Les Demeures de Varennes

Hotel de charme & Restaurant

Bienvenue aux Demeures de Varennes

Votre réception mérite un cadre privilégié

Au cœur d'un parc boisé de 2 hectares, à 35 minutes de Paris, les Demeures de Varennes sauront vous surprendre par son atmosphère à la fois calme et chaleureuse : tout ici concourt à rendre votre mariage inoubliable.

Les espaces

Le lavoir

Salle de 150 m² avec ses baies vitrées offrant une vue panoramique sur le parc. Le Lavoir peut accueillir jusqu'à 150 personnes.

Le salon Edison

Superbe salle de 90 m² avec voûte en pierres meulières qui peut accueillir jusqu'à 60 personnes. Très belle hauteur sous plafond.

Le garden cottage

Donnez une allure champêtre à votre cérémonie. Cet espace de 115 m² peut accueillir jusqu'à 100 personnes.

Le salon Forum

Salle de 150 m² avec ses baies vitrées ouvertes sur une terrasse privative. Ce salon peut accueillir jusqu'à 130 personnes.

Les menus

LE ROMANTIQUE

V | 179 €*

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle ou aux fruits rouges

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

6 pièces cocktail au choix du chef selon saison (en exemple)

| Mini-burger
| Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote
| Le cubique de saumon mariné
| Tomate cerises mozzarella
| Accras
| Verrines variées

Le dîner

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...

Foie gras de canard et son toast de pain de campagne
ou Drapé de saumon fumé de Norvège, accompagné de condiments, crème d'Isigny acidulée et blinis
ou Barigoule de légumes de saison, crème mascarpone aux morilles

Ensuite,

Suprême de volaille peau jaune, velouté de foie gras et risotto aux petits légumes
ou Dos de cabillaud rôti, vierge de tomates et olives de Lucques, pommes de terre grenailles confites
ou Paleron de bœuf longuement cuisiné, sauce Bordelaise et ses carottes en sifflet

Et enfin,

Fraisier
ou Opéra café
ou Royal chocolat
ou Tartes aux fruits de saison

Le cocktail

Sélection de vins rouges et blancs
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

* Prix TTC par personne

Les menus

V | 209 €*

LE VARENNES

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle ou aux fruits rouges
ou **Champagne Alain Guillaume**

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

8 pièces cocktail au choix du chef selon saison (en exemple)

- Mini-burger
- Teriyaki de volaille au sésame
- Foie gras en bonbon
- Tomate cerises mozzarella
- Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote
- Le cubique de saumon mariné
- Samoussa
- Verrines variées

Le dîner

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...
Foie gras de canard, chutney de saison et son pain brioché
ou Tarte fine Saint-Jacques et poireaux, beurre safrané et salade d'herbette
ou Duo de saumon fumé et haddock JD David, crème de savora fouettée, mélange de jeunes pousses

Ensuite,
Quasi de veau sauce Périgueux et son gratin dauphinois
ou Filet de daurade plancha, jus de veau léger et son risotto arborio au parmesan
ou Magret de canard IGP du sud-ouest, jus au thym citron, mille-feuilles de légumes de saison

Puis le fromage,
Brie de Meaux, mesclun et cerneaux de noix

Et enfin,
Buffet de desserts :

- Tarte aux fruits de saison
- Fraisier ou Framboisier
- Opéra ou Royal chocolat
- Découpe de fruits de saison

Les Boissons

Sélection de vins rouges et blancs
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

* Prix TTC par personne

Les menus

LE MARIAGE PRESTIGE

249 €*

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle ou aux fruits rouges ou **kir royal** ou **mojito** ou **punch antillais**
ou **Champagne Alain Guillaume**

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

12 pièces cocktail au choix du chef selon saison (en exemple)

- Sicilienne de veau
- Foie gras en bonbon
- Le cubique de saumon mariné
- Teriyaki de volaille au sésame
- Tomate cerise mozzarella
- Légumes Croque-au-sel
- Saumon fumé sur blinis crème de Savora
- Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote
- Samoussas
- Mini-burger
- Croque-Monsieur
- Verrines variées

Le dîner

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...
Tartare de daurade à l'huile d'olive et citron vert, douceur de mangue, coulis de betterave, crème de raifort
ou Homard à la parisienne
ou Foie gras au sumac, minestrone de fruits exotiques, vinaigrette passion

Ensuite,
Filet de bœuf Rossini, feuille de pommes de terre et céleri à la truffe d'été
ou Filet de bar rôti, sauce diplomate, fricassée de légumes de saison
ou Canon d'agneau en croûte d'herbes, jus court à la sarriette, gnocchis de pommes de terre à la crème de truffe

Puis le fromage,
Duo de Brie de Meaux et de Melun, mâche aux noix

Et enfin,
Une pièce montée et un buffet de desserts :

- Tarte aux fruits de saison
- Fraisier ou Framboisier
- Opéra ou Royal chocolat
- Découpe de fruits de saison

Les Boissons

Sélection de vins rouges et blancs
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

