



**MONT VERNON**

# *Brochure Reception*

*Tarifs 2025*

**MONT VERNON**  
HÔTEL - RESTAURANT



**Stéphane LEBARBEY**  
*Directeur de la restauration*

T +33(0)2 32 21 67 77  
M +33(0)6 34 49 03 39  
stephane.lebarbey@compass-group.fr

Route de la Chapelle Réanville  
CD64 - 27950 SAINT-MARCEL

Réceptions familiales  
et professionnelles

[www.hotelmont-vernon.com](http://www.hotelmont-vernon.com)



# *Vin d'honneur Et Apéritifs*



# Suggestions de cocktails

(Forfait boisson sans amuses bouches)

## 🍷 Cocktail « Le Tradition »

7.30 € par personne

### **Punch** ou **Sangria**

(1 litre pour 5 personnes)  
jus de fruits (1 l pour 10 personnes),  
Coca-cola (1bt pour 15 personnes)



## 🍷 Cocktail « Mont-Vernon »

12.00 € par personne

### **Pétillant pomme framboise & pommeau**

(1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes),  
Jus de fruits (1 litre pour 10 personnes)  
Coca-cola (1 bouteille pour 15 personnes)  
(\* version possible sans alcool)



## 🍷 Cocktail « Le Mojito »

### « Classico » ou « Mojito framboise »

10.30 € par personne

(Rhum blanc/citron vert/menthe/Perrier)  
(2 verres par personne).  
Jus de fruits (1 litre pour 10 personnes),  
Coca-cola (1 bouteille pour 15 personnes)  
(\* version possible sans alcool)



## 🍷 Cocktail « Le Pétillant »

12.30 € par personne

Pétillant / 1 bouteille pour 3 personnes  
Crème de cassis-pêche -framboise  
(1 bouteille pour 40 personnes)  
Whisky : 1 bouteille pour 30 personnes  
Jus de fruits (1 litre pour 10 personnes), Coca-cola (1  
bouteille pour 15 personnes)



## 🍷 Cocktail N° 3

### « Le Champenois » 11.30€

Cocktail champenois (Cointreau,  
Sucre de canne, jus de citron,  
Vin méthode Champenoise),  
(1 litre pour 5 personnes.)  
Jus de fruits (1 litre pour 10 personnes),  
Coca-cola (1 bouteille pour 15 personnes)



## Tarifs bouteille :

Ricard /Pastis 66.00 €

Whisky Jack Daniels 68.00 €



## 🍷 Forfait cocktail enfant :

(Voir la rubrique « Le coin des enfants »)

# Les petits fours salés

## Service avec 8 pièces par personne.

- ◆ Verrine chantilly aux graines, mousse de betteraves et coppa
- ◆ Mini brochettes de poulet à la manque ou ananas ‘
- ◆ Mini bouchées aux 4 saveurs  
(Saumon – fromages – quiches lorraines – pizzas)
- ◆ Verrine provençale smoothie à la tomate & surimi
- ◆ Tartine au « Pesto » et saumon marinés cuit à la plancha
- ◆ Tatin feuilletée aux pommes et pépites de foie gras
- ◆ Focaccia au caviar d'aubergine et chorizo
- ◆ Mini croque – monsieur & « mini- cheese burger »

### ➤ Petits fours salés chauds :

🍷 Focaccia au chorizo et parmesan	1.40 €
🍷 Pizza	1.40€
🍷 Feuilleté assorti « du chef »	1.40€
🍷 Croque-monsieur	1.40€
🍷 Cheese burger	2.35 €

### ➤ Canapés froids :

🍷 Charcuterie	1.40 €
🍷 Palmier tomate confite &aubergine	1.40 €
🍷 Navette aux rillettes de volaille	1.40 €
🍷 Saumon fumé	1.40 €
🍷 Crudités	1.40 €

