



DOMAINE DE LA
CORNICHE

MARIAGE
au fil de l'eau

UNE VUE **EXCEPTIONNELLE**
SUR LES **MÉANDRES** DE LA **SEINE**



UN DOMAINE **AU DESSUS** DES MÉANDRES **DE LA SEINE**

Créé en 1908 pour abriter les amours du **roi des Belges Léopold II** avec **Blanche de Vaughan**, le **Domaine de la Corniche**, perché sur des falaises de craie, **offre l'une des plus belles vues d'Ile-de-France.**

Mélange paisible de **contemporain** et **d'élégance**, le Domaine se distingue par la qualité de ses prestations, ses **chambres raffinées**, son **spa Cinq Mondes** et **sa restauration haut de gamme.**

Le restaurant Panoramique, avec à sa tête, le **Chef Gaëtan Perulli** au parcours talentueux, a été distingué **d'UNE ÉTOILE MICHELIN EN 2018.**



LES POINTS FORTS

ACCÈS DIRECT PAR L'A13 À 45 MIN DE PARIS ET 15 MIN DE GIVERNY

ENTRE PARIS ET ROUEN

VUE EXCEPTIONNELLE AU-DESSUS DES MÉANDRES DE LA SEINE

HÔTEL AVEC 44 CHAMBRES ET SUITES ÉLÉGANTES

COCKTAIL EN EXTÉRIEUR OU EN **VÉRANDA ET BAR MOËT ET CHANDON**

DÎNER GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT PANORAMIQUE SURPLOMBANT LE FLEUVE

JARDIN BUCOLIQUE POUR UNE CÉRÉMONIE EXTÉRIEURE

SPA DE 600 M2, CINQ MONDES

PISCINE EXTÉRIEURE

CLUB ENFANT & SALLE CINÉMA

PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

VOTRE MARIAGE

"AU PANORAMIQUE"

De 70 à 105 adultes

PRIVATISATION DU DOMAINE

La véranda avec vue sur Seine attenante au bar Moët & Chandon

Le restaurant gastronomique et son bar billard

La terrasse panoramique et les jardins

Les 42 chambres et 2 yourtes du Domaine

La salle de cinéma et le club enfant

COMPOSITION DE LA FORMULE CLÉ EN MAIN

Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale

Menu en 5 services

Accord mets & vins à discrétion au cours du dîner, eaux minérales et boissons chaudes

Buffet softs drinks lors de la soirée dansante

Mise à disposition du restaurant jusqu'à 4h00 du matin

Décoration florale des tables (centre de table, bougies...), du buffet et de la table du livre d'or

Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée

Décoration lumineuse de la salle

Accès à la piscine jusqu'à 16h





VOTRE CÉRÉMONIE



La cérémonie laïque est idéale si vous ne vous reconnaissez pas dans une cérémonie religieuse mais que vous souhaitez plus qu'un simple passage à la mairie.

Le choix d'une cérémonie symbolique permet d'apporter votre touche personnelle dans la célébration de votre union.

LE JARDIN DE LA JEANNETTE S'Y PRÊTE À MERVEILLE...

Mise à disposition des espaces dès 16h + chaises extérieures :
200€ + 2.50€/personne

Nécessité de louer un barnum en cas de mauvais temps

Contacter la décoratrice et le DJ pour les différentes formules





———— VOTRE **COCKTAIL** ————

Le cocktail est servi dès 18h, dans le jardin devant la bâtisse
ou en intérieur au bar Léopold attenant à la véranda panoramique

Champagne Mercier
&

Un cocktail au choix (Pina colada, Sex on the beach ou Planteur)

&

8 pièces apéritives

ANIMATIONS CULINAIRES (en option)

3 pièces par personne (6€/personne)

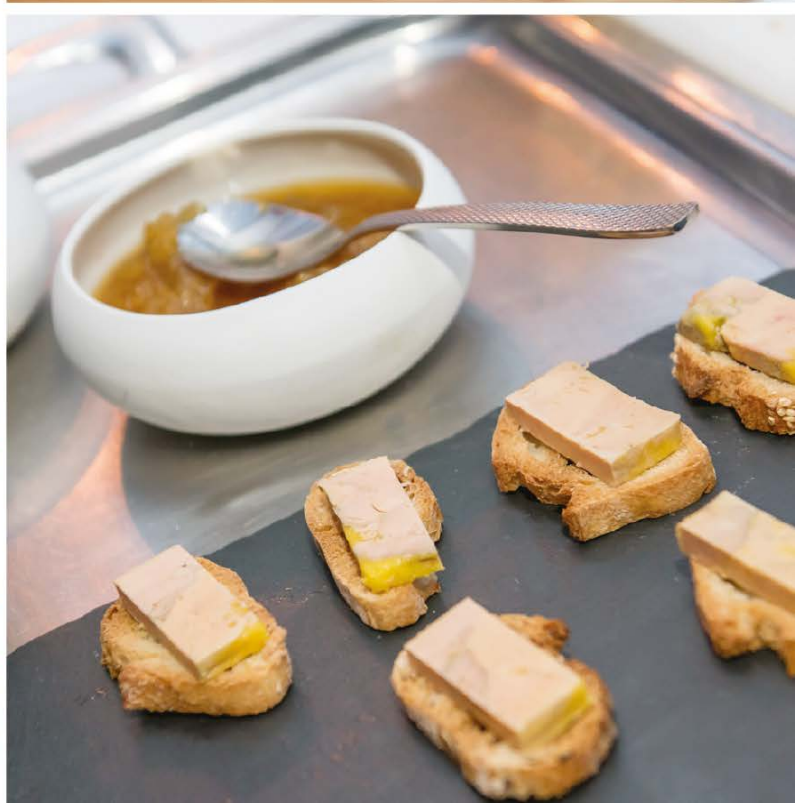
EXEMPLES :

