



CENTRE PORT ROYAL

HÔTELLERIE - RÉCEPTION



*Le charme
d'un lieu unique pour
un moment privilégié*

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

MARIAGES - ANNIVERSAIRES - BAPTÊMES - FÊTES DE FAMILLE



À seulement 35 min de Paris, dans un cadre naturel et privilégié de la Vallée de Chevreuse, le Centre Port Royal vous accueille dans un lieu unique, idéal pour rassembler familles et amis pour des moments de partage au calme et en toute tranquillité.

Le Centre Port Royal est un lieu au charme discret et chaleureux avec un accueil soigné et personnalisé et des prestations de qualité.

Son environnement et son équipe en font un lieu parfait pour se réunir et célébrer vos évènements en compagnie de vos proches.

Notre salle de réception



Notre salle de réception ouverte sur le parc et pouvant accueillir jusqu'à **130 invités**, vous fera vivre des instants gourmands et conviviaux.



Nos salles

SALLE (162 m²) AVEC TERRASSE (63 m²)

| | |
|---|------------------------------|
| Vendredi ou Samedi de 18h à 3h | 1 500 € ^{TTC} |
| Samedi ou Dimanche de 12h à 16h | 650 € ^{TTC} |
| Heures supplémentaires (avant et après) | 150 € ^{TTC} / heure |

DESCRIPTION DE LA SALLE

Nombre de personnes 130 max
Table ronde (180 cm Ø)
Table rectangulaire (80 / 120 cm)

MATÉRIEL DISPONIBLE

| | |
|---|-----------------------------|
| Housse de chaises blanches | 2 € ^{TTC} / housse |
| Enceinte, micro | 50 € ^{TTC} |
| Vidéoprojecteur, écran | 100 € ^{TTC} |
| Pupitre | 50 € ^{TTC} |
| Chaises supplémentaires (cérémonie laïque...) | 2 € ^{TTC} / chaise |

SALON SUPPLÉMENTAIRE

| | |
|---|-----------------------------|
| Vendredi ou Samedi de 18h à 3h | 450 € ^{TTC} |
| Samedi ou Dimanche de 12h à 16h | 250 € ^{TTC} |
| Heures supplémentaires (avant et après) | 80 € ^{TTC} / heure |

SALLE DE JEUX

175 €^{TTC}



© David Gumbert



Cocktails

BOISSONS (avec mélange salé)

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Punch | 6 € ^{TTC} |
| Soupe champenoise | 6 € ^{TTC} |
| Framboisine | 6 € ^{TTC} |
| Kir royal | 8 € ^{TTC} |
| Bar à mojitos, spritz | 7 € ^{TTC} |
| Autres boissons sur demande | |

ALCOOLS (2 au choix)

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Whisky, Vodka, Gin, Bière | 6 € ^{TTC} |
| Trou Normand | 6 € ^{TTC} |

SOFTS

| | |
|---|--------------------|
| Coca, Orangina, jus de fruits, citronnade | 4 € ^{TTC} |
|---|--------------------|

PIÈCES COCKTAILS (au choix)

| | |
|----------|---------------------|
| 6 pièces | 10 € ^{TTC} |
| 9 pièces | 14 € ^{TTC} |

ANIMATIONS

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Brochette de gambas grillées | 5 € ^{TTC} |
| St-Jacques à la plancha | 8 € ^{TTC} |
| Foie gras poêlé | 7 € ^{TTC} |
| Découpe de saumon fumé Gravlax | 7 € ^{TTC} |
| Découpe de jambon Serrano | 7 € ^{TTC} |
| Bar à huîtres (prix à la demande) | |

PIÈCES

| |
|---|
| Chou au saumon, craquelin à l'aneth |
| Saumon fumé et crème d'herbes fraîches |
| Mini bagel de saumon Gravlax, fromage frais, ciboulette |
| Bagel au pastrami |
| Tortilla au saumon fumé et crème de sésame |
| Tataki de thon et ses pixels |
| Tartare de daurade au combava |
| Cheese cake aux asperges |
| Tomate confite sur un sablé de parmesan |
| Patate douce confite au lard, crème fumée |
| Mini pics de carottes au cumin |
| Mini pics de St-Jacques |
| Mini pics de saumon Gravlax au concombre |
| Mini pics de pastrami au comté |
| Mini pics de viande des Grisons et tomate séchée |
| Magret salé, confit de figues et chèvre frais |
| Toast de magret fumé |
| Roulade de carpaccio de boeuf au parmesan et amandes effilées |
| Gravlax de canard aux baies roses |
| Foie gras de canard sur toast de pain d'épices |
| Macaron au foie gras |
| Verrine de melon à la menthe fraîche |
| Verrine de mousse de courgette au curry et crevettes |
| Tartare de saumon, pomme verte, avocat |
| Beignet de crevette |
| Beignet de courgette |
| Cannelé au Beaufort |
| Polenta au parmigiano, crème de basilic et pignon de pin |



