



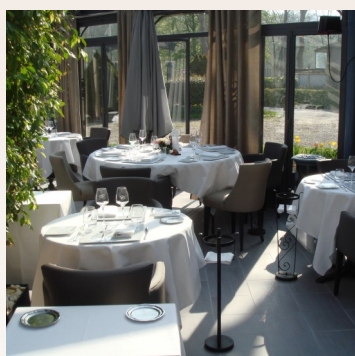
Ancienne demeure familiale, le Château des Îles fut légué en 1925 aux œuvres sociales de la ville avec pour mission de reverser les loyers ainsi obtenus aux jeunes Saint Mauriens les plus modestes, désireux de poursuivre leurs études.

- 1930 : la maison devient une pension de famille.
- 1940 : création d'un restaurant et d'une guinguette avec banquets et après-midi dansantes.
- 1987 : le Château des Îles s'agrandit avec sa véranda et se transforme en Hôtel Restaurant.
- 1995 : reprise de l'établissement par M. Luc Teyant qui le rénove et le dynamise avant d'être rejoint par son frère Pierre, jeune Chef de Cuisine. Toujours très attentifs et soucieux du bien être de leur clients, devenus fidèles, c'est avec professionnalisme qu'ils travaillent à la sélection de produits d'appellation et de grandes origines avec l'ambition de vous faire partager le temps d'un repas convivial et agréable, leur passion pour une cuisine tout à la fois créative, traditionnelle et pleine de saveurs....

Le Château des Îles, situé dans un cadre exceptionnel sur les Bords de Marne, vous accueille pour l'organisation de vos réceptions (Mariage, Anniversaire, Communion, Baptême etc...)
Des salons spacieux et modulables sont mis à votre disposition.

Le Château des Îles dispose également de 11 chambres confortables et équipées.

La réussite de ces événements sera assurée par la qualité de la table ainsi que par l'attention et le professionnalisme de notre équipe...



« *Le Médicis* »
de 60 à 120 personnes



« *Le De Vinci* »
de 22 à 54 personnes



Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions
du 1er Janvier au 31 Décembre 2025

Menu Gourmand 1 : 81,00 € T.T.C.
(Sauf Samedi Soir et Dimanche Midi du 1er Avril au 31 Octobre)

Menu Gourmand 2 : 91.50 € T.T.C.
(Sauf Samedi Soir du 1er Mai au 30 Septembre)

Menu Réception 1 : 101.50 € T.T.C.

Menu Réception 2 : 111.50 € T.T.C.

Menu Prestige : 166.00 € T.T.C.

Buffet 1 (minimum 60 personnes) : 87.00 € T.T.C.
(Sauf Samedi Soir du 1er Mai au 30 Septembre)

Buffet 2 (minimum 60 personnes) : 110,00 € T.T.C.

Buffet Prestige (minimum 60 personnes) : 172,00 € T.T.C.

Réception « Clefs en Main » : 229,00 € T.T.C.
(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

Menu Enfant : 28, 00 € T.T.C.

Tous nos prix comprennent :

- La location de la salle (voir les conditions générales de vente)
- Le service (voir les conditions générales de vente)
- La décoration florale des tables
- Le vestiaire (nous consulter)
- Les vins et eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes pendant le repas)



Kir Traditionnel :

30 minutes
13,00 € par pers.

1 heure
16,00 € par pers.

1 heure 30
19,00 € par pers.

Kir au Crémant ou Planteur Maison ou Sangria Maison :

30 minutes
15,00 € par pers.

1 heure
19,00 € par pers.

1 heure 30
23,00 € par pers.

Open Bar * :

30 minutes
21,00 € par pers.

1 heure
25,00 € par pers.

1 heure 30
31,00 € par pers.

Open Bar avec Champagne * :

30 minutes
27,00 € par pers.

1 heure
35,00 € par pers.

1 heure 30
43,00 € par pers.

Tous nos Apéritifs comprennent : 3 Fours Chauds par personne, Amuse-Bouches (Variantes Olives, Mélange Salé...), Sodas, Jus de Fruits et Eaux Minérales.