### ➤ Plateaux & pains surprises :

🍷 Mini cakes salés aux 4 saveurs - 240 g (1 pour 10 personnes) <i>Courgette &amp; Mozzarella – Lardons &amp; olives – Saumon &amp; épinards – Chèvre &amp; tomates</i>	15.30 €
🍷 Assortiment de petits fours salés « évasion » (30 pièces)	58.00 €
🍷 Sandwichs « Cocktail » assortis (x 28 pièces)	72.50€
🍷 Bouchées « délices apéritives » aux 4 saveurs (24 pièces) <i>Saumon – Fromages – Quiches lorraine– Pizzas</i>	35.00€
🍷 Mini wrap assortis (Légumes/Saumon/Pastrami/Poulet) (48 pièces)	81.00 €
🍷 Pain surprise (1 pour 50 personnes) <i>Saumon fumé, charcuterie, fromage</i>	62.00 €
🍷 Pain nordique (1 pour 48 personnes) <i>Saumon &amp; thon</i>	62.00 €
🍷 Pain « végé » (1 pour 48 personnes) <i>(ex : houmous de betterave au sésame /tomates séchées &amp; basilic...)</i>	55.00 €
🍷 Verrine pana cotta au saumon fumé	2.30 €
🍷 Verrine exotique /mangue-pomme au magret fumé	2.30 €



# Les petits fours sucrés

👤 **Macarons assortis** 2.50 € l'unité

👤 **Petits fours sucrés assortis** 2.50 € l'unité  
(Carré ananas coco, Tarte citron, Cône chocolat bergamote, Tarte framboise, Eclairs chocolat, Eclair café, Tarte mandarine)

👤 **Chouquettes (3 par personne)** 1.30 € les 3

👤 **Mini financier aux fruits rouges** 2.25 € l'unité

👤 **Mini moelleux au chocolat** 2.25€ l'unité

👤 **Mini muffins assortis** 2.50 € l'unité  
Parfums : cœur caramel beurre salé, crumble fruits rouges, pépites chocolat

👤 **Verrine crème brûlée framboise  
mousse chocolat blanc & gaufrettes** 2.80 € l'unité

👤 **Verrine « beurre salé » à l'ananas confit, chantilly** 2.80 € l'unité

👤 **Verrine aux poires caramélisées et spéculoos** 2.80 € l'unité



# *Les Buffets et Menus*



# Tarifs Menus réception

## ➤ Les Buffets

☀ Buffet Froid .....38.50 €

☀ Cocktail « Déjeunatoire » ou « Dinatoire » (\*) ..... 41.00 €

☀ Le Dîatoire avec un plat chaud (\*) ..... 52.00€

(\*) Complétez vos cocktails avec des stands animés de 4.50 € à 7.00€ par personne

## ➤ Les Menus

☀ Menu « Gourmand » ..... 44.00 €

☀ Menu « Symphonie » ..... 58.50 €

☀ Menu « Végétarien » ..... 42.00 €

## ➤ Les Formules Enfants : (de 3 à 12 ans)

☀ « Menu Enfant » plat direct + dessert / *boisson comprise 25 cl*..... 18.70 €

☀ « Menu ado » entrée + plat + dessert / *hors boisson*..... 23.00 €

**Service compris assuré jusque 2 : 00 du matin / au-delà 50 € par serveurs présents et par heure supplémentaire.**

## ➤ Et pour vos lendemains

☀ Brunch..... 22.00 €

☀ Buffet du lendemain..... 29.00 €

**Nos salles sont préparées et mises à disposition « gracieusement ». Toutefois un forfait, de 250 € par salle, comprenant la remise en état des lieux , est facturé.**



# Buffet Froid

38.50 € par  
personne  
hors boisson

## Salade « du chef »

(Pommes de terre, emmenthal, jambon blanc)

## ½ Salade « bressane »

(Ppâtes, poulet, tomates, pesto)

## ½ Salade « niçoise »

(Riz, thon, tomates, haricots verts, anchois)

## Salade « Cressonnière »

(Salade « iceberg », haricots verts, maïs, coppa, tomates confites  
oignons rouges)



## « Ardoise » du charcutier :

(rosette, saucisson à l'ail blanc, rilette de porc de Jérémie)