© 2023 Canva - photos non contractuelles



Nos menus

1 entrée - 1 plat - 1 dessert

Eaux minérales, plates et gazeuses - café et infusion

Ronde de fromages de la ferme de la Vallée de Chevreuse (supplément) 6 €^{TTC}/pers.

GOURMAND

39 €^{TTC} / personne

Flan de courgettes au saumon fumé

ou

Salade périgourdine

Filet mignon de veau à la crème de coco

ou

Suprême de poulet jaune rôti, sauce moutarde

ou

Filet de bar grillé, sauce teriyaki

Gâteaux en étages

ou

Pièce montée en choux avec supplément

ROYAL

59 €^{TTC} / personne

Tartare de saumon frais et fumé

ou

Foie gras mi cuit et chutney à la mangue

ou

Gambas au poivre de Sichuan

Tournedos de canard au miel de Port-Royal

ou

Filet de daurade sauce aux agrumes

ou

Souris d'agneau au thym & romarin

Pièce montée en choux

ou

Gâteaux en étages

ou

Farandole de desserts



Les prix comprennent la vaisselle, le nappage, le mobilier et le personnel de service.



1 entrée - 1 plat - 1 dessert

Eaux minérales, plates et gazeuses - café et infusion

Ronde de fromages de la ferme de la Vallée de Chevreuse (supplément) 6 €^{TTC}/pers.

PRESTIGE

69 €^{TTC} / personne

Noix de St Jacques, crème à la vanille Bourbon

ou

Escalope de foie gras poêlé au vinaigre de framboise

ou

Carpaccio de saumon et thon,
sauce au piment d'Espelette

Filet de St Pierre au beurre blanc

ou

Médaille de veau Rossini

ou

Filet de bœuf au jus de porto

Pièce montée en choux

ou

Gâteaux en étages

ou

Farandole de desserts

MENU ENFANT

20 €^{TTC} / enfant (-12 ans)

Eventail de melon, jambon de pays

ou

Tomates mozzarella

Suprême de poulet,
riz et petits légumes

ou

Steak haché façon bouchère et frites

Choix de dessert
identique aux adultes



Les prix comprennent la vaisselle, le nappage, le mobilier et le personnel de service.



Accompagnements

2 au choix

Fricassée de champignons de saison
Tian de légumes du soleil aux herbes fraîches
Tagliatelles de légumes à la coriandre
Riz croustillant aux herbes fraîches
Poêlée de légumes de saison au thym citron
Ecrasé de pommes de terre aux fines herbes
Gratin dauphinois à l'huile truffée
Risotto au pesto, asperge rôtie et échalotes confites
Poêlée de carottes fondantes
Pommes de terre aux grenailles sautées revenues aux oignons
Feuille à feuille de courgettes
Fondue de poireaux
Courge rôtie à l'ail et à l'huile d'olive
Houmous de poivrons rouges rôtis
Tomates provençales
Mille-feuille d'aubergines au parmesan



Nos buffets

Eaux minérales, plates et gazeuses - café et infusion

Ronde de fromages de la ferme de la Vallée de Chevreuse (supplément) 6 €^{TTC}/pers.

DÉLICE

57 €^{TTC} / personne

Assortiment de charcuteries
Sélection du maraîcher
Demi-pamplemousse aux crevettes
Eventail de saumon fumé
Terrine de daurade et sa sauce cocktail

Salade fraîcheur, avocat et pamplemousse
Salade de lentilles corail à l'aneth
au magret de canard fumé
Salade de jambon Serrano aux figues rôties
au miel de Port-Royal

Pavé de merlu blanc
Filet mignon de veau rôti & sa gelée à l'estragon

GOURMET

67 €^{TTC} / personne

Assortiment de charcuteries
Sélection du maraîcher
Demi-avocat au crabe
Saumon en Bellevue
Millefeuille de saumon fumé à l'aneth

Salade de pêches rôties
et jambon Serrano
Salade de riz
aux nectarines grillées et gambas
Salsa de crevettes en verrine

Gigot d'agneau
Filet de sandre
Suprême de volaille & sa gelée au porto

Gâteaux en étages **ou** Pièce montée en choux **ou** Farandole de desserts



Les prix comprennent la vaisselle, le nappage, le mobilier et le personnel de service.



