



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 des bords de Seine** et sa **restauration haut de gamme**.

Julien Razemon, Chef au parcours talentueux a été distingué d'**UNE ÉTOILE MICHELIN EN 2018**.

Pour votre réception, vous avez le choix entre un repas gastronomique **AU PANORAMIQUE** ou une soirée **AU LEOPOLD** avec une gamme de cocktails dînatoire alliant originalité et authenticité



LES POINTS FORTS

ENTRE PARIS ET ROUEN

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

VUE EXCEPTIONNELLE AU-DESSUS DES MÉANDRES DE LA SEINE

ESPACES PRIVATIFS & RESTAURANT PANORAMIQUE SURPLOMBANT LE FLEUVE

HÔTEL AVEC 44 CHAMBRES ET SUITES ÉLÉGANTES

DÎNER GASTRONOMIQUE & COCKTAIL DINATOIRE

SPA DE 600 M2, CINQ MONDES

CLUB ENFANT

PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

VOTRE MARIAGE

"AU LÉOPOLD"

De 40 à 100 adultes

Le forfait résidence **LÉOPOLD** vous permet de bénéficier de l'exclusivité sur :

La véranda panoramique avec vue sur Seine
Les salons attenants au bar MOËT ET CHANDON
Les 18 chambres du château

Pour votre réception, nous proposons une soirée « **CLÉ EN MAIN** » dans des **espaces cosy** et lounge.
INFORMEL ET ORIGINAL, le cocktail dînatoire donne **UNE TOUCHE CHIC** à votre mariage.

COMPOSITION DE LA FORMULE CLÉ EN MAIN "AU LÉOPOLD"*

Cocktail apéritif d'1h30 puis dînatoire

Boissons incluses

Décoration florale des buffets et mange debout

Mise à disposition des salles de réception jusqu'à 4h00 du matin

Disc-jockey pendant toute la soirée

Décoration lumineuse des salons

** Descriptif complet page 6*



COCKTAIL DINATOIRE

"AU LÉOPOLD"

COCKTAIL APÉRITIF

"Champagne Mercier, 1 cocktail au choix, adfH"

(6 pièces)

Durée 1h30

Foie gras mi-cuit des Landes sur pain d'épices
Saumon en blinis au citron
Roulé de saumon aux herbes
Terrine de cochon à l'Armagnac
Mousse de camembert et gelée de pommes vertes
Gougère aux fromages
Verrine d'avocat pamplemousse
Verrine avocat crevettes
Crumble de foie gras et pommes vertes

COCKTAIL DINATOIRE

"Vin blanc & rouge, softs"

BOUCHÉES (5 pièces)

Huitres Gillardeau n°3 en gelée de pommes vertes
Cecina et bœuf en tartare aux câpres
Brochettes de gambas et ananas
Tortilla vapeur et magret séché
Mini burger
Mini croquemonsieur
Beignet de crevettes
Chèvre frais, herbes et lomo ibérique
Chou escargot
Boudin aux pommes

VERRINES (4 pièces)

Vitello Tonnato
Mozzarella et coulis de pesto
Fontaine de gaspacho (tomate, melon... selon saison)
Brunoise de bœuf, crème moutarde
Pissaladière et brunoise de lotte
Royale de foie gras, chutney figures
Daurade ceviche

**PANIER DE CRUDITÉS, ASSORTIMENT DE SAUCES
PAIN SURPRISE (MER ET TERRE)**

PLATS CHAUDS (2 pièces)

Mini cassolette aux St Jacques ou homard
Effeillé de cabillaud, mayonnaise passion
Risotto (champignons, asperges, chorizo...selon saison)
Courgettes en tempura
Mini velouté de châtaignes et pépite de foie gras
Foie gras poêlé

ATELIER CULINAIRE (1 pour 30 adultes)

Découpe de jambon ou de pâté en croûte
Foie gras mi-cuit, assortiment de chutneys et pains spéciaux
Huîtres fine de claire n°2
Carpaccio de saumon gravlax, crème citronnée

PLATEAU DE FROMAGES PIÉCÉS

PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS

PIÈCES SUCRÉES (3 pièces)

Tartelette citron meringuée
Panna cotta fruits rouges ou exotiques
Royal chocolat
Tartelette aux fruits de saison
Choix praliné
Russe à la pistache
Tarte tatin aux pommes normandes
Rocher coco

BROCHETTE DE FRUITS

*Cette proposition n'est pas exhaustive.
Il s'agit d'une suggestion de pièces qui varie
en fonction de la saison et de vos souhaits.*



VOTRE MARIAGE

"AU PANORAMIQUE"

De 50 à 110 adultes

Le forfait résidence **PANORAMIQUE** vous permet de privatiser le 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 44 chambres du Domaine

La salle de cinéma (pour les enfants)

JULIEN RAZEMON, chef étoilé, vous a concocté une gamme de menus alliant **tradition** et **modernité** autour de **produits locaux** au gré des saisons.