## Terrine duo de saumon & colin aux petits légumes



## Duo de viandes froides (2 variantes à choisir)

(Rôti de bœuf / rôti de porc / poulet rôti)

**(\*)** possibilité de remplacer le duo de viande par un jambon à l'os



Condiments et sauces



## Plateau de fromages et salade



½ tartes aux fruits

½ îles flottantes



*Supplément gâteaux des mariés à la place des desserts*

*(4.00€ par personne) - gâteaux « pâtisseries » sur présentoir*

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

(30 personnes minimum / service debout)

41.00 € /pers  
14 pièces  
Boisson  
incluse

## \* Boissons \*

Pétillant Mr Charbonneau : 1 Bouteille 75 cl pour 4 personnes

Bordeaux rouge IGP 1 Bouteille de 75cl pour 8 personnes

Cocktail de fruits : 1 litre pour 10 personnes - Coca-cola 150 cl : 1,5 litre pour 15 personnes

Eau de source : 1 litre pour 8 personnes, Eau pétillante : 1 litre pour 8 personnes

Café compris



## \* Amuse- bouche « salés froids » 5 par personne (suggestions)

Petits fours salés ou Canapés froids assortis

Navette aux rillettes de volaille

Toast tapas à la tomate mariné et saumon aux herbes

Verrine pana cotta au saumon fumé



## \* Amuse- bouche « salés chauds » 5 par personne (suggestions)

Tatin feuilletée aux pommes et boudins noirs

Mini brochettes de poulet à la mangue ou ananas ' selon saison

Mini bouchées délices

(Saumon/Légumes/Quiches assorties/Pizzas)

Foccacia au caviar d'aubergine et chorizo

mini croque –monsieur & « mini- Cheese burger «

« Palmier » tomates confites et aubergines

**\*Possibilité de rajouter des stands animés ou culinaires (supplément en annexe)**



**Option « Plat Chaud » en portion cocktail servie au buffet**

**8.40 € / personne**

*Limande « en colère sauce citronnée et son riz parfumé « Thaï »*

*Médaille de porc au cidre - purée « Crécy «*

*Cuisse de pintade farcie aux petits légumes*

*Mini cassolettes de rouget sauce vierge et haricots coco*



## \* petits fours « Sucrés » 4 par personnes (suggestions)

Mignardises assorties sucrées

Mini macarons assortis, mini cheese-cakes fruits rouges

Verrines rondes « douceur gourmande » assorties

# Le Dînatoire

Avec un plat chaud

52.00 €/pers  
hors boisson

## Service avec 8 pièces par personne.

- ◆ Verrine chantilly aux graines, mousse de betteraves et coppa
  - ◆ Mini brochettes de poulet à la manque ou ananas ‘
    - ◆ Mini bouchées aux 4 saveurs  
(Saumon – fromages – quiches lorraines – pizzas)
  - ◆ Verrine provençale smoothie à la tomate & surimi
- ◆ Tartine au « Pesto » et saumon marinés cuit à la plancha
  - ◆ Tatin feuilletée aux pommes et pépites de foie gras
    - ◆ Foccacia au caviar d'aubergine et chorizo
  - ◆ Mini croque – monsieur & « mini- cheese burger »

**\*Possibilité de rajouter des stands animés ou culinaires (supplément en annexe)**



## **Option entrée servie à table (supplément 8.30€ par personne)**

Parmentier de rillettes de Jérémy/ salade d'endives aux poires caramélisées  
OU

Mini cassolette duo de lieu nature & fumé sauce estragon et purée de céleri  
OU

Mini buns aux graines et pomme/salade mesclun aux copeaux de foie gras  
& magret fumé



## **Trou normand**



## **Plat chaud servi à l'assiette**

Dos de canard aux myrtilles (ou pommes selon saison)  
OU

Pavé de rumsteak sauce au poivre  
OU

Jambonnette de dinde confite « façon tagine »  
semoule et amande raisin



## **Assiette de 3 fromages affinés et sa salade**



## **Buffet de fromages et sa salade**



Carte des desserts

**\*Nos stands animés & culinaires  
pour compléter  
vos cocktails déjeunatoires ou dînatoires  
à la carte  
(30 personnes minimum)**