Nos vins

CHAMPAGNE

| | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Champagne Amadeo (75cl) | 39 € ^{TTC} |
| Champagne Nicolas Feuillatte (75cl) | 49 € ^{TTC} |

ROUGE

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Côtes du Rhône AOP Les Trois garçons | 15 € ^{TTC} |
| Haut Medoc AOP Victoria II | 19 € ^{TTC} |
| Brouilly AOP Château de Corcelles | 23 € ^{TTC} |

BLANC

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Saumur AOP Les Plantagenêts, Chenin | 14 € ^{TTC} |
| IGP Pays d'Oc Laroche Chardonnay Bio | 20 € ^{TTC} |
| Pouilly Fumé Les deux Cailloux | 27 € ^{TTC} |

ROSÉ

| | |
|--|---------------------|
| IGP île de Beauté Terra d'Ortolo | 11 € ^{TTC} |
| IGP Sable de Camargue | 14 € ^{TTC} |
| Domaine du Petit Chaumont gris de gris | |



Le champagne ou vin peut être fourni par vos soins avec droit de bouchon de 8 € TTC par bouteille de 75cl.



Brunch

De 10h à 14h

Adulte 32 €^{TTC} - Enfant 22 €^{TTC}

PETIT-DÉJEUNER

Mini viennoiseries
Pain aux céréales
Compote
Fromage blanc
Salade de fruits
Beurre, confiture, miel, pâte à tartiner

BOISSONS

Café
Thé
Chocolat Chaud
Jus d'orange
Jus multivitaminé
Eau plate
Eau gazeuse

SUCRÉ

Gâteaux maison
Tarte aux fruits
Corbeille de fruits frais

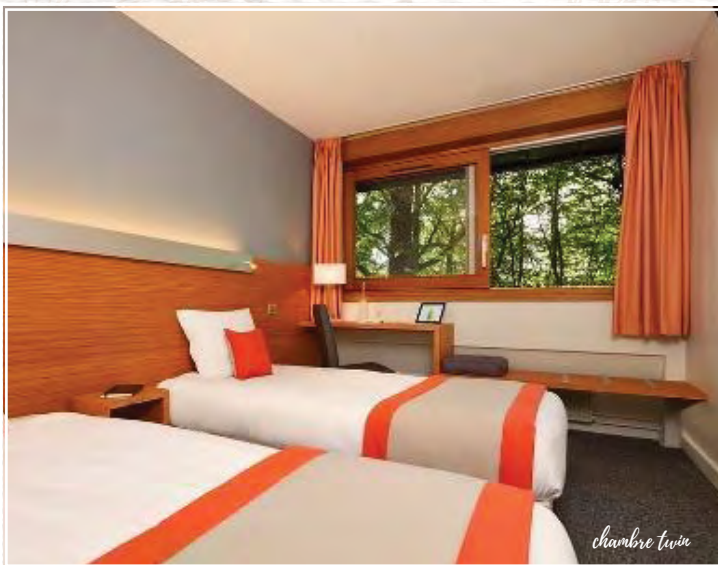
Animation crêpes

SALÉ

Plateau de charcuteries
Plateau de fromages
Planche de saumon fumé
Bar à salades
Quiche aux légumes
Œufs brouillés
Saucisses fumées, Bacon



Hébergement 3 étoiles



Le Centre Port Royal dispose de 55 chambres calmes et confortables, offrant une large vue sur la forêt.

Notre mobilier en hêtre naturel fait entrer la nature jusque dans votre chambre !

- ▮ 15 chambres twins
- ▮ 36 chambres doubles
- ▮ 4 chambres supérieures

CHAQUE CHAMBRE EST ÉQUIPÉE

- ▮ D'une télévision écran plat LCD
- ▮ D'un accès wifi
- ▮ Du téléphone
- ▮ D'un bureau
- ▮ D'une salle de bain avec douche
- ▮ Possibilité de lit d'appoint et de lit bébé

Nos chambres

Chambre (petit déjeuner inclus) 85 €^{TTC}
Lit d'appoint 20 €^{TTC}



15 CHAMBRES TWINS

2 lits jumeaux - 16 m²

A l'orée du bois, nos chambres twins disposent d'un mobilier en hêtre naturel.



