

# VOTRE MARIAGE D'EXCEPTION AU MANOIR DE GRESSY

Célébrez le mariage de vos rêves dans notre hôtel 4 étoiles, à seulement 30 minutes de Paris, au cœur d'un paisible village au bord du canal de l'Ourcq. Endroit unique en Ile-de-France, le Manoir de Gressy fera de votre jour J un moment inoubliable.

[Je découvre le Manoir de Gressy !](#)





# VOUS APPRÉCIEREZ LE MANOIR POUR ...

- Notre **localisation**, proche de Paris, de Marne-la-Vallée et de Roissy CDG, facile d'accès pour tous vos invités.
- L'intimité d'un hôtel à **taille humaine** comprenant 85 chambres.
- Notre **jardin à l'italienne**, où vous pourrez organiser votre cérémonie et votre vin d'honneur.
- Nos salons de réception, offrant une vue imprenable sur notre jardin.
- La cuisine **gastronomique** de notre Chef.
- Votre **coordinatrice dédiée** qui vous guidera durant vos préparatifs.
- Nos formules « **clé en main** » \*

»

Sur le site d'une ancienne demeure du XVIIIème siècle, le Manoir de Gressy s'impose tout naturellement pour cette grande occasion. Ouverts sur notre superbe jardin paysager, parsemé de fleurs et de lierres grimpants, nos salons de réception, magnifiquement décorés, vous offrent une vue plongeante sur la cour à l'italienne et la piscine chauffée. Un endroit unique pour votre grand jour...

\* formules à partir de 60 personnes





# LE PROGRAMME DE VOTRE JOUR J



16h00

Arrivée de vos invités.  
Photographies dans le jardin du  
Manoir et au Parc de Gressy



17h30

Cérémonie  
dans notre jardin



18h30 à 20h30

Vin d'honneur



20h30

Diner dansant  
dans notre salon Frémont



02h00

Départ de vos invités  
*ou* hébergement sur place  
dans l'une de nos 85 chambres





# LOCATION DES ESPACES DE RECEPTION

- Privatisation d'un **espace extérieur** pour votre **vin d'honneur** pendant 2 heures  
Mise à disposition de l'espace **mezzanine** pour votre cocktail en cas de mauvais temps
- Location de **notre salon Frémont (200m<sup>2</sup>)** pour votre **diner** de 20h30 à 02h00  
Une piste de danse de 30m<sup>2</sup> pourra être installée sur demande

## NOS OPTIONS

- Cérémonie dans les jardins (60 chaises) | 250€
- Heure supplémentaire (à partir de 2h00) | **à partir de** 350€ par heure





# NOS FORMULES COMPRENENT :



ASSIETTE DE POISSON  
PAR NOTRE CHEF

## LE VIN D'HONNEUR « GARDEN PARTY »

- Apéritif de 2h à discrétion : bière, vins (blanc, rouge et rosé) et boissons non alcoolisées
- Eventail de pièces cocktail chaudes et froides

*8 pièces par personne dans les formules « Dahlia » et « Pivoine » et 10 pièces par personne dans la formule « Hortensia »*

- Service de *vo*tre Champagne durant le vin d'honneur (**droit de bouchon offert**)

## LE REPAS GASTRONOMIQUE

- Mobilier et art de la table inclus
- Un maître d'hôtel et son équipe dédiés à votre réception jusqu'à 2h du matin
- Possibilité d'étendre jusqu'à 3h du matin - heures supplémentaires en sus*
- Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux plates, gazeuses, cafés et thés servis durant votre dîner`
- 1 heure de service de boissons (bière, vins et boissons non alcoolisées), servies après votre dîner de 1h à 2h du matin

*Uniquement dans les formules « Pivoine » et « Hortensia »*

- Invitation à une dégustation pour deux personnes, en amont de votre événement

## LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

- Coordinatrice dédiée pour vous aider dans l'organisation de votre mariage
- Impression par nos soins de votre plan de salle – présenté sur chevalet à l'entrée de votre salon de réception
- Impression par nos soins de vos menus personnalisés selon votre thème
- Décoration : chandelier en fer forgé et ses bougies flambeaux « ivoire » (*un par table*)
- Mise à disposition de notre urne
- Mise à disposition d'un vidéoprojecteur avec écran pour les surprises de vos invités

## LES CHAMBRES

- Chambre des mariés « Deluxe » offerte *sur une nuit*, petit déjeuner buffet inclus
- Tarifs préférentiels pour vos invités



# VOUS APPRÉCIEREZ

## LE MENU « DAHLIA »

### Entrées

- Foie gras mi- cuit, chutney de fruits et brioche toastée

ou

- Tartare de saumon du cercle polaire, poire, céleri, noix et vinaigrette à l'huile de noix