**Planche végétarienne « foccacia » 5.25€ par personne.**

Assortiment de foccacia aux aubergines cuites / courgettes marinées  
découpées devant le client



**Stand anime « terroir » 2/pers. à 5.85€ par personne.**

Jambon de pays taillé en copeaux devant les invités  
Et servit sur un pain aux graines figues et noix



**« Stand blinis » 2/pers. à 7.00 € par personne.  
(\*suivant saison)**

Saumon fumé & gravlax tranché devant les invités, servis avec œuf de saumon sur un blinis



**Stand anime « mini hamburger » 2/pers. à 7.00€ par personne.**

Bœuf ou volaille / compoté oignons rouges/ cheddar & sauce « barbecue »



**Stand anime « planchas & tapas » 2/pers. à 8.30€ par personne.**

½ Gambas rôtis au pistou servies aux invités  
½ pétoncles à la plancha et son jus au tandoori



**Bar à soupe 6.90 € par personne**

Composition selon saison, ex : ½ velouté au fenouil ½ velouté de butternut  
(crouton / gruyère...)

**Plateau de fromages de nos régions à 7.00€ par personne.**

Complété par des variantes de pains aux graines, gelée de pommes et fruits secs



**Stand de desserts à 6.90€ par personne.**

Brochettes de fruits frais\*, Bananes flambées\*, « sucette pop-up financier \*  
accompagné d'une fondue de chocolat (\*1 medley par personne.)

# Menu Gourmand

44.00 € par  
personne  
hors boisson

## Mini buns au foie gras /

Salade mesclun aux pommes fruits « copeaux » et magret fumé

## Tatin d'andouille au Neufchâtel /

Salade croquante du « chef » et croustille de jambon de pays  
chips de betteraves

OU

## Duo de saumon cru aux épices et citron vert & rillettes de saumon / toast aux cranberries

Salade salikis



## Dos de colin en croute de chorizo/ sauce champagne

Flan Dubarry et tomates concassées

OU

## Carré de porc caramélisé au miel

Gratin dauphinois / « crumble » de légumes du soleil

OU

## Cuisse de pintade farcie aux champignons

*Les plats sont accompagnés de 3 garnitures*



## Assiette de 3 fromages affinés et sa salade

OU

## Buffet de fromages et sa salade



Carte des desserts

# Menu Symphonie

58.50€ par  
personne  
hors boisson

Opéra de foie gras au pain d'épices et sa crème brûlée

verrine chutney abricot

OU

« Salade fraîcheur » et son « tartare » de tomates

Accompagnée de sa tartine de « grison » /croustille au chèvre d'Elise/chips de betterave et verrine crème de tandoori

OU

Takati de saumon cru mariné aux graines de sésame  
choux rouges & crème de persil

