



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

BROCHURE RECEPTIONS 2023

Votre Réception à Provins : le gage d'un évènement inoubliable.

Situé à 80km de Paris, entre Brie et Champagne, au cœur de la Cité Médiévale, l'Hôtel « Aux Vieux Remparts » vous accueille pour organiser votre évènement en toute tranquillité : cérémonie de mariage, baptême, anniversaire ou autre réception.

Suivant le nombre de vos convives, nous vous proposons nos salons au sein de l'établissement ou la magnifique salle voûtée du Caveau du Saint Esprit (capacité jusqu'à 200 personnes avec ses 330m2).

Le cocktail apéritif pourra être servi dans notre Lounge Bar, un de nos salons, notre terrasse ou dans les fossés des Remparts.

Notre Chef, vous propose une cuisine gastronomique à travers cinq prestations distinctes :

- Rosa Gallica
- Rosa Opalia
- Rosa Mandrina
- Rosa Landora
- Rosa Centifolia

Notre Chef peut également vous proposer un menu à composer sur-mesure suivant vos envies.

PRESTATION ROSA GALLICA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 6 canapés par personne

Menu

Tartare de Bar Bio aux Pommes et au Citron Vert,

Tuile Dentelle

Ou

Maki Chair de Crabe au Combawa, Quinoa d'Ile de France,

Emulsion au Soja Sucrée

Ou

Œuf Bio Mollet Pané aux Herbes,

Crèmeux de Champignons et Huile de Noisettes

Ou

Filets de Caille Marinés au Moretum,

Tian de Légumes de Saison et Allumettes au Chorizo

Thon Rôti aux Aromates, Sauce Vierge au Sésame,

Mousseline de Carottes et sa Julienne

Ou

Escalope de Saumon Label Rouge à la Graine de Fenouil,

Crèmeux de Betterave, Emulsion au Yaourt Fermier

Ou

Magret de Canard Rôti, Mousseline de Pommes de Terre aux Citrons Confits,

Tapenade d'Olives Noires, Jus à la Sarriette

Ou

Côte de Porc Label Rouge taillée dans le Carré, Sauce Miel Romarin,

Gnocchis de Pomme de Terre

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Bourgogne Aligoté

Bordeaux Beau Rivage

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 110 €

Option Poisson + Viande : 22 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

PRESTATION ROSA OPALIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Menu

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques aux Agrumes,
Perles de Citron Poivrées

Ou

Saumon Gravlax Label Rouge en Trilogie,
Safran, Coriandre, Estragon et Betterave

Ou

Foie Gras de Canard en Gelée de Saison,
Compotée d'Oignons parfumée au Chocolat et sa Brioche

Ou

Croustillant de Ris de Veau,
Crèmeux de Saison et Légumes Pickles

Médallions de Lotte, Palet de Betterave et Brocolis,
Crème Safranée

Ou

Filet de Bar sur Peau Croustillante, Pleurotes Fraîches au Basilic,
Jus de Viande à la Poitrine Fumée

Ou

Selle d'Agneau Française, Purée de Fèves au Thym,
Méli-mélo de Tomates Confites et Citron, Olives et Jus d'Agneau

Ou

Pavé de Faux-Filet de la Plaine Champenoise,
Pomme Darphin parfumé à la Truffe et Compotée d'Echalotes

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Pouilly Fumé
Sancerre Rouge
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 125 €

Option Poisson + Viande : 25 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

PRESTATION ROSA MANDRINA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Menu

Kadaïf de Langoustines,
Panna Cotta d'Avocat et sa Salade de Jeunes Pousses

Ou

Ravioles Farcies de Chair d'Escargot de Janic,
Emulsion de Cresson

Ou

Mi-Cuit de Thon en Chapelure d'Herbes,
Tartare de Tomates Ananas à la Sauge

Ou

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé,
Compotée de Saison et sa Brioche

Noix de Saint-Jacques, Caviar de Légumes de Saison à la Coriandre,
Sauce Carotte, Gingembre

Ou

Pavé de Filet de Turbot Snacké,
Ecrasé de Truffe Bleue et Grains de Maïs, Sauce Moretum « Elixior »

Ou

Filet de Bœuf de la Plaine Champenoise, Jus corsé au Basilic
Rosace de Pommes de Terre Crousti-Fondantes

Ou

Pavé de Veau, Panais Rôtis au Romarin,
Sauce au Brie de Provins et Poivre de Timut

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)
Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Chablis « La Marche du Roi »
Bordeaux Graves Château Rahoul
Eaux Minérales
Café

Tarif par personne : 140 €

Option Poisson + Viande : 28 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

BUFFET ROSA LANDORA

Cocktail en open bar (durée 60 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 6 canapés par personne

Buffet

Saumon Gravlax à l'Aneth

Duo de Charcuteries Françaises et Espagnoles et ses Condiments

Terrine de Volaille au Foie Gras de Canard

Tataki de Thon aux Herbes Fraîches

Salade Indienne (Riz, Poulet, Curry, Poivrons)

Filet de Bar sur Peau Croustillante,

Pleurotes Fraîches au Basilic, Jus de Viande à la Poitrine Fumée

Ou

Magret de Canard Rôti,

Mousseline de Pommes de Terre aux Citrons Confits et Tapenade d'Olives Noires, Jus à la Sarriette

(Plat Chaud Servi à l'Assiette)

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Bourgogne Aligoté

Bordeaux Beau Rivage

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 115 €

Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

BUFFET ROSA CENTIFOLIA

Cocktail en open bar (durée 90 minutes)