COMPOSITION DE LA FORMULE CLÉ EN MAIN "AU PANORAMIQUE" *

Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale

Menu en 5 ou 7 services

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

Buffet softs drinks lors de la soirée dansante

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

Décoration florale des tables (chemin et centre de table, bougies...) et du buffet

Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée

Décoration lumineuse de la salle

** Descriptif complet à partir de la page 10*





COCKTAILS

Champagne

1 cocktail au choix

Pina colada, Sex on the beach ou Planteur

8 pièces apéritives

. ANIMATIONS CULINAIRES .

3 pièces par personne – 6€

EXEMPLES :

Découpe de jambon, servi sur une tranche de pain

Dégustation de foie gras et de chutneys

Huitres fine claire n°2

Carpaccio de saumon gravlax, crème citronnée



REPAS ASSIS

AMUSE BOUCHE

ENTREES

SAUMON EN 2 FAÇONS

mi-cuit, tartare et ciboulette

BURRATTA CRÉMEUSE

brunoise de légumes, sorbet basilic

TOURTEAUX

avocat et pamplemousse

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ

mangues et caramel passion

ARTICHAUT BRAISÉ

vièrge de jambon de pays & vinaigrè de Banyuls

SALADE DE HOMARD BRETON

lomo ibérique & pomme vitelotte

POISSONS

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

pommes de terre écrasées au beurre demi-sel & ciboulette (*entre octobre et fin mars*)

EFFEILLÉE DE SAUMON

riz basmati aux aromates & beurre blanc

LIEU JAUNE À LA PLANCHA

potagères d'herbes fraîches & beurre battu au piment d'Espelette

BAR SAUVAGE RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX

patates douces & sauce tomatée

BARBUE CÔTIÈRE CUITE EN VAPEUR DOUCE

carpaccio de courgettes & sauce vièrge

TROU NORMAND

VIANDES

LONGE DE COCHON GRILLÉE

pommes de terre grenailles fumées & échalotes confites

SUPRÊME DE PINTADE À LA NORMANDE

pommes pressées

FILET DE VEAU RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX

fricassée de champignons de saison

MAGRET DE CANARD DES LANDES

haricots croquants & oignons fanes

TOURNEDOS DE BŒUF SIMMENTAL CUIT AU SAUTOIR

petit pois carotte à la française

FROMAGES

TRIOLOGIE DE FROMAGES FRANCE

& accompagnements

CŒUR DE NEUFCHÂTEL AU CARAMEL POIVRÉ

jeunes pousses en salade

BUFFET DE DESSERTS

PIÈCE MONTÉE (CHOUX OU MACARONS)

ASSORTIMENT D'ENTREMETS

VERRINES VARIÉES

MINI TARTELETTES ET BOUCHÉES SUCRÉES

BOISSONS

ACCORD METS & VINS - Eaux minérales & café

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



AFTER DINER mini sandwiches 3 pièces : **5€** par personne
DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : **15€** par bouteille ouverte



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

Contactez la décoratrice et le DJ pour les différentes formules



CÔTÉ JUNIOR

COCKTAIL

Jus & sodas
Bonbons à grignoter

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 12 ANS ET GRATUIT POUR LES MOINS DE 4 ANS.*

Accès privatif au club enfant
*(sous condition de la présence d'une animatrice)
de 18h à minuit : 90 €*

Baby-sitter au tarif horaire 15 €/heure
(1 baby-sitter pour 10 enfants)





LE LENDEMAIN

PETIT-DÉJEUNER DE 8H À 10H

22€

Au restaurant

Café, thé, chocolat, jus de fruits
Mini viennoiseries & cakes
Pain avec accompagnements
Sélection de céréales
Assortiment de charcuterie
Fromages
Yaourts

BRUNCH DE 10H30 À 14H30

40€

Dans un salon

L'ensemble du buffet continental ainsi que :