36 CHAMBRES DOUBLES

1 lit double - 16 m²

Tournées vers la forêt, nos chambres standards sont en parfaite harmonie avec le cadre extérieur.



4 CHAMBRES SUPÉRIEURES

1 lit double King size - 26 m²

Nos chambres supérieures sont spacieuses et révèlent une décoration raffinée et élégante. Elles disposent également d'une terrasse privative en rez-de-jardin.

PETIT DÉJEUNER de 9h à 11h

Boissons chaudes (thé, café, chocolat chaud)
Jus de fruit
Mini viennoiseries
Céréales
Confiture, miel, beurre, pâte à tartiner
Pain
Yaourt
Fruits frais



© 2023 Canva - photos non contractuelles



Les atouts du Centre

Lieu privatisé pour votre réception

Cadre magnifique pour la réalisation de vos plus belles photos

Salle de réception avec **vue panoramique sur la nature**

Terrasse pour votre vin d'honneur ou votre cocktail

Brunch, barbecue

Possibilité d'organiser **une cérémonie laïque**

55 chambres pour loger vos invités sur place et profiter le plus tard possible

Matériels en location : enceinte, micro, vidéoprojecteur, écran

Espace de loisirs : terrain multi sport et Jeux de plein air

Parking privé

Possibilité de décorer la salle, sur rendez-vous.

Une équipe de professionnels à votre écoute



Nos prestataires

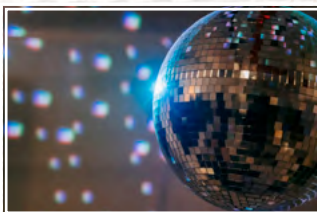
FLEURISTE - ARCHE DE BALLONS - PHOTO BOOTH - WEDDING CAKE



PHOTOGRAPHE - WEDDING DESIGNER - BABY-SITTER



DJ - GROUPES DE MUSIENS - CHANTEUSE



MAGICIEN - MENTALISTE - KARAOKÉ - CHASSE AU TRÉSOR - OLYMPIADES



Site naturel aux portes de Paris



PAR LA ROUTE

Le Centre Port-Royal est un lieu de verdure et de calme, aux portes de la ville :

- A 10 minutes de Saint Quentin en Yvelines
- A 15 minutes de Versailles
- A 45 minutes de Paris

COORDONNÉES GPS :
N 48.72867-E2.01653



EN TAXI

Les taxis sont à votre disposition :
Coordonnées de nos prestataires sur demande



EN TRANSPORT EN COMMUN

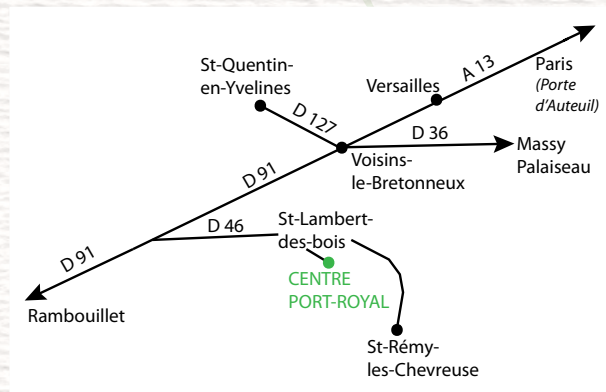
Aéroport Orly - Roissy CDG
Gares : Saint-Quentin-en-Yvelines ou Saint-Rémy-les-Chevreuse



EN BUS

En partenariat avec la société SAVAC, nous organisons votre transport en bus jusqu'au Centre Port Royal.

- Aux aéroports
- Aux gares SNCF et RER
(Devis sur demande)



Tél. 01 30 12 17 12

CHEMIN DU CHARME ET DU CARROSSE
78470 SAINT-LAMBERT-DES-BOIS
accueil@centreportroyal.com

www.centreportroyal.com

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RESERVATION : Notre établissement accueille jusqu'à 130 personnes. Après le premier rendez-vous, un devis estimatif sera établi et devra être retourné, signé au Centre Port Royal. Dès que les informations du client seront plus précises, le devis sera réajusté. Toute réservation devient ferme à la signature du devis par le client et au versement de l'acompte de 50%.

MODIFICATIONS : Toute modification du contrat initial intervenant moins de 48h avant l'exécution de la prestation devra être soumise à notre approbation. Nous nous réservons le droit de refuser ces modifications (notamment celles qui risqueraient de compromettre la bonne exécution de la réception). Toute modification acceptée par nos services devra faire l'objet d'une confirmation écrite.