### Plats

- Bœuf Rossini rôti doucement, tartelette d'oignons rouges au Porto, jus de truffe

ou

- Lieu jaune confit doucement dans une huile aromatique, oignons fanes et petit pois

ou

- Suprême de poulet, navet fane et kumquat à l'aigre doux

### Fromages

- Brie farci aux fruits secs, méli-mélo de jeunes pousses

ou

- Trio de fromages AOP (Coulommiers, Comté affiné, Sainte Maure)

### Desserts

- Fraicheur de citron et passion façon cheesecake

ou

- Tartelette capuccino

Pièce montée sur devis.

En fonction du marché et au gré des saisons, nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier.

Choix unique pour l'ensemble des convives (hors allergies et restrictions alimentaires).

**145€\* TTC**  
BOISSONS INCLUSES

## FORFAIT BOISSONS

### VIN BLANC

Petit Chablis

Domaine William Fèvre

### VIN ROUGE

Crozes Hermitage "Labaya"

Domaine Yves Cuilleron

### EAUX

plates et gazeuse

### CAFÉS/THÉS

...

Millésimes et appellations sous réserve de disponibilités

1 bouteille pour 3 pour le vin rouge & le vin blanc

1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.

\* A partir de 60 personnes

# VOUS APPRÉCIEREZ LE MENU « PIVOINE »

**Mise en Bouche** selon l'envie du Chef

## Entrées

- Tiramisu de tomates et brebis à l'infusion d'herbe

*ou*

- Tarte feuilletée printanière, vinaigrette safranée

*ou*

- Tartare aux deux saumons, pomme verte et yaourt sur son éclair

## Plats

- Filet de poulet fermier, petits légumes façon risotto

*ou*

- Filet de canard à la pistache et polenta

*ou*

- Quasi de veau et fleur de courgette farcie aux légumes

*ou*

- Bar à la marjolaine et beurre fondu, aubergine blanche et groseille à maquereau

## Fromages

- Cloche à fromages AOP et son mesclun vinaigrette à l'huile d'olive vierge

*ou*

- Brie de Meaux farci à la truffe, accompagné de sa salade verte

## Desserts

- Soufflé banane et cœur caramel au beurre salé, ganache au chocolat Manjari

*ou*

- La fraise, parfait glacé et rhubarbe confite, pignons de pin, espuma Lillet et poivre de Timut

Pièce montée sur devis.

*En fonction du marché et au gré des saisons, nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier.*

**Choix unique pour l'ensemble des convives (hors allergies et restrictions alimentaires).**

\* A partir de 60 personnes

**180€\* TTC**  
BOISSONS INCLUSES

## FORFAIT BOISSONS

### VIN BLANC

Chablis

*Domaine William Fèvre*

### VIN ROUGE

Saint Joseph "Poivre & Sol"

*Domaine Yves Cuilleron*

### EAUX

*plates et gazeuse*

### CAFÉS/THÉS

...

*Millésimes et appellations sous réserve de disponibilités*

*1 bouteille pour 3 pour le vin rouge & le vin blanc*

*1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.*

# VOUS APPRÉCIEREZ LE MENU « HORTENSIA »

**Mise en Bouche** selon l'inspiration du Chef

## Entrées

- Granité de tomates et mozzarella di bufala au basilic  
*OU*
- Tartare de Saint-Jacques et bar au pamplemousse, estragon et mangue verte  
*OU*
- Foie gras poêlé aux pommes caramélisées et vinaigre celtique

## Plats

- Filet de bœuf, pommes pont-neuf garnies, cromesquis de mozzarella et son jus corsé  
*OU*
- Dorade royale à la grenadine croustillante, financier de pommes de terre  
*OU*
- Carré de porc ibérique et conchiglioni farcie aux épinards et ricotta  
*OU*
- Agneau de 7 heures, tian de légumes du soleil

## Fromages

- Cloche à fromages AOP et sa farandole de jeunes pousses  
*OU*
- Brie de Meaux farci à la truffe et son mélange de jeunes pousses

## Desserts

- Poire pochée aux pralines roses, sablé viennois, sorbet orange sanguine  
*OU*
- Tarte au chocolat et sésame noir, lait glacé au matcha  
*OU*
- Ispahan revisité aux fruits rouges

Pièce montée sur devis.

