rouge),
eaux et café à discrétion.

Soirée dansante avec Dj

Open bar soirée dansante
jusqu'à 2h du matin



LES PETITS PLUS

L'HÉBERGEMENT

Profitez de nos 20 chambres et suites

LA PRIVATISATION - de 17h à 02h

La privatisation de l'ensemble du domaine.

LA DÉCORATION

1 centre de table fleuri seront disposés
sur les tables. Le mobilier et la
vaisselle. Musique d'ambiance

LE PERSONNEL

Mise à disposition du personnel nécessaire



LES TARIFS

SEMAINE

Dimanche à Jeudi

30 À 60 PERS.

320€/pers.

+ DE 60 PERS.

280€/pers.

WEEKEND

Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

30 À 60 PERS.

340€/pers.

+ DE 60 PERS.

300€/pers.



INFORMATIONS :

Prix en Euros TTC/pers sur une base de min 30p et max 110p. Le tarif semaine : du dimanche au jeudi.
Le tarif Week-end : vendredi et samedi et veilles de Jours fériés

— Les — COMPLÉMENTS



VOTRE HÉBERGEMENT

Notre établissement possède 20 chambres, réparties sur 3 bâtisses :
8 chambres classiques, 3 chambres premium, 6 suites avec jacuzzi & 3 suites à thème avec jacuzzi. Selon le package choisi, un certain nombre de chambres est déjà inclus.

Si vous souhaitez réserver un hébergement en dehors de nos formules, vous trouverez ci-dessous les tarifs correspondants.

	SEMAINE	WEEKEND
Chambre Classic	120€	140€
Chambre Premium	200€	240€
Suite avec jacuzzi	280€	320€
Suite à thème avec jacuzzi	300€	360€
Pack 14 Chambres et Suites	2 480€	2 900€



LE PETIT DÉJEUNER

Continental Breakfast

Servi sous forme de buffet sucré & salé, disponible de 9h à 10h30

18€
/PERS.



LE BRUNCH

Brunch Gastronomique

Accueil café et viennoiseries de 9h à 10h30. Buffet chaud et froid, salé et sucré de 10h30 à 14h00. Boissons chaudes et jus de fruits à discrétion. Possibilité de privatiser l'établissement jusqu'à 15h00 avec un supplément de 1500 € TTC

42€
/PERS.

25€ /enfant
4 à 12 ans



LA SOIRÉE DES MARIÉS

Veille de mariage «Relaxation et Bien-être»

Un modelage en duo relaxant
Un accès au SPA
Un dîner avec le menu « saveur »
Une nuit en suite à thème et petit déjeuner
Tarif compris pour deux personnes

650€

— Les — OPTIONS



OPTIONS POUR LE REPAS

PIÈCE MONTÉE & WEDDING CAKE

Possibilité de pièce montée ou Wedding cake, en remplacement du dessert à l'assiette = 4.50 €/pers

VIN SUPPLÉMENTAIRE

Bouteille de vin supplémentaire pour le repas au tarif de 45 €/bouteille

BUFFET DE FROMAGE

Buffet de fromages, sur devis

MENU ENFANT (4 à 12 ans)

Entrée, plat, dessert + boisson
Tarif = 25€ / personne

MENU PRESTATAIRE

Tarif : 35€ / personne

DROIT DE BOUCHON

15€/btl 75cl Champagne & Vins
35€/btl 75cl Alcool fort



OPTIONS ANIMATIONS

SOIRÉE DANSANTE

Soirée dansante avec DJ et matériel sono & lumière = 1200 €

OPEN BAR DANSANT

Open bar alcools forts & softs
Forfait de 2h : 30€/pers

CANDY BAR & BAR À FRUITS

Disponible sur devis.

SERVICE +

Heures supplémentaires à partir de 2h
400€/h, personnel inclus.

— Nous vous — ACCOMPAGNONS



LA DÉCORATION

En fonction de vos envies, vous bénéficierez de prestations haut de gamme et personnalisées dans les domaines de la composition florale, art de la table et animations.

Afin de répondre à toutes vos attentes, nous pouvons vous proposer une décoration raffinée et élégante pour vos tables ou tout autre espace.

Tarif : sur devis

Vous souhaitez vous occuper de la décoration? Nous pouvons tout à fait nous charger de la mettre en place pour votre arrivée.

Tarif en sus en fonction du travail à réaliser.



UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE

Vous réfléchissez à union différente qui vous ressemble ? Notre parc sera parfait pour ce type de cérémonie. Notre équipe est là pour vous suggérer des idées, proche de vous et à votre écoute, nous vous guiderons dans la conception de cet événement.

Décoration extérieure
comprenant une arche, tapis blanc et fleurs

À PARTIR DE 1000€

Sonorisation
pour cérémonie extérieure avec enceinte et micros

FORFAIT : 50 €

Location de chaise

À PARTIR 13€/UTÉ

— Les Petits — SERVICES

LA NAVETTE

Nous vous proposons de mettre en place un service de navette et/ou taxi afin de pouvoir raccompagner vos invités dans les hébergements de proximités.

Tarif sur devis

ANIMATIONS ENFANTS

Pour que les enfants profitent aussi, la fête est aussi celle des enfants! Nous proposons une salle qui leur est complètement dédiée avec du matériel vidéo mais également sur demande un service de Baby sitter.

Le domaine est entouré de nombreux points d'eaux, c'est pourquoi nous vous recommandons vivement la présence d'une personne responsable pour 10 enfants maximum.

Tarif 15 €/h

CADEAUX INVITÉS

Il est toujours agréable d'offrir un petit cadeau à vos invités, nous pouvons nous en occuper. (ballotins de chocolats par un artisan du Vexin, pot de miel de la région....)

Tarif sur devis

— Nos — PARTENAIRES

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs prestataires de la région spécialisés dans l'évènementiel. Vous avez la possibilité de les contacter de notre part, ils seront heureux de vous accompagner pour la réalisation de votre évènement.

PHOTOGRAPHES

Jessica	Thierry Hugon	Sacha Heron	Maud
instantfoto.fr	www.thierryhugon.com	jour-j-photographie.com	www.wiload.fr
06 86 95 47 18	06 63 92 81 61	06 61 82 51 46	06 63 35 04 34

DISC JOCKEY Jackson : 06 12 28 33 70

COIFFEUSE Christelle : 01 30 39 72 55

FLEURISTE Catherine : 06 34 15 22 24

MAGICIEN Benjamin : 06 62 68 96 67

CARICATURISTE Gribouilletout : 06.29.99.53.02

MUSICIENS

Violon & Guitare	Saxophoniste	Jazz manouche
Maxime :	Régis :	Lilian :
06.23.07.15.43	06.07.40.27.46	07.85.30.47.60



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

16 Grande rue - 95710 Bray-et-lû - Tél. : 01 34 67 75 87
info@lesjardinsdepicure.com - site : www.lesjardinsdepicure.com

DÉCOUVREZ NOS AUTRES ÉTABLISSEMENTS
ET PROFITEZ DE NOTRE PASSEPORT FIDÉLITÉ



LA VILLA ROSE

