

RESTAURANT
L'Ambassade
ROCHFORT-EN-YVELINES

PRÉSENTATION

**LE RESTAURANT L'AMBASSADE VOUS INVITE DANS UN ESPACE
OUVERT SUR LES TERRASSES DU CHÂTEAU DE ROCHEFORT**





L'AMBIANCE CONVIVIALE ET CONFORTABLE ÉVOQUE L'ATMOSPHÈRE DES PLUS GRANDS CLUBS BRITANNIQUES BOIS ET CUIVRE. LA SALLE DE RECEPTION EST ECLAIRÉE A LA LUMIÈRE DU JOUR.

Contacts :

Bruno BOURQUIN Gérant

Bruno MARTINAND chef de cuisine

Catherine DAUCE, responsable de salle

Tél : 01.85.76.72.23

<https://www.lambassade-restaurant-yvelines.com>

Mariage clé en main

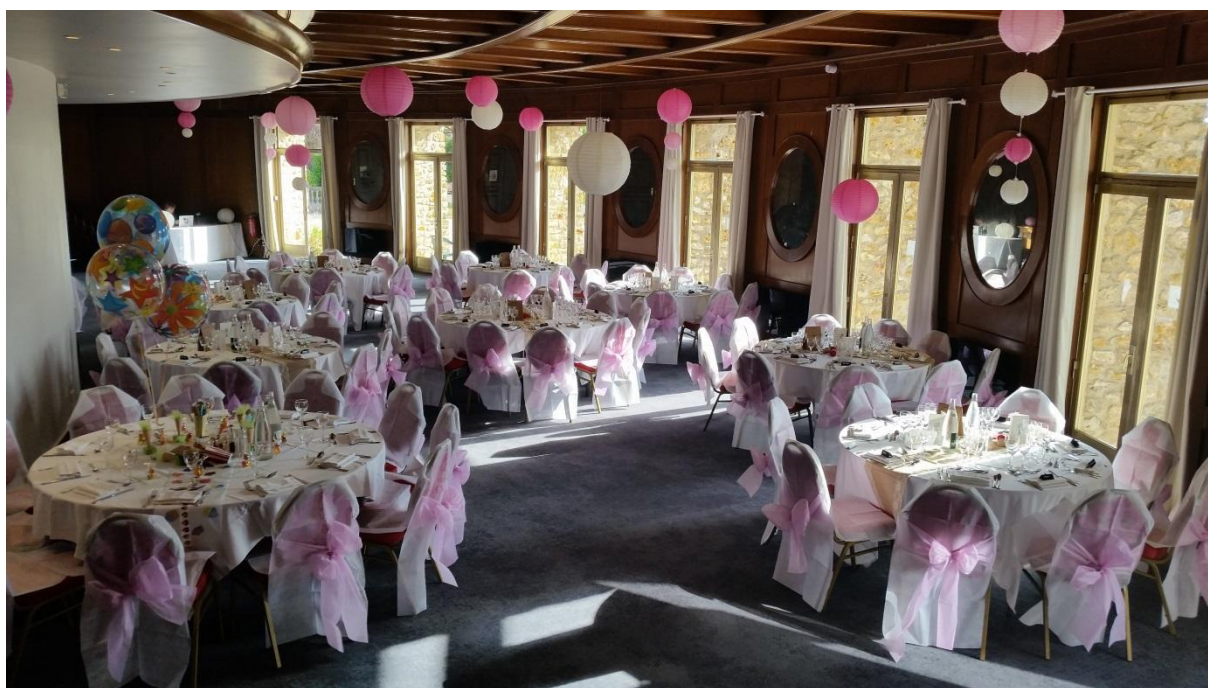
Cette proposition a pour but de :

- Vous faire gagner du temps et vous simplifier la préparation de votre mariage
- vous faire profiter de notre expérience
- vous garantir une excellence de prestation
- vous donner une estimation budgétaire de votre réception

Cette proposition est faite à titre indicatif, tout changement est possible.

RESTAURANT
L'Ambassade
ROCHEFORT-EN-YVELINES

Nous concevons ensemble votre mariage selon vos envies.
Vous restez maître de vos choix concernant : la décoration des tables, la musique, les horaires et tout ce qui est important à vos yeux, pour ce merveilleux moment.



Nous proposons également de vous recevoir pour vos séminaires, anniversaires et soirées privées.

NOTRE PRESTATION

LES SERVICES INCLUS DANS NOS FORMULES

- Le cocktail de bienvenue
- le dîner
- les boissons
- la location de la salle et de la terrasse de 18h à 1h matin
- le parking

LE PERSONNEL DE SERVICE INCLUS DE 18H à 1H DU MATIN

- 1 maître d'hôtel pour 25 convives
- 1 cuisinier pour 25 convives

LA MISE À DISPOSITION DE MOBILIER

- Tout le mobilier nécessaire à votre réception est mis à votre disposition et installé par notre équipe.

LES SERVICES NON INCLUS DANS NOS FORMULES

- L'animation, le DJ, la garde d'enfants, le photographe et la décoration florale.



Menu gourmand 110,00€ ttc

Apéritif : Soupe pétillante et kir cassis (1 verre de chaque par pers)

Option + 1 verre de champagne DEUTZ à 10€/verre

+ softs : Jus de fruits, coca cola, eau plate et pétillante.