*** Composition Open Bar :**

Whisky, Rhum, Porto, Anis, Suze, Vodka, Gin, Martini, Sodas, Jus de Fruits, Eaux Minérales.

Les Options :

* Pain Surprise (1 pour 25 personnes) à 52 €

* Plateau de 6 Canapés à 9,90 €

* Assortiment de 6 Verrines à 13,90 €



Nos Animations Culinaires

Minimum 30 personnes

Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions
du 1er Janvier au 31 Décembre 2025

*Offrez à vos convives
le plaisir d'une dégustation ludique
durant votre Apéritif...*

Nos Animations Froides

* <i>Saveurs du Sud-Ouest</i> <i>Foie Gras de Canard Maison, Toast de Pain Poilâne, Confiture de Figs</i>	9.90 € / personne
* <i>Saveurs Marines</i> <i>Banc d'Huitres de nos Côtes, Vinaigre à l'Echalote, Citron et Pain de Seigle (De Septembre à Avril)</i>	9.90 € / personne
* <i>Saveurs Nordiques</i> <i>Saumon Mariné à l'Aneth, Crème Aigrette, Mini Blinis et Pain Suédois</i>	8.90 € / personne
* <i>Saveurs Affinées</i> <i>Dégustation de Fromages AOC</i>	8.90 € / personne
* <i>Saveurs Espagnoles</i> <i>Jambon Serrano 17 mois tranché, Tartine de Pain grillé aux Tomates Confites</i>	9.90 € / personne

Nos Animations Chaudes

* <i>Saveurs du Terroir</i> <i>Escalope de Foie Gras sur Pain d'Epices, Confiture d'Oignons Rouges</i>	14 € / personne
* <i>Saveurs Exotiques</i> <i>Poêlée de Gambas au Sésame, Sauce Aigre Douce</i>	12 € / personne

Chaque Animation comporte 2 pièces par personne



Nos Pièces Montées

En Remplacement de la Cascade :

Pièce Montée Classique : 6 choux par personne	8,00 € par pers.
Pièce Montée à Thème : 6 choux par personne	10,00 € par pers.

En Plus de la Cascade :

Pièce Montée Classique : 3 choux par personne	8,00 € par pers.
Pièce Montée à Thème : 3 choux par personne	10,00 € par pers.



Nos Options

Corbeille de Fruits	5,80 € / pers.
Trou Normand ou Granité	7,00 € / pers.
Caissette de Sorbet	5,50 € / pers.
Mignardises (3 par personne)	5,80 € / pers.
Macarons (3 par personne)	6,80 € / pers.
Ballotin de Dragées	5,50 € / pers.
Impression Menu et Marque-Place	4,50 € / pièce
Sonorisation (Enceintes et Micro Fil)	100,00 €
Jeux de Lumière (+ 3 Effets)	80,00 €
Lumières d'Ambiance	100,00 €
Location de Housses de Chaises Blanches avec Nœuds en Organza (Couleur du Nœud à déterminer parmi un Panel)	6,00 € / pers.
Menu Prestataire	30,00 €

Menus servis à Table

*Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus*

Menu Gourmand 1

*Salade de Canette aux Poires,
Vinaigre de Framboise*

ou

*Feuilleté de Moules et Pétoncles,
à la Crème de Ciboulette*

Contre-Filet Rôti à la Bordelaise

*Pommes Duchesse, Haricots Verts
et Tomate Provençale*

ou

*Gigot d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym,
Pommes Château, Tomates Rôties et Haricots Verts*

*Fromages de France,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette*

Cascade de Desserts

Café

*Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales*

Menu Gourmand 2

*Foie Gras de Canard Maison,
Pain Navette*

ou

*Saumon et Lotte Marinés à l'Aneth,
Salade aux Agrumes*

*Pavé de Veau Fermier aux Morilles
Pommes Château, Tomate Provençale et Haricots Verts*

ou

*Filet de Bœuf en croûte sauce Porto
Galette de Pommes de Terre au Lard,
Pois Gourmands, Tomates Poivrées*