* Prix TTC par personne

Les options POUR LES CONVIVES

Dans l'après-midi

Mise à disposition de rafraîchissements à l'arrivée de vos invités :
jus de fruits, sodas et eaux minérales

Lors du cocktail

Ateliers dégustation
| Le foie gras poêlé
| Les gambas flambées au whisky
| Le burger de foie gras
| Le risotto truffé
| Les saumons marinés et fumés

La vasque d'apéritifs supplémentaire

Pour le repas

| Le fromage
| La pièce montée
| Le wedding cake
| La cascade de Champagne

Pour la fin de soirée

| Bar avec ou sans alcool
| Bière en fût

Les options POUR LES ENFANTS

Le dîner

Chaque plat est identique pour tous les enfants

Pour commencer...
Tomate mozzarella
ou Planche de charcuterie
ou Crudités du marché en salade, vinaigrette d'agrumes

Ensuite,
Escalope de volaille à la crème, tagliatelles fraîches
ou Saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge
ou Steak haché du boucher, pommes frites

Et enfin,
Glace artisanale
ou mi-cuit chocolat

Les options
LE BRUNCH

Le lendemain, vous pourrez partager un moment de convivialité avec vos invités autour d'un brunch, en profitant du parc, des jeux et de la piscine.

Le petit-déjeuner

| Boissons chaudes
| Jus de fruits pressés
| Viennoiseries

Les entrées

Buffet chaud selon saison
(en exemple)

• **Salé**
| Bacon
| Œufs brouillés

• **Sucré**
| Crêpes
| Pancakes

Buffet froid selon saison
(en exemple)

| Plateau de charcuterie
| Buffet de la mer
| Salade de boulgour
| Salade de roquette et artichauds

Les plats selon saison
(en exemple)

| Paleron fondant façon bourguignonne
| Filet de bar snacké sauce diplomate
| Tarte salée du jour

Les fromages

| Fromages affinés

Les desserts

| Découpe de fruits de saison
| Buffet d'entremets et de desserts

Les Demeures de Varennes mettent aussi à votre disposition des vélos et des jeux pour passer un moment de partage avec les vôtres :

| Pétanque
| Ping-pong
| Tennis
| Jeu de fléchettes
| Badminton

Les options
PRESTATIONS

Parce que nous avons à cœur de répondre à toutes vos demandes, nous vous proposons différentes prestations pour personnaliser et agrémenter votre événement.

l Cérémonie laïque dans le parc
l Lâcher de lanternes ou de ballons soumis à autorisation préfectorale
l Possibilité de tirer un feu d'artifice soumis à autorisation préfectorale
l Housses de chaises
l Location de vaisselle fine
l Location de tenues pour le personnel
l Location de mobilier
l Voiture de collection
l Calèche
l Décoration de salle

Nous saurons aussi vous orienter vers des partenaires de qualité tels que photographe, fleuriste, décoratrice, DJ, babysitteur.

Tout est possible, il vous suffit de rêver et de demander !

Les chambres

Aux Demeures de Varennes, vos invités auront la possibilité de loger sur place. Ils pourront profiter pleinement de la réception à laquelle vous les aurez conviés.

Réparties sur plusieurs bâtiments, chacune des chambres possède une âme et une décoration en harmonie avec le caractère authentique de la Maison.

De la single à la familiale, les 25 chambres peuvent accueillir jusqu'à 50 personnes.

Les Demeures de Varennes vous offrent votre nuit dans la chambre nuptiale.

Pour venir

Depuis l’A4 et l’A86

| Prendre la Francilienne N104
| Puis la sortie Brie-Comte-Robert, direction Nancy Metz
| Suivre Sénart puis N19 direction Provins
| Sortie Villecresnes centre
| Suivre Mandres les roses
| Puis Périgny-sur- Yerres
| Et pour terminer Varennes-Jarcy

Depuis l’A1

| Prendre le périphérique après Roissy
| Puis la Francilienne N104
| Depuis l’A11 - Prendre la Francilienne N104

Depuis l’A6

| Prendre la Francilienne N104 en direction de l’Est (Evry)
| Sortir à Combs-la-Ville
| Et suivre Varennes Jarcy

RER ligne D > Direction Melun

| Arrêt Combs-la-Ville (commune limitrophe),
| Accès direct depuis les gares de Lyon, du Nord et Châtelet Les Halles
| Puis Bus ligne S
| Direction Boussy-St-Antoine
| Arrêt Mairie Varennes-Jarcy (circule matin puis soir)

Taxi sur réservation préalable

Au cœur du village de Varennes-Jarcy, les Demeures de Varennes se situent face à la mairie et à l’église.

Les Demeures de Varennes

Hotel de charme & Restaurant

Paris

• Disneyland

Varennes - Jarcy

Evry •

demeuresdevarennes.com
#demeuresdevarennes

2 rue de Brie
91480 VARENNES - JARCY
01 69 00 88 91
events@demeuresdevarennes.com

SARL Les Demeures de Varennes - SIRET 444 881 341 000 11. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photos : ©Les Demeures de Varennes, ©Adobe Stock. Création graphique : Vendée à l'eau.