

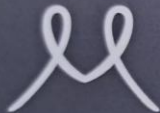


MONT VERNON

Brochure Reception

Tarifs 2026

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

www.hotelmont-vernon.com

Réceptions familiales
et professionnelles



Vin d'honneur Et Apéritifs



Suggestions de cocktails

(Forfait boisson **sans amuses bouches**)

🍷 Cocktail « Le Tradition »

7.95 € 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 »

12.80 € 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 »

11.20 € 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 »

13.40 € 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 » **12.30 €**

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 70.00 €

Whisky Jack Daniels 70.00 €



🍷 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 mangue 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 » 12.30 €

➤ Petits fours salés chauds :

🍷 Foccacia au chorizo et parmesan	1.55 €
🍷 Pizza	1.55 €
🍷 Feuilleté assorti « du chef »	1.55 €
🍷 Croque-monsieur	1.55 €
🍷 Cheese burger	2.55 €

➤ Canapés froids :

🍷 Charcuterie	1.55 €
🍷 Palmier tomate confite & aubergine	1.55 €
🍷 Navette aux rillettes de volaille	1.55 €
🍷 Saumon fumé	1.55 €
🍷 Crudités	1.55 €



➤ Plateaux & pains surprises :

🍷 Mini cakes salés aux 4 saveurs - 240 g (1 pour 10 personnes) <i>Courgette & Mozzarella – Lardons & olives – Saumon & épinards – Chèvre & tomates</i>	16.70 €
🍷 Assortiment de petits fours salés « évasion » (30 pièces)	63.60 €
🍷 Sandwichs « Cocktail » assortis (x 28 pièces)	79.20 €
🍷 Bouchées « délices apéritives » aux 4 saveurs (24 pièces) <i>Saumon – Fromages – Quiches lorraine – Pizzas</i>	38.30 €
🍷 Mini wrap assortis (Légumes/Saumon/Pastrami/Poulet) (48 pièces)	89.00 €
🍷 Pain surprise (1 pour 50 personnes) <i>Saumon fumé, charcuterie, fromage</i>	67.80 €
🍷 Pain nordique (1 pour 48 personnes) <i>Saumon & thon</i>	67.80 €
🍷 Pain « végé » (1 pour 48 personnes) <i>(ex : houmous de betterave au sésame /tomates séchées & basilic...)</i>	60.50 €
🍷 Verrine pana cotta au saumon fumé	2.50 €
🍷 Verrine exotique /mangue-pomme au magret fumé	2.50 €

Les petits fours sucrés

- | | | |
|---|--|-----------------------|
| 🍰 | Macarons assortis | 2.75 € l'unité |
| 🍰 | Petits fours sucrés assortis | 2.75 € l'unité |
| | <i>(Carré ananas coco, Tarte citron, Cône chocolat bergamote, Tarte framboise, Éclairs chocolat, Éclair café, Tarte mandarine)</i> | |
| 🍰 | Chouquettes (3 par personne) | 1.45 € les 3 |
| 🍰 | Mini financier aux fruits rouges | 2.45 € l'unité |
| 🍰 | Mini moelleux au chocolat | 2.45 € l'unité |
| 🍰 | Mini muffins assortis | 2.75 € l'unité |
| | <i>Parfums : cœur caramel beurre salé, crumble fruits rouges, pépites chocolat</i> | |
| 🍰 | Verrine crème brûlée framboise
mousse chocolat blanc & gaufrettes | 3.10 € l'unité |
| 🍰 | Verrine « beurre salé » à l'ananas confit, chantilly | 3.10 € l'unité |
| 🍰 | Verrine aux poires caramélisées et spéculoos | 3.10 € l'unité |



Les Buffets et Menus



Tarifs Menus réception

➤ Les Buffets

☀ Buffet Froid.....	42.00 €
☀ Cocktail « Déjeunatoire » ou « Dinatoire » (*)	45.00 €
☀ Le Dînatoire avec un plat chaud (*)	56.00 €

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

➤ Les Menus

☀ Menu « Gourmand »	48.00 €
☀ Menu « Symphonie »	64.00 €
☀ Menu « Végétarien »	45.00 €

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

☀ « Menu Enfant » plat direct + dessert / boisson comprise 25 cl.....	19.00 €
☀ « Menu ado » entrée + plat + dessert / hors boisson.....	25.00 €

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

➤ Et pour vos lendemains

☀ Brunch.....	24.00 €
☀ Buffet du lendemain.....	32.00 €

*Nos salles sont préparées et mises à disposition « gracieusement ». Toutefois **un forfait, de 300 € par salle**, comprenant la remise en état des lieux, **est facturé.***



Buffet Froid

42.00 € par
personne
Hors boisson

Salade « du chef »

(Pommes de terre, emmenthal, jambon blanc)

½ Salade « bressane »

(Pâtes, 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, rillettes de porc de Jérémy)

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)

45 € /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 litres 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 « Thai »

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

56.00 €/pers
Hors boisson

Service avec 8 pièces par personne.