*Fromages de France,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette*

Cascade de Desserts

Café

*Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales*

Un Choix de Menu Unique est à Déterminer pour l'Ensemble des Convives



Menu Réception 1

Salade Gourmande
Pois Gourmands, Foie Gras, Fond d'Artichaut et
Magret de Canard Fumé
ou

Salade de Queues de Langoustines
à la Mangue Fondante

Feuilleté de Saumon aux Epinards,
Sauce Safranée
ou

Filet de Daurade Grillé au Fenouil,
Tagliatelles de Légumes

Suprême de Pintadeau aux Morilles,
Flan de Courgettes, Champignons et Pommes Château
ou

Magret de Canard « Bon Normand »,
Sauce au Cidre, Pommes Darphin, Epinards

Fromages de France,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette
ou
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym

Cascade de Desserts

Café

Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales

Menu Réception 2

Foie Gras de Canard Maison,
Pain Navette
ou

Saint Jacques Poêlées aux Brisures de Truffes
Cœur de Frisée

Osso Bucco de Lotte Marinée,
Jeunes Carottes au Cumin, Epinards, Tomates,
Jus Légèrement Amer
ou

Filet de Bar aux Pistils de Safran,
Moelleux d'Epinards, Tomates Rôties

Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Porto,
Pommes Château, Tomate Provençale, Haricots Verts
ou

Filet de Biche, Grains de Cassis Caramélisés
Légèrement Aigre Doux,
Pommes Darphin, Champignons, Poires Pochées

Fromages de France,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette
ou
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym

Cascade de Desserts

Café

Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales

Un Choix de Menu Unique est à Déterminer pour l'Ensemble des Convives



*Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus*

Menu Prestige

*Salade de Homard aux Agrumes (1/2),
Vinaigrette aux Brisures de Truffes*

Vin Blanc (Sélection de notre Sommelier)

*Suprême de Turbot,
Petits Légumes au Jus de Volaille Truffé et Persil Frit*

Vin Blanc (Sélection de notre Sommelier)

*Trou Normand
(Pomme Calvados)*

*Filets Mignons de Veau aux Senteurs du Périgord ,
Artichauts Barigoules, Pommes Château, Epinards, Tomate Rôtie*

Vin Rouge (Sélection de notre Sommelier)

*Fromages de France,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette*

Vin Rouge (Sélection de notre Sommelier)

*Cascade de Desserts
ou
Pièce Montée*

*Eaux Minérales
Café & Mignardises*



Buffet 1

Panier du Mareyeur

Bulots, Langoustines, Crevettes Roses et Grises

Poissons

*Terrine de Lotte, Sauce Cocktail,
Saumon Froid en Bellevue, Tarama et Blinis*

Charcuteries

*Salami, Rosette de Lyon, Jambon Cru de Campagne, Andouillette,
Saucisson à l'Ail, Rillettes d'Oie, Terrine de Lapereau aux Noisettes*

Salades Composées

*Salade du Château, Salade Niçoise, Salade Exotique,
Taboulé à la Menthe*

Plat Chaud Servi à Table

*Canette à l'Orange,
Pommes Darphin, Tomate Provençale et Haricots Verts
ou*

*Gigot d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym,
Pommes Château, Tomates Rôties et Haricots Verts*

Fromages de France,

Pain de Campagne, Beurre, Laitue à l'Huile de Noix

Cascade de Desserts

Sauces et Condiments,

Cornichons, Oignons blancs, Moutarde, Olives vertes et noires, Sauce Cocktail et Mayonnaise

*Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales
Café*





Buffets

*Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus*



Buffet 2

Panier du Mareyeur

*Bulots, Langoustines, Crevettes Roses et Grises,
Homard frais en Bellevue (1/6 personnes)*

Poissons

*Terrine de Lotte, Sauce Cocktail,
Saumon Froid en Bellevue, Saumon Fumé et Blinis.*

Charcuteries

*Mortadelle, Rosette de Lyon, Jambon Cru de Campagne,
Andouillette, Rillettes d'Oie,
Terrine de Lapereau aux Noisettes*

Salades Composées

Salade du Château, Salade Niçoise, Salade Exotique,

Plat Chaud Servi à Table

*Magret de Canard aux Fruits Rouges,
Pommes Darphin, Epinards, Tomates Rôties*

ou

*Suprême de Pintadeau aux Morilles,
Flan de Courgettes, Pommes Château, Tomates Provençales*

Fromages de France,

Pain de Campagne, Motte de Beurre, Laitue à l'Huile de Noix.

