le Château des îles***
hôtel restaurant



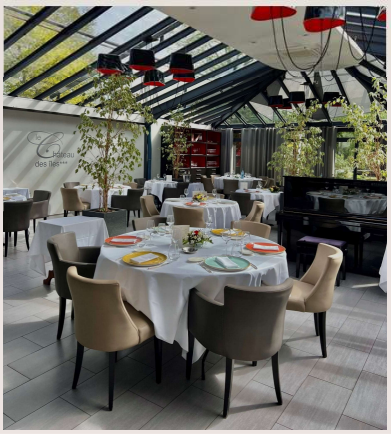


Ancienne demeure familiale, le Château des Îles fut légué en 1925 aux œuvres sociales de la ville avec pour mission de reverser les loyers ainsi obtenus aux jeunes Saint Mauriens les plus modestes, désireux de poursuivre leurs études.

- *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 leurs 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 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…







85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles***
hôtel restaurant



« Le Médicis »

De 60 à 120 personnes







« Le De Vinci »

De 22 à 54 personnes





85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Tarifs Menus

Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions du 1er Janvier au 31 Décembre 2027

Menu Gourmand 1 : (Sauf Samedi Soir et Dimanche Midi du 1er Avril au 31 Octobre)	81,00 € T.T.C.
Menu Gourmand 2 : (Sauf Samedi Soir du 1er Mai au 30 Septembre)	91,50 € T.T.C.
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.
Buffet 2 (minimum 60 personnes) :	110,00 € T.T.C.
Buffet Prestige :	172,00 € T.T.C.
Réception « Clefs en Main » : (Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)	235,00 € T.T.C.
Menu Enfant :	28,00 € T.T.C.

Tous nos prix comprennent :

- *La Location de la salle (voir 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)*

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Nos Apéritifs

Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions du 1er Janvier au 31 Décembre 2027

Kir Traditionnel :

30 minutes	1 heure	1 heure 30
15,00 € par pers.	18,00 € par pers.	21,00 € par pers.

Kir au Crémant ou Planteur Maison ou Sangria Maison:

30 minutes	1 heure	1 heure 30
17,00 € par pers.	21,00 € par pers.	25,00 € par pers.

Open Bar * :

30 minutes	1 heure	1 heure 30
23,00 € par pers.	27,00 € par pers.	33,00 € par pers.

Open Bar avec Champagne * :

30 minutes	1 heure	1 heure 30
30,00 € par pers.	38,00 € par pers.	48,00 € 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 et Eaux Minérales.

Les Options :

* Pain Surprise (1 pour 25 personnes) à 56 €
* Plateau de 6 Canapés à 11,90 €
* Assortiment de 6 Verrines à 15,90 €





85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Nos Animations Culinaires

Minimum 30 personnes

Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions du 1er Janvier au 31 Décembre 2027

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

Nos Animations Froides

* **Saveurs du Sud-Ouest** — 11,90 € / personne
Foie Gras de Canard Maison, Toast de Pain Poilâne, Confiture de Figues

* **Saveurs Marines** — 11,90 € / personne
Banc d'Huitres de nos Côtes, Vinaigre à l'Echalote, Citron et Pain de Seigle (De Septembre à Avril)

* **Saveurs Nordiques** — 10,90 € / personne
Saumon Mariné à l'Aneth, Crème Aigrelette, Mini Blinis et Pain Suédois

* **Saveurs Affinées** — 10,90 € / personne
Dégustation de Fromages AOC

* **Saveurs Espagnoles** — 11,90 € / personne
Jambon Serrano 17 mois Tranché, Tartine de Pain Grillé aux Tomates Confites

Nos Animations Chaudes

* **Saveurs du Terroir** — 16 € / personne
Escalope de Foie Gras sur Pain d'Epices, Confiture d'Oignons Rouges

* **Saveurs Exotiques** — 14 € / personne
Poêlée de Gambas au Sésame, Sauce Aigre Douce

Chaque Animation comporte 2 pièces par personne.

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Les Options

Tarifs T.T.C. valables pour les réceptions du 1er Janvier au 31 Décembre 2027

Nos Pièces Montées

En Remplacement de la Cascade :	
Pièce Montée Classique : 6 choux par personne	*10,00 € par pers.*
Pièce Montée à Thème : 6 choux par personne	*12,00 € par pers.*
En plus de la Cascade :	
Pièce Montée Classique : 3 choux par personne	*10,00 € par pers.*
Pièce Montée à Thème : 3 choux par personne	*12,00 € par pers.*







Nos Options

Corbeille de Fruits	*5,80 € par pers.*
Trou Normand ou Granité	*8,00 € par pers.*
Caissette de Sorbet	*6,50 € par pers.*
Mignardises (3 par personne)	*6,80 € par pers.*
Macarons (3 par personne)	*7,80 € par pers.*
Ballotin de Dragées	*6,00 € par pers.*
Impression Menu et Marque-Place	*4,80 € par pers.*
Sonorisation (Enceintes et Micro sans 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)	*7,00 € par pers.*
Menu Prestataire	*35,00 €*