Accompagné de 6 pièces salées (2 canapés 1 verrines , 1 brochette et 2 canapés chauds)

Option atelier culinaire : Saumon fumé à la découpe ou foie gras pôelé ou huitres ou jambon serrano (min 60 pers) ou Gambas snackées provençale +8€/pers

Entrées

Mille-feuille au foie gras maison, crémeux de figue

Flan de courgettes aux escargots et crème ail et persil

Noix de saint jacques sur écrasé de pomme de terre à la tartufata, chantilly a la vanille

Duo de tataki de saumon Bömlo et thon et légumes croquants

Plats

Ballotine de poulet fermier farcie (sans porc) forestière à la crème, gratin Dauphinois

Filet de dorade royale flan de carotte, spaghetti de courgettes et crème de poivron

Grenadin de veau au poivre de sichuan, canon de courgette farci a la patate douce

Snacké de thon risotto au fenouil, crémeux d'herbes

Assiette de fromages et salade

Desserts

Pièce Montée by « CARRE VANILLE » (notre pâtissier partenaire à Chartres)

Accompagné d'une Coupe de champagne DEUTZ

Café

Boissons

Boissons incluses dans le menu, vin rouge Kressmann Grande réserve,

vin blanc Kressmann entre-deux-mers (base 1 bouteille pour 3 pers)

Eau plate et eau gazeuse (base 1 bouteille pour 3 pers)



Détails des pièces canapés (sans porc) :

Brochette :

Melon, magret fumé et tomate cerise (selon saison)

Verrine :

Verrine gaspacho de tomate bœuf séché

Canapés :

Saumon et œuf de truite

Macaron foie gras et pommes

Chaud :

Boulette de riz aux épices

Mini brochette volaille teriyaki



POUR LES ENFANTS 31€ ttc

Enfant de 4 à 12 ans inclus
(Gratuité pour tout enfant de moins de 4 ans)

APÉRITIF

Jus de fruits, soda, eau plat et gazeuse
2 pièces cocktail aux choix dans liste des cocktails

MENU

Œufs mimosa et tomates vinaigrette

Steak haché frais ou suprême de volaille
Accompagné de frites ou pâte

Glaces
Sodas ou jus de fruits, eau



Pour les lendemains heureux nous vous
Proposons notre brunch 35€ ttc (de 10h30 à 15h30)

Café, thé
Jus de fruits
Mini viennoiseries

Tomate mozzarella au basilic
Quinoa façon taboulé
Salade Italienne
Saucisse cocktail
Suprême de volaille, jambon
Œuf à la coque

Yaourt et fromage blanc
Fromages

Corbeille de fruits
Salade de fruits

Boissons incluses dans le menu, vin rouge Kressmann Grande réserve,
vin blanc Kressmann entre-deux-mers
Eau plate et eau gazeuse



RESTAURANT
L'Ambassade
ROCHEFORT-EN-YVELINES

- | | |
|---|---------------|
| - Dégustation du menu | 45.00€/pers |
| - Invité supplémentaire au vin d'honneur (hors repas) | 30.00€/pers |
| - Menu animateur | 35.00€/pers |
| - Heure supplémentaire à partir d'1 heure du matin jusqu'à 3h du matin, incluant le service de boissons non alcoolisées | 200.00€/H |
| - Cocktail (par pièce supplémentaire) | 1.50€/pers |
| - Animation culinaire durant le cocktail
<u>Découpe</u> : saumon fumé, foie gras poêlé ou huitres | 8.00€/pers |
| - Corbeille de fruits | 5.00€/pers |
| - Trou normand ou autre alcool (2cl) | 6.00€/pers |
| - Bouteille de champagne DEUTZ Brut
ou | 55.00€/bille |
| - Droit de bouchon | 12.00€/ bille |
| - Buffet de desserts en + de la pièce montée | 7.00€/pers |

NOS PRESTATAIRES EXTERNES

Les Suggestions Hébergements :

Belambra clubs, Le Domaine du Normont

Avenue d'Orléans 91410 Dourdan

Tel : 01 60 81 66 66

Mail : catherine.lepillet@belambra.fr

L'Hibernie, chambres d'hôtes

7 rue de la pie 78730 Rochefort en Yvelines

Contact : Gauthier caroline Tel : 01 30 59 55 71 / 06 71 21 57 72

Mail : contact@l-hibernie.fr

Le nid de Rochefort, chambres d'hôtes

34 rue Guy Lerouge 78730 Rochefort en Yvelines

Tel : 01 78 97 02 82 / 06 13 84 50 99

Mail : contact@le-nid-de-rochefort78.fr





Suggestion Animation

Magic Show

Alain ROBERT

Tel : 0607097449 / 0164593475

alainprestidj@aol.com

site : www.alain-robert.com

Les Suggestions Décorations :

Angéline EVENTS

Tel : 06 29 74 74 28

Mail : angeline.events@yahoo.com

Sandy Deco

Tel: 06 21 67 37 88

Mail: chloe@sandydeco.com

Saveur Jardin-Fleuriste

8 rue Saint-Pierre 91410 Dourdan

Tel : 01 64 59 72 66

Boulangerie-Pâtisserie partenaire

Carré-Vanille

17 Rue de la Pie, 28000 Chartres

09 81 10 44 70

VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS

Pour toute demande supplémentaire ou pour visiter notre salle, contactez :

Catherine Dauce, responsable de salle

Bruno Martinand, chef de cuisine

Bruno Bourquin, Gérant

Tel : 01 85 76 72 23



Mail : contact@lambassade.email

Restaurant l'Ambassade

1 route de la bête 78730 Rochefort en Yvelines

Site internet : <https://www.lambassade-restaurant-yvelines.com>

Pour venir nous voir :

Restaurant L'Ambassade

Château de Rochefort en Yvelines

1 route de la Bête

78730 Rochefort en Yvelines

Autoroute A10 sortie Dourdan (direction Limours)

Pour ouvrir la grille, appuyez juste sur le bouton « portail » qqs mètres
avant la grille en fer forgée

Conditions générales et conditions de réservations ci-joint

XXXXX