LJE

LES JARDINS D'ÉPICURE

HÔTEL D'EXCEPTION ET RESTAURANT GASTRONOMIQUE

ÉVÉNEMENTS





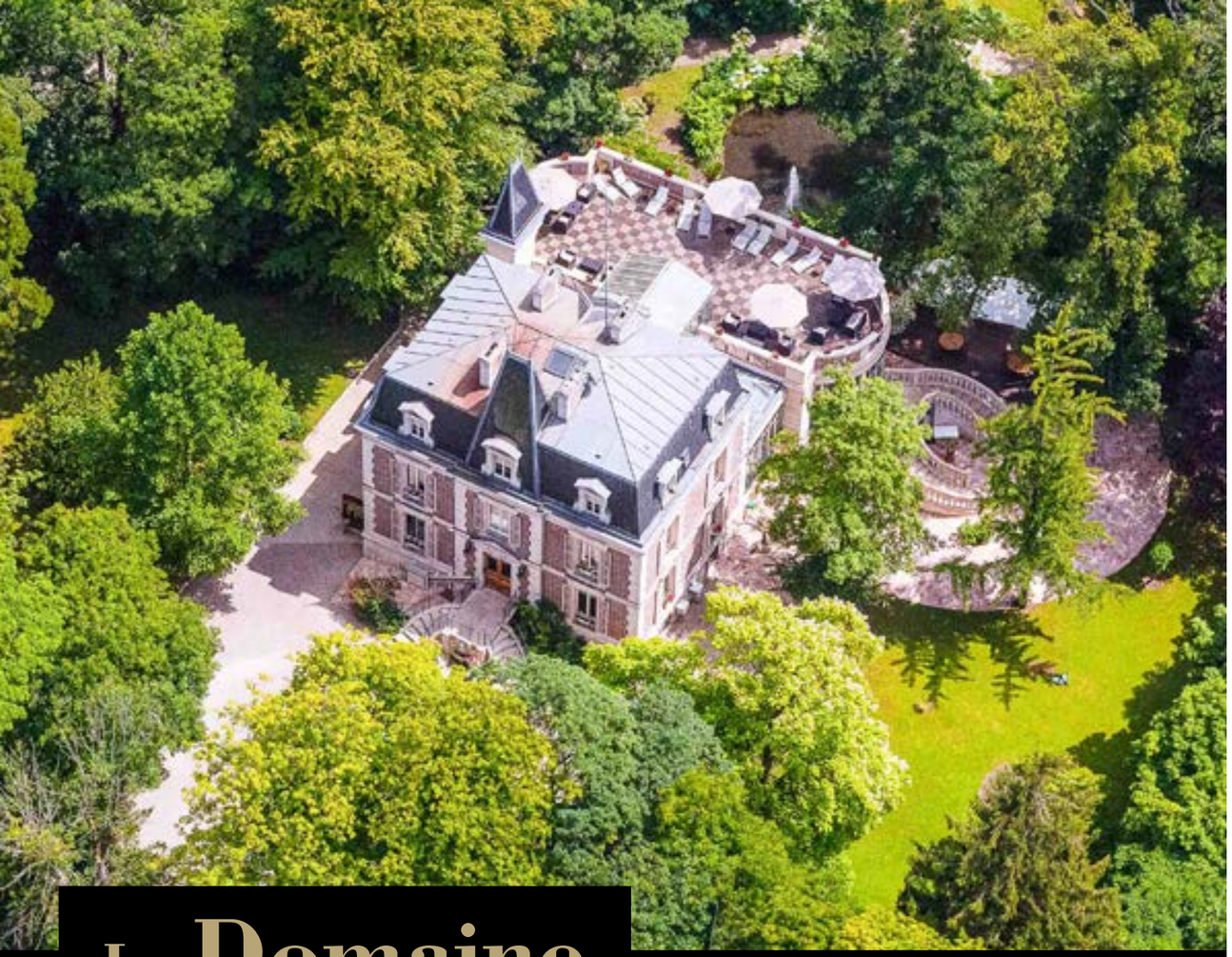












Le Domaine

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, réliée 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'Epicure, 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'Epicure 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
Matthieu Seebacher







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 préfériez un dîner assis, ou encore un brunch intime en famille le lendemain de votre événement.

Notre équipe saura vous conseillez 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

LA DÉCORATION
1 centre de table fleuri & photophores seront disposés sur les tables

LE PERSONNEL
Mise à disposition du personnel nécessaire

LES FORMULES

FORMULE SAVEUR — 3 PLATS —	FORMULE PLAISIR — 5 PLATS —	FORMULE ÉPICURE — 6 PLATS —
Mise en bouche	*Mise en bouche*	*Mise en bouche*
Entrée	Entrée	Entrée froide
Plat	Plat poisson	Entrée chaude
Dessert à l'assiette	Plat viande	Plat poisson
	Fromage	Plat viande
	Dessert à l'assiette	Fromage
		Dessert à l'assiette
75€/pers.	**100€/pers.**	**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



LES TARIFS

EN SEMAINE	EN WEEKEND
Dimanche à Jeudi	Vendredi, Samedi & veille de jour férié
145€/pers.	175€/pers.



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
Nappage, 1 centre de table fleuri & photophores 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 peronnes.
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 TARIFS

SEMAINE
Dimanche à Jeudi

30 À 60 PERS.	+ DE 60 PERS.
185€/pers.	145€/pers.

WEEKEND
Vendredi, Samedi & veille de jour férié

30 À 60 PERS.	+ DE 60 PERS.
235€/pers.	195€/pers.



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
Nappage, 1 centre de table fleuri & photophores 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 PRIVILÈGE

MARIAGE
de 30 à 110 personnes



LES TARIFS

SEMAINE
Dimanche à Jeudi

30 À 60 PERS.	+ DE 60 PERS.
220€/pers.	180€/pers.

WEEKEND
Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

30 À 60 PERS.	+ DE 60 PERS.
270€/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
Nappage, 1 centre de table fleuri & photophores 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
Nappage, 1 centre de table fleuri & photophores 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.	+ DE 60 PERS.
320€/pers.	280€/pers.

WEEKEND
Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

30 À 60 PERS.	+ DE 60 PERS.
340€/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 évènement.

Décoration extérieure comprenant une arche, tapis blanc et fleurs	**À PARTIR DE 700€**
Sonorisation pour cérémonie extérieure avec enceinte et micros	**FORFAIT : 50 €**
Location de chaise	**À PARTIR 9€/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	**Sébastien Ferrante**	**Sacha Heron**
instantfoto.fr	designer-photos.com	jour-j-photographie.com
06 86 95 47 18	06 64 14 44 49	06 61 82 51 46

DISC JOCKEY

Jackson : 06 12 28 33 70

COIFFEUSE

Christelle : 06.59.30.63.00

FLEURISTE

Catherine : 01 34 67 01 55

MAGICIEN

Benjamin : 06.62.68.96.67

CARICATURISTE

Gribouilletout : 06.29.99.53.02

MUSICIENS

Violon & Guitare	**Saxophoniste**	**Trio de Jazz**	**Jazz manouche**
Maxime :	Régis :	Yann :	Lilian :
06.23.07.15.43	06.07.40.27.46	06.61.76.03.63	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

LE CLOS DES VIGNES

Les Granges
HAILLANCOURT