Cascade de Desserts

Sauces et Condiments,

Cornichons, Oignons blancs, Moutarde, Olives vertes et noires, Sauce Cocktail et Mayonnaise.

*Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales
Café*

***Pour vos Mariages, Communions,
Baptêmes, Anniversaires...
Deux salles de réception de 22 à 120 couverts***



*Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus*

Buffet Prestige

Panier du Mareyeur

*Bulots, Etrilles, Bigorneaux, Langoustines, Crevettes Roses et Grises, Ecrevisses,
Langouste Royale en Bellevue (1/20 personnes),
Homard (1/10 personnes)*

Poissons

*Gigot de Lotte et sa Mousseline de Poisson, Saumon Froid en Bellevue,
Tarama et Blinis, Saumon Fumé*

Charcuteries

*Rosette de Lyon, Jambon de Parme, Andouillette, Foie Gras de Canard,
Rillettes d'Oie, Pâté en Croûte, Terrine de Ris de Veau à la Mousse de Foie Gras,
Cochon de Lait Farci*

Salades Composées

Salade du Château, Salade Exotique, Aspic d'Asperges et Langoustines

Plat Chaud Servi à Table

*Filet de Veau aux Morilles,
Galette de Pommes de Terre au Lard, Pois Gourmands, Tomates Poivrées.
ou
Filet de Turbot,
Grosse Brunoise de Légumes Mijotés au Jus de Volaille Truffé*

Fromages de France,

Pain de Campagne, Motte de Beurre, Laitue à l'Huile de Noix

Cascade de Desserts

Sauces et Condiments,

Cornichons, Oignons Blancs, Moutarde, Olives Vertes et Noires, Sauce Cocktail et Mayonnaise



*Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales
Café et Mignardises*



Mise à disposition du salon à partir de 18h30
Ces prestations sont proposées à partir de 30 personnes

Apéritif :

Open Bar d'une durée de 1h30 accompagné de 3 Fours Chauds et de 6 Canapés par personne.
Animation Culinaire « Saveurs Nordiques » (2 pièces par personne)

Menu :

avec Vins et Eaux Minérales servis à discrétion

Foie Gras de Canard sur Gelée de Rubis et Pain Navette

Vin Blanc (Sélection de notre Sommelier)

**Filet de Bar Grillé au Fenouil,
Tagliatelles de Légumes**

Vin Blanc (Sélection de notre Sommelier)

**Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Porto
Pommes Château, Tomate Provençale, Haricots Verts**

Vin Rouge (Sélection de notre Sommelier)

Fromages de France, Salade Mêlée à l'Huile de Noisette

Vin Rouge (Sélection de notre Sommelier)

Cascade de Desserts

Champagne (une bouteille pour 3 personnes)

Café

Ce prix comprend également :

- * La chambre des mariés avec le petit déjeuner
- * La décoration florale des tables
- * L'animation
- * Les housses de chaises blanches avec nœuds en organza (Couleur du nœud à déterminer parmi un panel)
- * Les menus imprimés et les marque places
- * Les dragées
- * Le service et la location de la salle jusqu'à 3h00 du matin
- * Les eaux minérales, sodas et jus de fruits servis à discrétion pendant la soirée dansante
- * Les lumières d'ambiance