∞

Trou normand

∞

Pavé de bœuf aux échalotes confites

Gratin dauphinois & tomate provençale

OU

Mignon de porc en croute

Risotto au parmesan

OU

Filet d'aiglefin et sandre au beurre rouge

Flan aux petits légumes /brochette de tomates cerises

∞

Assiette de 3 fromages affinés et sa salade

OU

Buffet de fromages et sa salade

∞

Carte des desserts

# Menu Végétarien

42.00 € par  
personne  
hors boisson

« Gargouillou » de petits légumes et œuf mollet au jus safrané

Ou

Oeuf « cocotte » au saumon fumé

Ou

Tarte fine de tomates marinées et chèvre frais

∞

Petits farcis de Provence à l'émulsion de tomates

Ou

Dos de merlu au beurre vanillé

Ou

Fond d'artichaud à la « duxelle » de champignons,  
gratiné au bleu

∞

Assiette de fromages et sa salade

Ou

Buffet de fromages

∞

Carte des desserts

# *Le coin des enfants*

## *Apéritif*

« le complet » 11.00 € par enfant

*1 boisson 25 cl :*

*Jus de pommes /orange*

*ou*

*Diabolo menthe /fraise ou grenadine*

*+*

*5 petits fours :*

*Pizza - feuilleté saucisse- fromage - mini croq'*

*+ 1 mini brochette de bonbons*





# *Menu Enfant*

Jusqu'à 10 ans

**2 plats = 18.70 €  
par personne  
1 boisson**

Filet de colin vapeur / sauce à part

Ou

Nuggets

Jambon / frites

∞

« Timbale » de glace

*Vanille-fraise ou vanille-chocolat*

## Boissons

Brick de jus d'orange 25 cl

# **Menu « Ado. »**

## **Jusqu'a 16 ans**

**23.00 € par  
personne  
Hors boisson**

Ardoise de charcuteries

Ou

Salade Cressonnière

*(Salade croquante / dés de jambon et gruyère/ crouton)*

∞

Burger de bœuf / frites

Ou

Fish & Chips  
sauce tartare

∞

Fondant chocolat crème anglaise

Ou

Dessert des mariés

# Carte des desserts



## Framboisier

*Biscuit, mousseline, crème pâtissière au beurre, fruits (possibilité en forme de livre)*



## Fraisier (en saison)

*Biscuit, mousseline, crème pâtissière au beurre, fruits (possibilité en forme de livre)*



## Poirier

*Biscuit, mousseline, crème pâtissière, au beurre, fruits (possibilité en forme de livre)*



## Forêt noire

*Biscuit chocolat, chantilly, griottes, copeaux de chocolat noir*



## Mousseux aux poires et caramel

*Biscuit, mousse au caramel, dés de poires, poires en décors*



## Opéra

*Biscuit imbibé café, crème au beurre vanille, crème au beurre chocolat*



## Délice à la mangue-passion

*Biscuit, mousse mangue, mousse fruits de la passion, mangue, glaçage*



## Tarte nougat pommes

*Pâte sucrée, pommes caramélisées, amandes effilées sablées*



## Tarte soufflée aux pommes et calvados

*Pâte sucrée, crème d'amandes, dés de pommes flambées au calvados, crème chiboust, crème pâtissière meringuée*



## Tarte fine au chocolat noir

*Biscuit imbibé, ganache chocolat noir, cacao amer*



## Duo au chocolat noir et blanc

*Biscuit, ganache chocolat noir et blanc, copeaux de chocolat*



## Prali-crac au chocolat noir

*Biscuit, praliné croustillant, ganache chocolat noir, cacao amer*



## Miroir à la framboise

*Biscuit, mousse aux framboises, fruits, glaçage*



## Délice à la nougatine et abricots

*Biscuit, mousse aux abricots, nougatine hachée, fruits, glaçage*



## Charlotte : fruits rouges, framboise, poire ou chocolat

*Biscuit cuillère, mousse aux fruits ou chocolat, glaçage*



# Nos pièces montées

Prix par personne

☀ **Pièce montée & nougatine (3 choux par personne)** 10.50 €

*En forme de cône, moulin, violon, guitare, ours, cygne, Église gothique et romane, chalet, voiture ancienne etc.*