*En fonction du marché et au gré des saisons, nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier.*

**Choix unique pour l'ensemble des convives (hors allergies et restrictions alimentaires).**

\* A partir de 60 personnes

**210€\* TTC**  
BOISSONS INCLUSES

## FORFAIT BOISSONS

### VIN BLANC

Pouilly Fumé "Florilège"  
*Domaine Jonathan Pabiot*

### VIN ROUGE

Château Rochemorin  
*Domaine André Lurton*

### EAUX

*plates et gazeuse*

### CAFÉS/THÉS

...

*Millésimes et appellations sous réserve de disponibilités  
1 bouteille pour 3 pour le vin rouge & le vin blanc  
1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.*



**25€\* TTC**  
BOISSONS INCLUSES

## MENU ENFANT

---

Assiette campagnarde, déclinaison de charcuteries et terrine

ou

Crevettes et avocat, sauce cocktail

•

Steak haché, frites ou légumes

ou

Saumon vapeur, riz blanc et sauce au beurre blanc

•

Crème au chocolat viennois et moelleux chocolat

ou

Tarte aux fruits de saison

***Boissons non alcoolisées pendant le vin d'honneur et le dîner.***

*Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, sodas, ...*

\* Enfants de 3 à 12 ans

*Le menu enfant peut également être décliné du menu adulte en portion réduite (à la demande),.*

**AMUSE BOUCHE**  
PAR NOTRE CHEF



# LES PETITS PLUS DU MANOIR DE GRESSY

## LES ANIMATIONS CULINAIRES \*

### LES CHAUDES

Foie gras à la plancha et son chutney de saison | 10€

Noix de Saint Jacques cuisson vapeur et légumes du moment –  
uniquement en période estivale | 10€

Gambas marinées aux épices à la plancha, sauce curry | 10€

### LES FROIDES

Sashimis de thon au sésame et wasabi | 10€

Saumon Gravlax (label rouge Ecosse) aux agrumes | 10€

Découpe de jambon Serrano (90 convives minimum) | 10€

**BAR À HUITRES** (3 huitres par personne) | 10€

\* Possibilité de faire 2 ateliers à la fois (1 animation chaude et 1 animation froide OU 2 animations froides) – **à partir de 30 personnes**



## LES AMUSE - BOUCHE

Eventail de 3 pièces | 3 pièces chaudes ou froides | 7€

Eventail de 6 pièces | 3 pièces chaudes et 3 pièces froides | 12€

Eventail de 9 pièces | 3 pièces chaudes et 6 pièces froides | 18€

Pain Surprise | pour 20 personnes | 40€

## LES CHAMPAGNES

Champagne Henriot Blanc de blanc | 75€

Champagne AR Lenoble extra brut | 79€

Champagne AR Lenoble rosé terroir | 89€

Champagne Collet extra brut | 79€

Champagne Collet rosé | 86€

## CANDY BAR

8€ par personne



# PROLONGEZ VOTRE WEEKEND AVEC UN BRUNCH

54 € PAR ADULTE | 25 € PAR ENFANT \*

## NOTES GOURMANDES

- Mini croissants
- Mini pains au chocolat
- Mini pains aux raisins
- Mini chaussons aux pommes
- Brioche
- Assortiment de pains : campagne, tradition, céréales

## NOTES SUCREES

- Fontaine au chocolat et fruits frais
- Salade de fruits
- Verrine panna cotta pistache et fruits rouges
- Crêpes et assortiment de confitures et pâtes à tartiner

## NOTES SALEES

- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromage
- Saumon du cercle polaire, mariné à la betterave
- Crevettes marinées à l'aneth
- Assortiment de salades composées

## PLATS CHAUDS

- Emincé de bœuf sauté aux saveurs thaï
- Filet de bar, sauce aux petits légumes croquants
- Wok de légumes du moment
- Pommes grenailles de Noirmoutier à la fleur de sel

## BOISSONS INCLUSES\*\*

- Cafés
- Sélection de thés et infusions
- Lait de soja
- Lait d'amande

Nos buffets peuvent varier, selon les produits du marché et l'inspiration de notre Chef - minimum de 30 personnes

\* enfants de 3 à 12 ans - \*\* boissons non incluses : eaux et vins (sur devis)





# 85 CHAMBRES SPACIEUSES

Un dépaysement total dans les 85 chambres décorées de façon chaleureuse et raffinée, donnant toutes sur le jardin intérieur.

