



Réception & mariage



**Best
Western**®

Amarys Rambouillet

Hôtel*** et Restaurant



www.hotel-rambouillet.fr

Réceptions & mariages

L'établissement est **implanté sur Rambouillet**, entre **Versailles et Chartres**. Cette situation privilégiée en fait **un lieu idéal en Île de France** pour vivre vos événements, **mariage, anniversaire, baptême, dîner** entre amis...



L'hôtel bénéficie d'un **environnement calme et discret**. Vous serez séduits par le confort de nos **55 chambres toutes équipées** de salle de bain complète, téléphone direct, connexion Internet et télévision Canal+, BEIN Sport et chaînes satellites.

Nous mettons à votre disposition un vaste **parking pouvant accueillir plus de 50 véhicules**. Les chambres pour 1 ou 2 personnes vous seront proposées à un tarif préférentiel. **N'hésitez pas à nous contacter.**

Toutes nos chambres sont équipées de :

- TV écran plat (chaînes satellite et Canal +)
- Mobilier contemporain
- Double vitrage et volets
- Salles de bains (douches à l'italienne, WC et lavabo)
- Plateau de Bienvenue
- Téléphone direct et Wi-Fi gratuit
- Literie neuve avec couette
- Moquette épaisse
- Nombreuses prises et sources de lumière
- Connectique (HDMI, consoles, PC...)
- Machine Nespresso™
- Base pour iPod/iPhone™



Votre apéritif

Deux propositions de cocktail boisson sont proposées dans le cadre d'un apéritif professionnel ou privé, avec une proposition de petits feuilletés salés ou mignardises sucrées au tarif de 1.50 € pièce.

L' Amarys

16 € par personne

- Punch ou cocktail alcoolisé
- Whisky, Martini et Anisé
- Coca, jus de fruits, eau minérale plate ou gazeuse
- Cacahuètes, bretzels

Le Prestige

22 € par personne

- Champagne, Kir royal et crème de cassis, mûre et pêche
- Whisky, Martini et Anisé
- Coca, jus de fruits, eau minérale plate ou gazeuse
- Cacahuètes, bretzels

Pour les enfants

de moins de 18 ans, une formule à 6 € est proposée avec des boissons soft :
• coca, eau minérale plate ou gazeuse, jus de fruits
• cacahuètes et bretzels.

Les forfaits

Forfait boisson n°1

4 € par personne

- Eau minérale plate et gazeuse,
- Café ou thé

Forfait boisson n°2

9 € par personne

- Un choix de vin (rouge, rosé ou blanc) pour tout le repas, soit ¼
- ½ eau minérale plate ou gazeuse
- Café ou thé

Forfait boisson n°3

14 € par personne

- 2 choix de vin (rouge, rosé ou blanc) pour tout le repas, soit un verre par plat
- ½ eau minérale plate ou gazeuse
- Café ou thé

Forfait boisson n°4

18 € par personne

- 3 choix de vin (rouge, rosé ou blanc) pour tout le repas, soit ¼ de vin par plat
- ½ eau minérale plate ou gazeuse
- Café ou thé

Forfait Champagne

20€ par personne

- Champagne pour tout le repas, soit un verre par plat
- ½ eau minérale plate ou gazeuse
- Café ou thé

Toutes demandes spécifiques de vin ou Champagne de grande appellation seront facturées à la bouteille selon le prix d'achat de celles-ci.

Le droit de bouchon pour le vin est de 5€ par bouteille de 75cl ouverte et 10€ pour les bouteilles de Champagne de 75cl.

Les Menus



Buffet & cocktail

Formule cocktail déjeuner et dîner
composé d'un cocktail spécifique et softs à 38 €
ou de champagne et softs à 45 €

Produits cocktail

Canapés variés
Feuilletés variés
Verrines salées au goût du client
Brochettes froides ou chaudes
Noisette de saumon Bellevue
Verrines sucrées
Divers entremets sucrés
Assortiment de crèmes sucrées
Tartelettes aux fruits de saison
Fromages en cocktail

Boissons cocktail

Champagne ou cocktail
Eaux minérales plate ou gazeuse
Coca, jus de fruits
Café et thé

Cette prestation ne pourra être vendue
pour une demande de plus de 100 personnes
en service debout.

Buffet froid

36 € par personne - hors boissons

Crudités

Salades composées
Crudités variées

Charcuterie

Terrine de campagne
Jambon de pays
Coppa
Rosette
Andouille de Guéméné

Viande froide

Rôti de bœuf
Poulet grillé

Poisson froid

Saumon mariné à l'aneth
Terrine de poisson
Crustacés et mollusques
(selon la saison)

Plateau de fromages

Le dessert

Personnalisé selon la circonstance

Cette prestation ne pourra être vendue
pour une demande de plus de 60 personnes.

