



**Evénement à la campagne....**

## **Votre évènement à la Maison des Blés...**

**Créé en 2020, Au cœur du village de Boutervilliers en Essonne**, niché aux portes de la Beauce, la Maison des Blés vous accueille dans son complexe **hôtel-restaurant de charme contemporain**.

Érigé autour d'un patio de 250 m<sup>2</sup>, arboré, il vous offrira un **cadre de rêve**.

## **Les Points Forts**

10 minutes de l'autoroute A10

### **Entre Paris et Orléans**

1h de Paris,

45 minutes de Chartres

50 minutes d'Orléans

**Hôtel** de 14 chambres

**Cocktail** en extérieur ou au Bar

**Diner Gastronomique** au restaurant Le Bouche à Oreille

**Jardin** pour une cérémonie extérieur

**Parking privé**



**Votre événement à la Maison des Blés....**

## **Privatisation du Domaine**

**Le Restaurant Gastronomique** Le Bouche à Oreille attenante au patio de 55 à 80 personnes

**Le Bar la thibaultiere** attenante au Patio de 6 aux 22 personnes

**Le Salon Louis** attenante au jardin de 22 à 55 personnes

## **Composition clé en main**

**Cocktail avec ou sans ambiance musicale**

**Menu** de 2 à 5 temps

**Accord mets et vins** à discrétion au cours du diner

**Buffet**

**Mise à disposition du restaurant** jusqu'à 00h00

**Décoration florale des tables** (centre des tables) sur devis



**Votre événement à la Maison des Blés....**

**Votre cérémonie**

**Le Jardin de la Lilou s'y prête à Merveille...**

Mise à disposition du lieu + chaises extérieures

200€ + 2.50€/ personne

Nécessité de louer un barnum en cas de mauvais temps+ chaises de terrasse



## Votre événement à la Maison des Blés....

### Votre Menu

#### Menu à 48€/ personne

AMUSE BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT

#### Menu à 82€/ personne

KIR VIN BLANC  
AMUSE BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT  
VIN  
BOISSON CHAUDE  
EAUX

#### Menu enfant à 28€/enfant

SODA  
PLAT  
DESSERT

#### Menu à 72€/ personne

COUPE DE CHAMPAGNE  
AMUSE BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
FROMAGES  
DESSERT

#### Menu à 92€/personne

COUPE DE CHAMPAGNE  
AMUSE BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
FROMAGES  
DESSERT  
VIN  
BOISSON CHAUDE  
EAUX



**Votre événement à la Maison des Blés....**

## **Les Chambres de La Maison des Blés**

14 chambres peuvent être inclus dans votre privatisation

**9** chambres Deluxe de 27 m2 élégantes et contemporaine, douche italienne pour 2 personnes.

**5** chambres Prestige de 32m2 élégantes et contemporaine, baignoire entre 2 et 4 personnes.



## Votre événement à la Maison des Blés....

### Informations pratiques

Privatisation de l'ensemble du **Domaine** hors formule (chambres/Bar et les deux salles) en semaine 10 000€

Privatisation de l'ensemble du **Domaine** hors formule en Week end (chambres/bar/les 2 salles) 15 000€

Les salles doivent être libérées au plus tard à **16h00** pour les déjeuner **et 00h00** pour les diners.

Supplément de **150€/heure** pour la location de la salle et la maintenance du personnel.

**Condition de validation** : 50% en validant le devis

**Conditions d'annulation** : 80% à moins d'une semaine de l'événement et 100 % le jour J

### Les Prestataires extérieurs

Nous pouvons vous recommander des **professionnels** dont nous tenons les coordonnées à votre disposition. (Fleuriste, musiciens...)

Nous pouvons également vous proposer des prestations **telle que taxi**



## **Votre événement à la Maison des Blés....**

### **Menu de saison le même pour l'ensemble des convives**

#### **Entrées**

Flan de homard et sa bisque de homard en émulsion

**Ou**

Gambas façon thaï, condiment printanier

**Ou**

Saumon écossais façon gravelax, damier de poireaux à la feuille de nori

**Ou**

Gratin de macaronis à la duxelles de champignons, garniture Grand-Mère

#### **Plats**

Poisson selon la criée

**Ou**

Joue de Bœuf confite, aux saveurs bourguignonne

**Ou**

Suprême de volaille fermière fumé a foin farci céleri et champignons

**Ou**

Poitrine de porc fermière laqué aux épice

#### **Garnitures**

Pommes grenaille **ou** légumes de saison **ou** gratin de macaronis à la duxelles de champignons

#### **Desserts**

Sablé breton pommes poires caramélisées et myrtilles, glace vanille

**Ou**

Mangue fraîche, onctueuse vanille chocolat blanc, sorbet persils

**Ou**

Paris-Brest pralin chocolat et cacahuète caramélisés

**Ou**

Mille feuilles vanille, pistache, noisette et caramel au beurre salé

**Le chef peut aussi vous proposer des gâteaux d'anniversaire**