- ◆ Verrine chantilly aux graines, mousse de betteraves et coppa
 - ◆ Mini brochettes de poulet à la mangue ou à l'ananas
 - ◆ Mini bouchées aux 4 saveurs
(Saumon – fromages – quiches lorraines – pizzas)
 - ◆ Verrine provençale smoothie à la tomate & surimi
- ◆ Tartine au « Pesto » et saumon mariné 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 »

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



Option entrée servie à table (supplément 9.15€ 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

OU

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 » 5.70 € par personne.

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



Stand animé « terroir » 2/pers. à 6.40 € par personne.

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



**« Stand blinis » 2/pers. à 7.65 € par personne.
(*suivant saison)**

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



Stand animé « mini hamburger » 2/pers. à 7.65 € par personne.

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



Stand animé « planchas & tapas » 2/pers. à 8.90 € par personne.

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



Bar à soupe 7.50 € par personne

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

Plateau de fromages de nos régions à 7.50 € par personne.

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



Stand de desserts à 7.5 0€ par personne.

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

Menu Gourmand

48.00 € 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 betterave

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

64.00 € 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'Élise/chips de betterave et verrine crème de tandoori

OU

Takati de saumon cru mariné aux graines de sésame

Chou rouge & 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

45.00 € par
personne
Hors boisson

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

OU

Œuf « 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'artichaut 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 » 12.00 € 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 = 19 €
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'à 16 ans

**25.00 € par
personne
Hors boisson**

Ardoise de charcuteries

Ou

Salade Cressonnière

(Salade croquante / dés de jambon et gruyère/ croûton)



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)
<i>En forme de cône, moulin, violon, guitare, ours, cygne, Église gothique et romane, chalet, voiture ancienne etc.</i> | 11.50 € |
| ☀ | Pièce montée macarons assortis (3 par personne.) | 8.30 € |
| ☀ | Pièce montée en verrines avec 3 parfums (sur présentoir)
◆ 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 | 9.50 € |

Pour mémoire :

- | | | |
|---|--|---------------|
| ☒ | Petit pain supplémentaire | 0.80 € |
| ☒ | Boule de campagne coupée (1/10) | 4.80 € |



Sélection du Sommelier

➤ Les vins

 Vin blanc chardonnay « Albriere »	75 cl	17.80 €
 Tariquet 1ere grive	75 cl	29.50 €
 Saint Luc (blanc moelleux)	75 cl	28.00 €
 Cheverny blanc Mont près Chambord	75 cl	27.00 €
 Cheverny rouge Mont près Chambord	75 cl	27.00 €
 Côte de Bordeaux « Blaye » AOC Ch. Charron	75 cl	30.00 €
 Côte de Provence « Valadas » (rosé)	75 cl	23.00 €
 Côte du Rhône Bouquet du Comtat	75 cl	19.20 €
 Bordeaux AOC Baron de l'Herme	75 cl	17.40 €
 Bordeaux AOC Château Malbec	75 cl	36.50 €
 Bordeaux AOC château Haut de Goélane	75 cl	29.40 €
 Pétillant de chez Mr Charbonneau	75 cl	29.40 €
 Champagne brut « Assailly »	75 cl (*)	50.00 €
 « Tonneau » (blanc rouge ou rosé) (servi en « pot lyonnais »)	5 L	39.50 €

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

➤ Les softs

 Jus de fruits assortis /Litre	6.40 €
 Jus de pomme du pressoir doré 75 Cl	9.80 €
 Jus pom'framboise du Pressoir d'or 75 Cl	11.20 €
 Coca-Cola 150 Cl	7.00 €
 Vittel /San Pellegrino 50 cl	4.00 €
 Vittel /San Pellegrino Litre	5.50 €
 Eau Villers pétillante Litre	4.60 €
 Eau Villers plate / Litre	4.00 €
 Forfait café « cérémonie » par personne.	1.50 €

➤ Pour vos cocktails et fin de soirée

☐ Cidre fermier du Pressoir d'or	75 cl	11.60 €
☐ Fut de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	8 Litres	91.50 €
☐ Fut de de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	20 litres	215.00 €

Le Brunch

Servi en buffet de 11h00 à 14h00*

24.00 € 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

Oeufs 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

32.00 € 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 2026

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

Les week-end et jours fériés
Les petits déjeuners sont servis de 7 h30 à 10 h30

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