PROPOSITIONS DE DESSERTS



- ❖ L'Opéra: Crème au beurre café, Ganache chocolat noir, Biscuit Jaconde
- ❖ La Marguise au Chocolat (Ou Deux Chocolats) : Mousse chocolat noir 72%, Biscuit Jaconde, Perles croustillantes
- ❖ Le Délice aux Fruits Rouges : Mousse aux fruits rouges, Biscuit Jaconde
- ❖ Le Délice aux Fruits Exotiques : Mousse Passion Mangue, Biscuit Jaconde
- ❖ Le Café-Navette : Baume au café, sirop café, Ganache chocolat-navette, Glacage chocolat noir
- ❖ L'Opéra Pistache: Crème au beurre pistache, Confiture de framboises, Biscuit Jaconde
- ❖ Le Chocolat-Pêve : Mousse chocolat noir 72%, Crèmeux de pâte rôtie au miel, Biscuit Jaconde
- ❖ Le Vachein Glacé : Glace vanille, Sorbet framboise, Coulis de fruits, Meringues
- ❖ La Foie Noire : Biscuit chocolat imbibé au Kirsch, Mousse chocolat, Cerises, Copeaux de chocolat
- ❖ Le Tiramisu : Biscuit chocolat, Feuillantine, Mousse chocolat, Glacage chocolat, Macarons
- ❖ La Charlotte : Biscuit cuillère vanille, Mousse au choix (Framboise, Fraise, Chocolat...)
- ❖ Le Fraisier (De Mi-Mars à Fin Septembre) Fraises Fraîches, Biscuit Jaconde, Crème Mousseline
- ❖ Le Framboisier (De Mai à Fin Octobre) Framboises Fraîches, Biscuit Jaconde, Crème Mousseline
- ❖ Le Pêvris : Pêvris Fraîches, Biscuit Jaconde, Crème Mousseline

La confirmation de réservation via la signature du devis implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente ci-après définies.

1/ Conditions

Pour tous les contrats de réservation, il sera perçu à titre d'acompte 30 % du devis total T.T.C.

Le jour de la manifestation, les acomptes seront déduits du montant total de la prestation. Le règlement du solde devra se faire au comptant le jour de la réception (par chèque ou espèces).

Le client s'engage à fournir par écrit le nombre de participants, 30 jours avant la date de la manifestation. Il s'oblige, en outre, à confirmer 48 heures avant la date de la réception, le nombre exact des couverts. Faute de confirmation dans les délais susvisés, le client accepte de se voir facturer sur la base des prestations réservées.

Important :

Le nombre de couverts minimum de facturation ne peut être inférieur, enfants non compris, à :

**** Pour le Salon « De Vinci » (avec Bar) : 22 personnes***

**** Pour le Salon « Médicis » (Grand Salon) : 60 personnes***

Dans le cas contraire, le nombre de couverts manquants sera facturé 50 % du prix du menu choisi.

Concernant votre Réception "Clés en Main", les prestations extérieures (telles que : photographe, animateur), peuvent être remplacées par d'autres prestataires en fonction des disponibilités de chacun. Vous en serez avisés à la signature du devis.

2/ Horaires

Les horaires sont fixés comme suit :

**** Déjeuner : de 12h00 à 17h00 (au-delà, nous consulter)***

**** Dîner : de 20h00 à 2h00 du matin***

Sauf Réception "Clés en Main" : de 18h30 à 3h00 du matin.

Au-delà de ces horaires, il sera perçu un montant forfaitaire comme indiqué ci-dessous (toute heure commencée étant due dans son intégralité) :

**** Le « De Vinci » : 260 € T.T.C. / heure***

**** Le « Médicis » : 390 € T.T.C. / heure***

Ce prix comprend : le personnel de service, la location de la salle et les boissons (jus d'oranges, eaux minérales et coca-cola servis à discrétion).

3/ Vins et Droit de Bouchon

Le Château des Îles se réserve le droit de remplacer certains vins ou millésimes par des crus ou années équivalentes.

Un droit de bouchon de 12 € vous sera facturé par bouteille de Champagne (75 cl) ouverte.

Le Champagne du client ne peut être consommé qu'en accompagnement du dessert et/ou de la soirée dansante et non pas à l'apéritif.

4/ Annulations

Le ou les acompte(s) reste(nt) acquis au Château des Îles en cas d'annulation. Si l'annulation est effectuée moins de 90 jours avant la manifestation, une facturation de 50 % du montant du devis T.T.C. sera établie.