- Changement de menu : dernier délai : 15 jours avant la date prévue
- Changement d'effectif : le nombre définitif doit être communiqué par le client 20 jours à l'avance. C'est ce nombre qui servira de base minimum à la facturation de la prestation.

HEBERGEMENT : L'hébergement ouvre à partir de 15 chambres réservées : la remise des clés de chambre s'organise au début de la réception selon les horaires convenus avec le client. Si le nombre de chambre n'est pas atteint, la différence de prix sera ajoutée à la facture finale. Le petit déjeuner est servi de 9h à 11h. Le Centre Port Royal ferme ses portes à midi.

- L'hôtel de 55 chambres sauf privatisation par le client reste ouvert à la clientèle.

CONDITIONS D'ANNULATION D'UNE RESERVATION :

- Il est demandé le paiement d'un dédit proportionnel au préavis :
- jusqu'à 60 jours avant la date prévue, les 50% déjà versés restent acquis.
- Moins de 45 jours avant la date prévue, il est demandé 80% de la facture prévisionnelle.
- Moins de 30 jours avant la date prévue, il est demandé 100% de la facture prévisionnelle

HORAIRES : Les horaires de début et de fin de prestation sont communiqués à titre indicatif. Toute arrivée plus tardive devra faire l'objet d'une information téléphonique. Nos prix de prestations sont forfaitaires : de 12h à 16h et de 18h à 3h du matin. Passées ces heures limites, des heures supplémentaires seront facturées. Toute heure commencée est due.

ASSURANCES : L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient, et en particulier incendie ou vol susceptible d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de la manifestation. Toute dégradation, détérioration ou disparition de notre matériel constatée dans nos salons faisant l'objet de la prestation sera facturée au client. Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect que l'un des convives pourrait causer à l'occasion de sa présence sur le site. Les présentes conditions générales de vente sont soumises au Droit Français.

Tout litige qui n'aura pu être réglé à l'amiable relèvera du Tribunal de Versailles.

ENFANTS : Les enfants participant à la réception sont sous la responsabilité de leurs parents ou de leurs accompagnateurs, qui veilleront à ce que ceux-ci restent calmes et ne perturbent pas le service. Toute dégradation qui pourrait résulter de leur turbulence sera facturée au client.

PARKING : Afin d'assurer le maximum de confort à sa clientèle, le Centre Port Royal met à disposition de ses clients un parking. L'organisateur de la manifestation est chargé d'informer ses convives du lieu de stationnement qui leur aura été réservé. Le stationnement est fait sous la responsabilité de chaque automobiliste.

PRIX-CONDITIONS DE PAIEMENT :

Prix : les prix sont stipulés TTC pour toutes les prestations de restauration et d'hôtellerie. Confidentialité : les tarifs ou propositions de services remis à la clientèle demeurent notre propriété, ils ne peuvent donc être communiqués à des tiers sous quelque motif que ce soit par le client. Le solde de la facture, minoré des montants des arrhes versées sera exigible à la fin de la prestation.

ANIMATION-MUSIQUE : Le Centre Port Royal autorise l'animation de ses prestations par des musiciens, des artistes ou des disco-jockeys. Toutefois ces derniers devront se conformer aux consignes suivantes :

- Respecter les horaires de repas qui leur seront communiqués. Sauf avis contraire du client signataire du contrat, assurer le paiement.
- Respecter la limite autorisée des décibels.
- Fournir au Centre Port Royal une copie de la facture établie par l'animateur ou l'artiste faisant notamment mention d'un Registre du Commerce et d'une copie de la police d'assurance Responsabilité Civile. Ou à défaut, d'un justificatif de déclaration de salariés aux caisses sociales (URSSAF, retraite, etc...)

« Les artistes ou animateurs travaillent sans déclaration sociale seront refusés au Centre Port Royal ».

- L'utilisation de confettis, pétales et cotillons est strictement interdite.

CAS DE FORCE MAJEURE : Le Centre Port-Royal n'est pas responsable de tout manquement au contrat dans tous les cas reconnus de force majeure tels que : inondation, incendie, catastrophe naturelle, sanitaire, coupure d'énergie, rupture des matières premières... La réservation pourra être résiliée de plein droit par le Centre Port-Royal, sans que cela puisse donner lieu à un versement de dommages et intérêts au Client, notamment en cas d'impossibilité d'exploitation de l'établissement.

Le Client reconnaît avoir pris connaissance et accepter les conditions et termes des présentes conditions de ventes, annexées au présent devis.