Menu Gourmand

38 € par personne avec une mise en bouche

Entrées

Salade de langoustines
au Xeres, copeaux de parmesan et foie gras

Ou

Feuilleté de rouget Barbet
sur fondue de poireaux, sauce Jurançon

Ou

Terrine de foie gras
de canard, chutney d'abricots et ses toasts

Plats

Contre-filet de Bœuf
au roquefort, ratatouille maison

Ou

Mignon de veau en croûte
à la crème de morilles, gratin Dauphinois

Ou

Filet de sandre rôti
beurre blanc et ail confit,
purée de panais au cumin

Le dessert

Personnalisé
selon la circonstance

Un supplément d'assiette de fromage
peut être proposé pour ce menu
au tarif de 4 € par personne.

Menu Gastronomique

52 € par personne avec une mise en bouche

Les entrées

Terrines de homard
et ris de veau persillé, vinaigrette au jus de betterave

Ou

Escalope
de foie gras poêlé
de canard au vinaigre de framboise
sur tarte fine aux poires caramélisées

Ou

Cassolette de
Noix de St-Jacques
gratinée aux champignons des bois

1 trou normand

Plats

Filet de bar rôti
au champagne sur lit d'épinards et poireaux frits

Ou

Filet de bœuf
sauce Grand Veneur, bouquetière de légumes

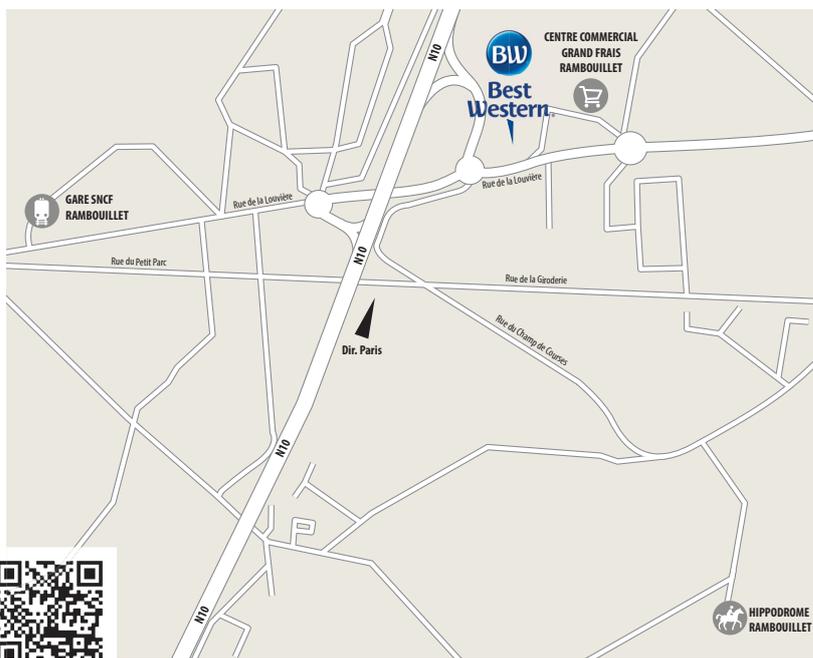
Ou

Tournedos de canard
au miel et zeste d'orange, purée de céleri

Le dessert

Personnalisé
selon la circonstance

Un supplément d'assiette de fromage
peut être proposé pour ce menu
au tarif de 4 € par personne.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Confirmation de commande

La confirmation de la réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

La prestation

La prestation banquet est confirmée à compter du moment où le client accepte le devis, et verse 30% de ce dernier. La confirmation du nombre de couverts doit être faite 72 heures ouvrables avant la date de la manifestation et servira de base de facturation. Les conditions de devis pourront être revues, dans le cas d'une modification importante du nombre de convives. Si une annulation intervient à moins de 15 jours de la date de prestation, les arrhes sont directement prélevés. Les arrhes seront restitués pour toute annulation effectuée avant ce délai.

Dans le cas où la prestation serait annulée dans les 72h précédant le jour J, la prestation sera alors facturée à 100 %.

Le prix comprend la mise à disposition de la salle jusqu'à 15h30 pour un déjeuner et jusqu'à minuit pour un dîner, au-delà chaque heure entamée vous sera facturée 150 €, vous pourrez ainsi profiter de la salle jusqu'à 17h pour un déjeuner et jusqu'à 3h du matin pour un dîner.

Horaires d'ouverture du restaurant : 12h00 et 19h30

Toute autre consommation non comprise dans le menu établi fera l'objet d'un supplément.