Dédit : *En cas de force majeure ou pour une cause indépendante de sa volonté, la direction du Château des Îles se réserve le droit d'annuler une réception. Dans ce cas, le montant du recours ne pourra pas excéder le ou les acompte(s) versé(s).*



5/ Déclaration auprès de la Sacem

Dans le cadre d'une réception avec animation à caractère dansant faisant appel aux services d'un animateur professionnel (disc-jockey, chanteur, groupe musical, musicien...), le client s'engage à effectuer une déclaration auprès des services de la Sacem.

6/ Recommandations

Le client s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'établissement et à son environnement (notamment en matière de nuisances sonores) ; l'établissement se réservant le droit d'intervenir si nécessaire.

Le client, par sa réservation, répond de tous les dégâts causés par ses invités, tant dans le parc qu'à l'intérieur des salons.

En cas de dégradations des lieux mis à disposition du client, les frais de remise en état lui seront facturés.

Le client déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente et s'engage à les respecter pour le bon déroulement de la manifestation.

Il s'engage également à ne pas apporter ou faire apporter dans l'enceinte de l'établissement :

** des boissons ou denrées alimentaires,*

** des confettis ou grains de riz.*

Concernant les prestations extérieures, telles que disc jockey, orchestre, etc. ... la direction du Château des Iles vous recommande de faire appel aux prestataires habitués à l'établissement. Elle se réserve un droit de regard sur l'animateur choisi par vos soins ; celui-ci devra prendre rendez-vous avec nous avant la signature de votre contrat.

7/ Assurances

Dans le cadre de manifestations ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire, à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourrait subir ceux-ci, quelque soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés.

8/ Réclamations - Litiges

Toute réclamation doit être adressée par écrit à la direction de l'établissement, dans un délai de huit jours suivant la fin de la manifestation, pour être recevable. Il est ici précisé que le client devra supporter l'ensemble des coûts que le Château des Iles sera amené à supporter en cas de mise en œuvre d'une procédure de recouvrement de créances (honoraires d'avocats, frais d'huissiers, recommandés).

Tout litige n'ayant pu être réglé à l'amiable, relatif à l'interprétation ou l'exécution des présentes, sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

9/Origine des Viandes

*Toutes nos viandes sont d'origine Française Sauf Biche origine Europe
Informations complémentaires disponibles sur demande*



TARIFS HOTEL

*Tarifs du 1er Janvier
au 31 Décembre 2025*

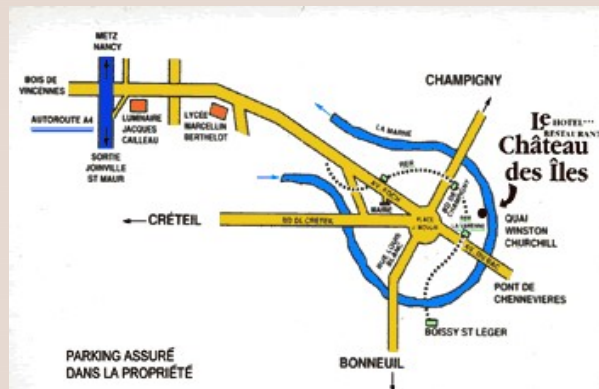
TARIFS DES CHAMBRES

<i>Chambre single (1 personne)</i>	<i>97.00 €</i>
<i>Chambre double (2 personnes)</i>	<i>108.00 €</i>
<i>Chambre Supérieure "Pavillon" (1 ou 2 personnes)</i>	<i>150.00 €</i>
<i>Chambre Supérieure "Pavillon" (3 ou 4 personnes)</i>	<i>165.00 €</i>
<i>Lit supplémentaire</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Petit déjeuner (servi en salle ou en chambre)</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Chiens Acceptés</i>	<i>10.00 €/jour</i>

***Toutes nos chambres sont équipées de salle de bain ou
douche, toilettes, téléphone direct et téléviseur couleur.***

Taxe de Séjour 4.88 € par personne/nuit





Vous venez en voiture de :

* PARIS : ITINERAIRE A

PORTE DE BERCY = A4 → METZ/STRASBOURG → SORTIE ST MAUR DES FOSSES
→ ST MAUR MAIRIE/CENTRE (Rue de Paris, Bd du Maréchal Leclerc, Rue de la Varenne, Bd Rabelais)
→ LA VARENNE ST HILAIRE CENTRE (Avenue Foch, Avenue du Bac jusqu'au Pont de Chennevières),
avant le pont de CHENNEVIERES TOURNER A GAUCHE et longer la MARNE sur le
QUAI WINSTON CHURCHILL jusqu'au N°85.