Champagne « Aux Vieux Remparts », Whisky, Perrier, Jus d'Orange, Coca, Vittel

Avec 9 canapés par personne

Buffet

Foie Gras de Canard cuisiné par nos soins

Saumon Mariné aux Agrumes

Duo de Haddock et Truite Fumée

Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame

Salade de Quinoa d'Île de France à la Chair de Crabe et Tomates Confités, Vinaigrette de Framboise

Salade de Pommes de Terre, Magret Fumé et Gésiers de Volaille Confités

Médallions de Lotte,

Palets de Betterave et Brocolis, Crème Safranée

Ou

Selle d'Agneau Française,

Mousseline de Fèves au Thym et sa Salade Fraîcheur, Jus d'Agneau

(Plat Chaud Servi à l'Assiette)

Dessert à découper en salle (une ou deux sortes à choisir dans la liste page 9)

Possibilité de Wedding Cake, Pièce Montée de Choux ou de Macarons en supplément

Chablis « La Marche du Roi »

Bordeaux Graves Château Rahoul

Eaux Minérales

Café

Tarif par personne : 145 €

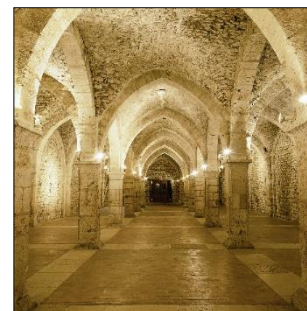
Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

LOCATION DES ESPACES

CAVEAU DU SAINT ESPRIT

- Tarif location de la salle du Caveau du Saint Esprit (avec matériel de cuisine, tables et chaises comprises) :
 - 2500 € le samedi soir d'avril à octobre
 - 2200 € en semaine et le samedi de novembre à mars



LOUNGE BAR

- Tarif location de notre Lounge Bar :



	Semaine et Dimanche Soir	Samedi soir (ou veille de jours fériés)
Lounge Bar - Caveau 2 (Jusqu'à 30 personnes)	250€	400€
Lounge Bar - Caveau 1 (De 30 à 50 personnes)	400€	600€
Lounge Bar – Caveaux 1&2 (De 50 à 80 personnes)	600€	1000€

DETAILS DES PRESTATIONS

- Menu Rosa Gallica
- Menu Rosa Opalia
- Menu Rosa Mandrina
- Buffet Rosa Landora
- Buffet Rosa Centifolia

Ces formules comprennent :

- L'apéritif sous forme de cocktail
- Le menu ou le buffet avec entrée, plat, dessert ainsi que les vins (50 cl / pers de blanc et rouge confondus), eaux minérales et café
- En fonction de la date de votre événement, certains produits pourront être changés par des produits de saison
- Le matériel de restauration et le nappage
- La mise en place de la réception
- Le service

OPTIONS

ANIMATION :

- Disc-Jockey jusqu'à 2h = 980 € (80€ / demi-heure supplémentaire après 2h)
- Magicien Close up = 750 €
- Autres animations possibles : sur demande

DECORATION :

- Décoration florale :
 - Centre de table = 25 €
 - Centre de table d'honneur = 42 €
 - Centre de buffet = 72 €
- Impression des menus : 2 € / personne
- Décoration thématisée sur la Rose : 12 € / personne
 - Bougies parfumées (une par table)
 - Pétales sur le nappage
 - Centre de table
 - Menus imprimés
 - Chevalet avec nom de la table

RESTAURATION & SERVICE

OPTIONS WEDDING CAKE / PIECE MONTEE (cf page 9)

- Supplément Wedding Cake en remplacement du gâteau = 6 € /personne
- Supplément Wedding Cake en complément du gâteau = 12 € /personne
- Supplément Pièce Montée de Choux ou Macarons (4 par personne) en remplacement du gâteau = 6 € /personne
- Supplément Pièce Montée de Choux ou Macarons (3 par personne) en complément du gâteau = 12 € /personne

AUTRES OPTIONS

- Menu enfant à 35 € (entrée, plat, dessert)
- Forfait boisson enfant à 6 € (1 soft : jus d'orange ou coca, eaux minérales)
- Menu spécial animateur à 35 € (entrée, plat, dessert, vin, eau minérale et café)
- Forfait soft en cours de soirée à 6 € /personne comprenant Jus d'Orange, Coca, Perrier, Vittel, Café
- Champagne « Aux Vieux Remparts » à 55 € /bouteille de 75 cl
- Brunch à 39 € / adulte et 25 € / enfant

SERVICE

- Service en salle de 00h à 02h : 100 € de l'heure supplémentaire (50€ par demi-heure supplémentaire)
- Service en salle après 2H : 130 € de l'heure supplémentaire (65 € par demi-heure supplémentaire)

DESSERTS

LISTE DES DESSERTS

- Instant Fraîcheur Framboise-Passion
- Bavarois aux Fruits de Saison
- Entremet Caramel et Chocolat Amber
- Forêt Noire
- Paris-Provins
- Lollipop Pistache-Confit de Fraise
- Paris-Brest
- Dacquoise aux Fruits de Saison
- Tarte aux Fruits de Saison Revisitée
- Croustillant Praliné et Fondant Chocolat
- Fraisier / Framboisier / Poirier (selon la Saison)
- Saint Honoré

WEDDING CAKE

- Croustillant Praliné Fondant Chocolat,
- Framboisier, Poirier ou Fraisier,
- Poire & Chocolat
- Etc...

PIECES MONTEES

- Pièce Montée de Macarons
- Pièce Montée de Choux

*Parfums possibles : Vanille, Rose, Chocolat, Café et autres parfums sur demande pour les macarons
Différentes formes possibles à la demande du client.*

DECORS & THEME

- Décors possibles : Figurine des mariés, Plaque Baptême, Rose en sucre...
- Thème sur mesure possible, personnalisation, couleurs, messages