- Lit Queen Size ou 2 lits séparés
- Salle de bain avec produits d'accueil
- Sèche-cheveux
- Bouteille d'eau à disposition
- Climatisation
- Télévision par satellite avec chaînes françaises et internationales

## Sur demande :

- Chambre Deluxe
- Chambre terrasse
- Chambre twin
- Chambre pour personne à mobilité réduite
- Lits supplémentaires (pour enfants de moins de 12 ans)

Check-in : à partir de 15h

Check-out : 11h





## LES REPAS

• Dîner prestataire/staff | 36€ par personne  
*Composé d'un plat et d'un dessert. Boissons incluses : eaux, café/thé*

• Menu dégustation | 75€ par personne  
*Offert pour les mariés*

## LES BOISSONS APRES DÎNER

• Forfait boissons sans alcool | 12€ par enfant & 20€ par adulte  
*Boissons non alcoolisées à volonté*

• Forfait « After dinner » sans champagne | 22€ par personne et par heure  
*Bière, vins, boissons non alcoolisées*

• Forfait « After dinner » avec champagne | 25€ par personne et par heure  
*Champagne, bière, vins, boissons non alcoolisées*

• Forfait « After dinner » avec alcools forts | 29€ par personne et par heure  
*Champagne, alcools forts, digestifs (Get 27, Bayley's, ...) et boissons non alcoolisées*

• Vasque de cocktail | 250€  
*Au choix parmi une sélection de cocktails - pour 20 personnes*

## LES CHAMBRES

• Chambre double « Classique » petit-déjeuner inclus\* | **à partir de 119€**

• Lit supplémentaire (*enfant de - de 12 ans*) | 15€

• Lit bébé | offert

\* taxe de séjour : 2,88€ par jour et par personne

## LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

• Baby-sitter | Nous consulter

• Accueil et vestiaire | Nous consulter

• Soins & massages | Nous consulter

• Privatisation totale de l'établissement | Nous consulter

• Housses de chaises | à partir de 6€ par chaise (*sur devis*)

# NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

## LA PRESTATION MUSICALE

• Partner Events | à partir de 1400€

*Animateur Disc-jockey, recommandé par nos soins, garant du succès de votre réception*

**Contact** : Wendy - 06 89 53 13 33

## LA DECORATION FLORALE

• L'atelier

**Contact** : Guilaine - 06 50 63 62 21





• **PHOTOGRAPHE**

**Studio Cohen**

Bruno Cohen

03 44 53 10 67 - [www.studiobrunocohen.com](http://www.studiobrunocohen.com)

• **VEHICULES DE MARIAGE**

**Le beau carrosse**

01 79 75 57 65 - [www.lebeaucarrosse.fr/](http://www.lebeaucarrosse.fr/)

**Vwintage & Co**

06 52 37 19 36 - [www.vwintageandco.com/](http://www.vwintageandco.com/)

• **MAGICIENS**

**Xavier Nicolas**

06 13 23 45 85 - [www.magiciens.fr](http://www.magiciens.fr)

**Martial**

06.07.70.92.19 - [www.martialmagie.com](http://www.martialmagie.com)

• **CELEBRANT DE CEREMONIES LAÏQUES**

**Cérémonie de Rêve**

06 30 39 60 89 - [www.ceremoniedereve.com/](http://www.ceremoniedereve.com/)

• **VOYAGE DE NOCES**

**Alakarte voyages** - Christine Houssais

06 29 30 34 09 - [www.alakartevoyages.fr](http://www.alakartevoyages.fr)

**SUR DEMANDE :**

- Animateurs pour enfants
- Animations de mariage (escape game, trios musicaux...)
- Pièces montées
- Décorateurs
- Faire-part et papeterie de mariage
- Wedding planner
- Photobooth
- Cadeaux pour vos invités
- Maquilleuses
- Vidéastes
- ...

# LES PARTENAIRES DU MANOIR DE GRESSY





Nous sommes **ici**



#### Accès par la route depuis Paris :

- Via l'autoroute A4, prendre la sortie A104 Direction Lille/Roissy CDG
- Sortie 7 « Claye-Souilly » jusqu'à la D34
- Prendre la D212 en direction de la D139 jusqu'à Gressy

#### Accès par les transports en commun :

- Gare RER B Mitry-Claye - 5 minutes en voiture de l'hôtel
- Gare TGV/RER B Roissy CDG - 10 minutes en voiture de l'hôtel

#### Possibilité d'organiser des transferts



+33 (0) 1 60 26 68 03



servicecommercial@manoirdegressy.com



Chemin des Carrosses,  
77410 Gressy - France

**Sortez des sentiers battus, bienvenue au Manoir de Gressy**

Équipe commerciale

Parce que le rêve d'une vie mérite bien un site d'exception, nous vous proposons un cadre authentique en Seine-et-Marne pour cette cérémonie toute particulière. Nos salons, largement ouverts sur le jardin paysager clos, seront les écrans parfaits de votre réception de mariage.

[Nous écrire](#)