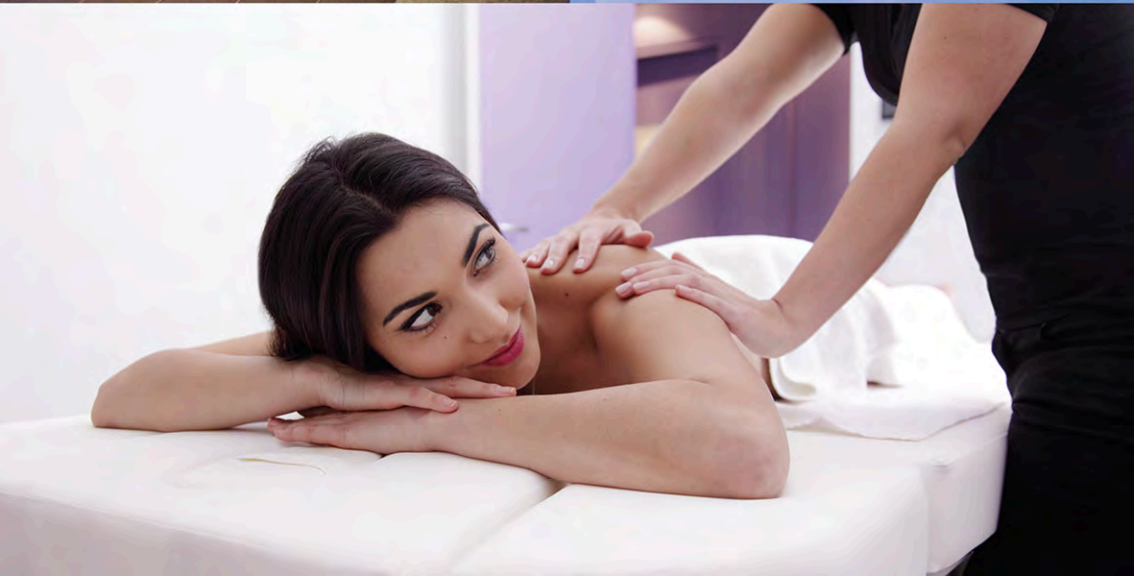
2 salades composées
Viandes froides & saumon fumé
Buffet de tartes sucrées variées
Eaux minérales & vin rouge





SPAQUANA

Un îlot
de **BIEN-ÊTRE**



LE SPA DES BORDS DE SEINE

Le Domaine de la Corniche est doté d'un îlot de bien-être de plus de **600 m2** comprenant 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,

LA VEILLE DU MARIAGE

PACKAGE "FUTURE MARIÉE POUR ELLE"

Un modelage personnalisé – **1h**

Un soin visage – **1h**

Une beauté des mains – **1h15**

Une beauté des pieds – **1h15**

Un accès au Spa

De **2h30 à 4h30 - 295€**

PACKAGE "FUTURE MARIÉ POUR LUI"

Un modelage personnalisé – **1h**

Un soin visage – **30min**

Une manucure – **1h15**

Un accès au Spa

2h30 - 195€

LE JOUR J

MAQUILLAGE

45min – **38€ (68€ avec essai)**

POSE DE VERNIS

30min – **30€**

COIFFURE

115€ (avec essai 220€)

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

MASSAGE EN DUO

1h – **180€**

avec accès au Spa **OFFERT**

MASSAGE EN DUO 1h

SOIN VISAGE EN DUO – 30min

270€ au lieu de 290€

avec accès au Spa **OFFERT**





INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS

FORFAIT RESIDENCE ET PRIVATISATION

Forfait résidence Léopold : **4 900€**
ou Privatisation Panoramique : **15 000€**
Afin de privatiser l'ensemble du Domaine un samedi, le minimum de facturation globale est de : **30 000€**

FORMULE CLEF EN MAIN

Sur une base de 100 adultes

• **COCKTAIL DINATOIRE « LE LEOPOLD »**
à partir de 140 €/personne

• **REPAS ASSIS «AU PANORAMIQUE**

AVEC UN MENU EN 5 SERVICES

Amuse bouche, entrée, plat,
fromage & buffet de desserts.

À partir de 168€ par personne

AVEC UN MENU EN 7 SERVICES

Amuse bouche, entrée, plat poisson, trou normand,
plat viande, fromage & buffet de desserts.

À partir de 182€ par personne

LE PLUS DU DOMAINE

Profitez d'une remise de 30% sur le forfait résidence Léopold et de 10% sur les formulés clé en main de novembre à mars et le vendredi toute l'année.



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.

PRESTATIONS EXTÉRIEURES

Possibilité d'ajouter un candy bar (**30 personnes minimum**)
2,90€ par personne.

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, location de voitures anciennes ou feux d'artifice.

MENUS PRESTATAIRES

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

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

Votre commerciale

01 30 93 21 45

commercial@destinationgiverny.com



DESTINATION **GIVERNY**

**Tourisme & événements
aux portes de la Normandie**

WWW.DESTINATIONGIVERNY.COM



MOULIN DE FOURGES
moulindefourges.com

**A 10 minutes de Giverny
(entre Vernon et Magny en Vexin)**

Site classé du 18ème siècle

**Cocktail dans le jardin ou
sur la terrasse au bord de l'Epte**

**1 espace événementiel modulable
jusqu'à 200 personnes**

Votre Contact :
02 32 52 12 12 – contact@moulindefourges.com



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



ledomainedelacorniche.com