Découpe de jambon, servi sur une tranche de pain

Dégustation de foie gras et de chutneys

Huîtres fine claire n°2

Carpaccio de saumon gravlax, crème citronnée





VOTRE REPAS "AU PANORAMIQUE"

AMUSE BOUCHE

ENTRÉES

CHAMPIGNON DE PARIS, en différentes textures
BURRATTA CRÉMEUSE, brunoise de légumes, sorbet basilic
OEUF DE NOS POULES MOLLET FRIT, aux senteurs des sous-bois
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, aux fruits rouges
RAVIOLES DE HOMARD, légumes confits et cappuccino des carapaces

PLATS

SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, gnocchi aux herbes et beurre blanc (entre octobre et mars)
EFFEUEILLÉ DE SAUMON, riz basmati aux aromates, sauce vierge
LIEU JAUNE EN VAPEUR DOUCE, mousseline de céleri et émulsion au curry de Madras
DOS DE CABILLAUD CUIT À LA NACRE, comme un tajine de légumes
BAR CUIT À LA FLAMME, risotto citronné
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, petit pois à la française
SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, pommes de terre mitraillées déglacées au vieux balsamique
FILET DE VEAU CUIT AU BEURRE MOUSSEUX, fricassée de champignons de saison
MAGRET DE CANARD, mousseline de carotte aux épices
FILET DE BOEUF RACÉ CUIT AU SAUTOIR, pressé de pommes de terre

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES, & accompagnements
CRÈME DE SAINTE MAURE DE TOURAINE VOILÉE DE MIEL

DESSERTS

PIÈCE MONTÉE (CHOUX OU MACARONS)
ASSORTIMENT D'ENTREMETS
VERRINES ET BOUCHÉES SUCRÉES

BOISSONS

ACCORD METS & VINS - Eaux minérales

ces plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saison



VOTRE **SOIRÉE**

BOISSONS

Buffet de jus, sodas, eaux et boissons chaudes

**Possibilité d'apporter votre champagne
et des alcools forts**

(droit de bouchon 15 €/bouteille ouverte)

**Mini sandwiches, pièces sucrées
ou mix sucré salé**

3 pièces: 5 €/personne

Possibilité d'ajouter un **candy bar** (30 personnes minimum)
2.90€/ personne



Une ambiance festive et musicale

Dès le cocktail

Soirée dansante avec DJ

de l'agence JV ART (jusqu'à 4H)

Possibilité d'ajouter

un piano bar au cocktail

(synthétiseur ou piano à queue numérique)

Votre contact: Julien Bourel

Coordinateur DJ 06 45 06 32 08

CÔTÉ **JUNIOR** COCKTAIL KID

Jus & sodas
3 feuilletés chauds

MENU

PLATS SERVIS AVEC FRITES OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

Salade de tomates anciennes
Œuf mollet mayonnaise
Terrine de campagne du moment

Steak haché de Charolais au couteau
Jambon Mostoles servi chaud ou froid
Dos de saumon à la plancha

Dessert du jour
Coupe de saison : sorbets ou glaces

19€ TTC par enfant

LE MENU JUNIOR EST RÉSERVÉ AUX MOINS DE 12ANS

Accès privatif au club enfant et à la salle cinéma
(sous condition de la présence d'une animatrice)

Baby-sitter au tarif horaire 15 €/heure
(1 baby-sitter dès 5 enfants)





LES CHAMBRES DU DOMAINE

42 CHAMBRES ET **2** YOURTES
SONT INCLUSES DANS LA
PRIVATISATION DU DOMAINE

LES CHAMBRES DU DOMAINE

offrent toutes un écrin originale, palette de couleurs chaudes et reflet d'une décoration contemporaine et élégantes.