* ROISSY : ITINERAIRE B

A3 → PARIS/PORTE DE BAGNOLET - A86 → BORDEAUX/
NANTES → SORTIE JOINVILLE → ST MAUR DES FOSSES
CENTRE et poursuivre suivant l'**ITINERAIRE A.**

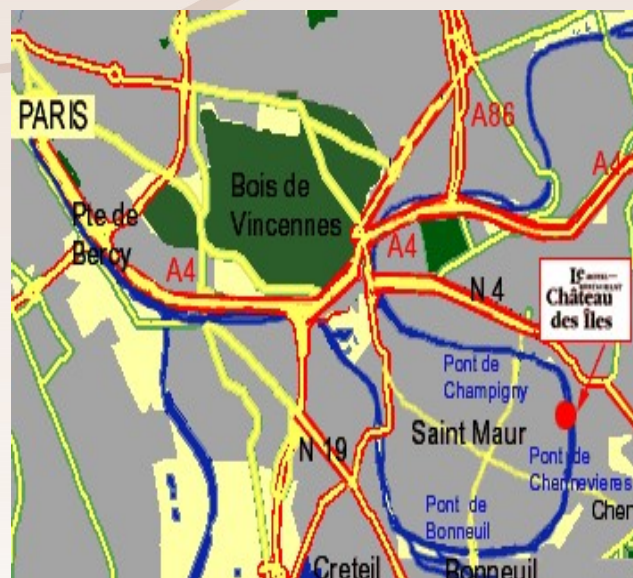
* ORLY : ITINERAIRE C

A86 → ROISSY/LILLE → SORTIE BONNEUIL/ST MAUR DES
FOSSES → CRETEIL EGLISE (Rue des Mèches - N 186) → ST
MAUR (Avenue de Verdun - N 186, jusqu'au Pont de Créteil),
après le PONT DE CRETEIL, tourner à DROITE et ensuite à
GAUCHE pour longer les QUAIS DE LA MARNE (Quai du Port
au Fouarre, Quai de la Pie, Quai de Bonneuil, Promenade des
Anglais) → PONT DE CHENNEVIERES → Tout droit le long de
la MARNE, **QUAI WINSTON CHURCHILL, jusqu'au N°85.**



Vous venez en RER :

LIGNE A2 → BOISSY ST LEGER, STATION LA
VARENNE - CHENNEVIERES (située à 12 minutes à
pieds du Château des Îles)
Emprunter l'Avenue du Mesnil et, ensuite, à DROITE, la
RUE ST LEONARD,
jusqu'au **QUAI WINSTON CHURCHILL** et tourner à
gauche jusqu'au N°85.



*Le CHÂTEAU des ÎLES
vous recommande*

www.magic-lydo.com
STEPHANE LYDO
Animations
Magie et Dj

06 98 88 55 94
magiclydo@gmail.com

Didier PLINGUET
Chanteur Animateur DJ

Tel : 06.64.36.39.64
<http://www.didierplinguet.com>
Mail : didier.plinguet@wanadoo.fr


MÉDICIS
PARIS
14 Avenue Godefroy Cavaignac
94104 Saint Maur des Fossés
Téléphone : 01 48 83 44 82
Fax : 01 48 89 47 66

**Maison TREMAUX
STOECKEL**



Maison fondée en 1893
Horticulteur - Fleuriste
46, Av. de Bonneuil
94210
LA VARENNE St - HILAIRE
Tél. 01 48 83 35 11

Carole SOURDEAU
Professeur de Danses, Valse,
Rock, Tango, Salsa, Cha-Cha...

COURS d'Ensemble
Cours Particulier & Démonstrations
Port: 06 08 37 57 19
sourdeau.carole@free.fr
www.tendances.fr