☀ **Pièce montée macarons assortis (3 par personne.)** 7.70 €

☀ **Pièce montée en verrines avec 3 parfums (sur présentoir)** 8.80 €

◆ *Verrine crème brûlée à la framboise, mousse au chocolat blanc & gaufrettes*

◆ *Verrine » beurre salé » à l'ananas frais confits, chantilly*

◆ *Verrine aux poires caramélisées et spéculoos*

*Pour mémoire :*

☒ *Petit pain supplémentaire* 0.70 €

☒ *Boule de campagne coupée (1/10)* 4.40 €



# Sélection du Sommelier

## ➤ Les vins

 Vin blanc chardonnay « Albriere »	75 cl	16.30 €
 Tariquet 1ere grive	75 cl	27.00 €
 Saint Luc (blanc moelleux)	75 cl	25.70 €
 Cheverny blanc Mont près Chambord	75 cl	24.50 €
 Cheverny rouge Mont près Chambord	75 cl	24.50 €
 Côte de Bordeaux « Blaye » AOC Ch. Charron	75 cl	27.50 €
 Côte de Provence « Valadas » (rosé)	75 cl	21.00 €
 Côte du Rhône Bouquet du Comtat	75 cl	17.50 €
 Bordeaux AOC Baron de l'Herme	75 cl	15.90 €
 Bordeaux AOC Château Malbec	75 cl	33.40 €
 Bordeaux AOC château Haut de Goélane	75 cl	26.90 €
 Pétillant de chez Mr Charbonneau	75 cl	26.90 €
 Champagne brut « Assailly »	75 cl (*)	48.00 €
 « Tonneau » (blanc rouge ou rosé) (servi en « pot lyonnais »)	5 L	36.60 €

(\*) Droit de bouchon / BT si champagne apporté de l'extérieur 10.00 €

## ➤ Les softs

 Jus de fruits assortis /Litre	5.58 €
 Jus de pomme du pressoir doré 75 Cl	9.00 €
 Jus pom'framboise du Pressoir d'or 75 Cl	10.25 €
 Coca-Cola 150 Cl	6.40 €
 Vittel /San Pellegrino 50 cl	3.60 €
 Vittel /San Pellegrino Litre	4.90 €
 Eau Villers pétillante Litre	4.20 €
 Eau Villers plate / Litre	3.60 €
 Forfait café « cérémonie » par personne.	1.40 €

## ➤ Pour vos cocktails et fin de soirée

<input type="checkbox"/> Cidre fermier du Pressoir d'or	75 cl	10.60 €
<input type="checkbox"/> Fut de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	8 Litres	83.50 €
<input type="checkbox"/> Fut de de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	20 litres	198.00 €

# Le Brunch

Servi en buffet de 11h00 à 14h00\*

22.00 € par  
personne



Thé, café, chocolat, lait

Jus de fruits

\*\*\*\*\*

Viennoiseries assorties, pain frais

Toasts, biscottes, céréales

Confiture, compote, beurre, miel

\*\*\*\*\*

Fruits frais, fruits secs & salade de fruits,

Yaourts, fromage blanc

\*\*\*\*\*

Œufs cuits à la demande / œufs au bacon

Jambon blanc

Duo de crudités

Condiments et sauces

∞

Plateau de fromages

∞

Tarte aux fruits

*\*Si dépassement horaire, supplément de 50.00 € par heure et par serveur.*

# Buffet du lendemain

29.00 € par  
personne  
hors boisson

Salade aux 3 céréales & crudités  
(Concombre/ maïs / radis)

Salade croquante du « chef » à la parisienne  
(endive/emmenthal /jambon / pommes fruits)

Salade Piémontaise



Papillon de rôti de porc

½ biscuit de truite saumonée  
½ cake maison aux légumes et saumon

½ roulade de volaille  
½ terrine de canard aux aromates en vigneronne



Condiments et sauces



Roue de Brie et sa salade



½ tartes aux fruits  
½ îles flottantes



# Hébergement à L'Hôtel \*\*\* Mont Vernon

## *Tarifs Hôtel 2025*

Toutes nos chambres sont équipées de T.V., accès WIFI, salle de bains & WC,  
Valable vendredi et samedi soir

Les week-end et jours fériés  
Les petits déjeuners sont servis de 7 :30 à 10 :30

Taxe de séjour 1.60 € par personne et par jour en supplément  
*Sous réserve de modification de la SNA*

*Si le dîner de votre réception est organisé au Mont Vernon  
la chambre des organisateurs est offerte*





Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez  
à l'hôtel-restaurant du Mont-Vernon  
et restons à votre disposition pour tous renseignements  
concernant l'organisation de vos cérémonies.

[www.hotelmont-vernon.com](http://www.hotelmont-vernon.com)