Certaines familiales, les chambres sont réparties dans **les 4 bâtisses du Domaine**

LA CHAMBRE NUPTIALE

de 40m², est *unique avec sa vue panoramique et son balcon circulaire* au dessus du fleuve, c'est LA chambre prestige du château





LE LENDEMAIN

BRUNCH DE 10H30 À 14H30

40€

*Dans un salon**

Café, thé, chocolat, jus de fruits

Mini viennoiseries & cakes

Pain avec accompagnements

Sélection de céréales

Assortiment de charcuterie

Fromages

Yaourts

2 salades composées

Viandes froides & saumon fumé

Buffet de tartes sucrées variées

Eaux minérales & vin rouge

*Privatisation de l'étage dès 50 adultes
(2 salons, le bar et la véranda)



LE SPA DES BORDS DE SEINE

PROFITEZ D'UN MOMENT DE DÉTENTE

Avant ou après votre réception

Le spa du Domaine de la Corniche,
un îlot de bien-être de plus de 600 m2 comprend
une **piscine intérieure**, hammam, 6 **cabines**,
une tisanerie et un **espace relaxation**.

La carte des soins offre une large palette concoctée
avec la marque prestigieuse, **Cinq Mondes**.

LE JOUR J

Préparez-vous au Domaine

Une **équipe de professionnelle** vous propose
maquillage, coiffure et pose de vernis.

Au spa ou dans votre chambre, si vous arrivez la veille.







INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS (de 70 à 105 adultes)

FORFAIT PRIVATISATION

Privatisation du Domaine : **15 000€**

Afin de privatiser le lieu un samedi soir, le minimum de facturation globale est de : **30 000€**

FORMULE CLEF EN MAIN

Le tarif varie en fonction du nombre d'adultes

Sur une base de 70 adultes: 206€

Sur une base de 105 adultes: 198€

LE PLUS DU DOMAINE

Profitez d'une remise de 20% sur le forfait privatisation de novembre à mars et le vendredi toute l'année

**Vous bénéficiez également
d'un accompagnement personnalisé
tout au long de la préparation
et de l'organisation de votre réception.**

Votre commercial

01 30 93 93 44

commercial@destinationgourmande.com.

OPTION & RÉSERVATION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 40% du montant total du devis.

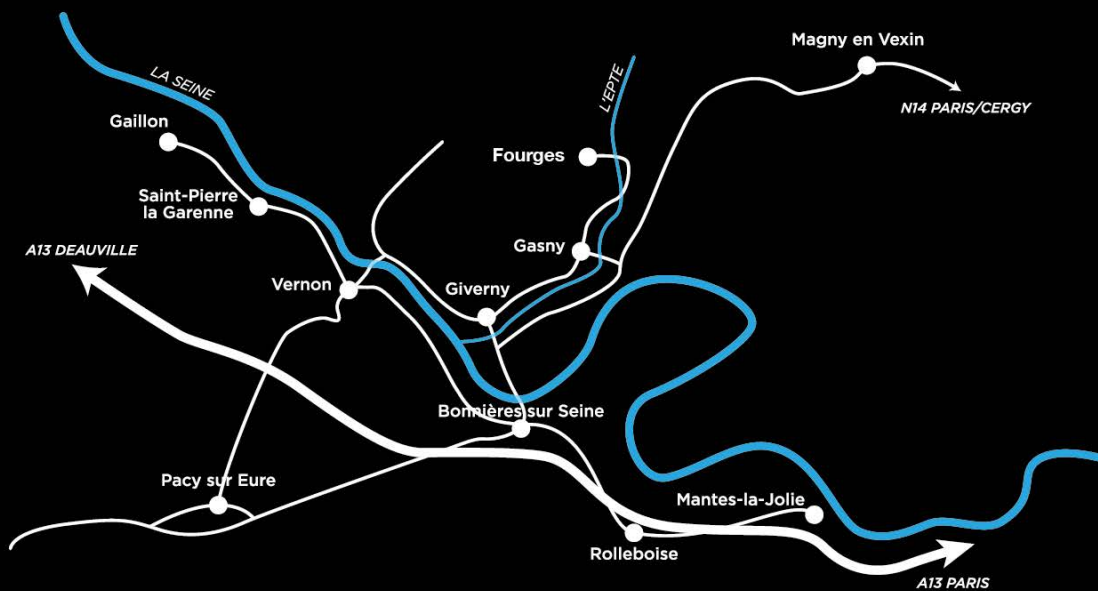
PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

Nous vous recommandons des professionnels dont nous tenons les coordonnées à votre disposition, qu'il s'agisse des prestations incluses dans nos forfaits (DJ et décoratrice) ou de prestations complémentaires telles que photographe ou location de voitures anciennes.

MENUS PRESTATAIRES

Le repas du DJ est pris en charge par nos soins. Pour tout autre prestataire, le menu est à 25€.





Domaine de la Corniche

5 route de la Corniche
78270 Rolleboise

+33 (0)1 30 93 20 00

+33 (0)1 30 42 27 44

contact@domainedelacorniche.com



domainedelacorniche.com