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

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
*****
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
*****
Cascade de Desserts
*****
Café

Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales

Options :
Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

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

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Menus servis à Table

Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus

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
*****
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
*****
Cascade de Desserts
*****
Café

Vins Blanc et Rouge
Eaux Minérales

Options :
Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

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

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Menus servis à Table

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)
*****

Cascade de Desserts
ou
Pièce Montée

Eaux Minérales
Café & Mignardises

Options :
Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Buffets

Nous restons à votre disposition
pour personnaliser vos menus

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 Seri 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

*****

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

Options :

Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

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 Seri 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

*****

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

Options :

Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Buffets

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 Seri 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

*****

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 & Mignardises



Options :

Fromages de France, Salade Mêlée – 6,00 € par personne
Chavignol Chaud Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Réception « Clefs en Main »

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)
*****

Cascade de Desserts
Champagne (une bouteille pour 3 personnes)
*****

Café

Options :

Fromages de France, *Salade Mêlée – 6,00 € par personne*
Chavignol Chaud *Rôti à la Fleur de Thym – 7,00 € par personne*

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 (3 par table) et les Marque-Places*
* *Les Ballotins de 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*

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant



Personnalisez votre Cascade de Desserts…

Les Indémodables

L'OPERA
Crème au Beurre Café, Ganache Chocolat Noir, Biscuit Joconde

L'OPERA-PISTACHE
Crème au Beurre Pistache, Confiture de Framboise, Biscuit Joconde

LE CAFE-NOISETTE
Ganache Chocolat-Noisette, Café, Biscuit Dacquoise

LA CHARLOTTE
Biscuit Cuillère Vanille, Mousse au choix (Framboise, Fraise, Chocolat…)

LE VACHERIN GLACE
Glace Vanille, Sorbet Framboise, Coulis de Fruits, Meringues

Nos Gâteaux Fruités

LE DELICE AUX FRUITS ROUGES
Mousse aux Fruits Rouges, Biscuit Joconde

LE DELICE AUX FRUITS EXOTIQUES
Mousse Passion Mangue, Biscuit Joconde

LE FRAISIER *(de Mi-Mars à Fin Septembre)*
Fraises Fraiches, Biscuit Joconde, Crème Mousseline

LE FRAMBOISIER *(de Mai à Fin Octobre)*
Framboises Fraiches, Biscuit Joconde, Crème Mousseline

LE POIRIER
Poires Fraiches, Biscuit Joconde, Crème Mousseline

Pour les Amateurs de Chocolat

LE TRIANON
Biscuit Chocolat, Feuillantine, Mousse Chocolat, Glaçage Chocolat, Macarons

LE CHOCOLAT-POIRE
Mousse Chocolat Noir 72%, Crémeux de Poire Rôtie au Miel, Biscuit Joconde

LA FORET NOIRE
Biscuit Chocolat Imbibé au Kirsch, Mousse Chocolat, Cerises, Copeaux de Chocolat

LA MARQUISE AU CHOCOLAT (OU DEUX CHOCOLATS)
Mousse Chocolat Noir 72%, Biscuit Joconde, Perles Croustillantes

85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

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 ***« Clefs en Main »****, les prestations extérieures (telles que l'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 « Clefs 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.

Débit : *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).*

le château des îles*** hôtel restaurant

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 Îles 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, à 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 Îles sera amené à supporter en cas de mise en œuvre d'une procédure de recouvrement de créances (honoraire 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.
Informations complémentaires disponibles sur demande.

le château des îles*** hôtel restaurant



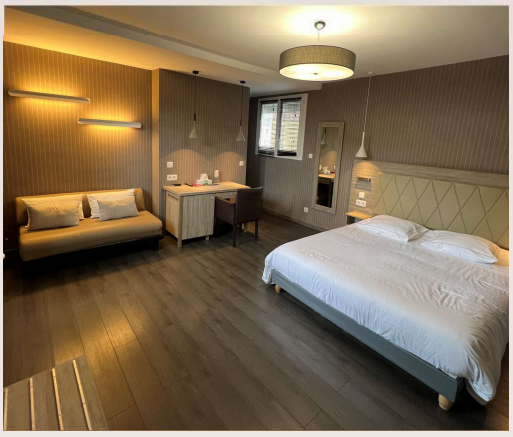
Tarifs Hôtel

Tarifs du 1er Janvier au 31 Décembre 2027

Tarifs des Chambres

Chambre Single (1 personne)	97,00 €
Chambre Double (2 personnes)	108,00 €
Chambre Supérieure « Pavillon » (1 ou 2 personnes)	150,00 €
Chambre Supérieure « Pavillon » (3 ou 4 personnes)	165,00 €
Lit supplémentaire	12,00 €
Petit Déjeuner (servi en salle ou en chambre)	14,00 €
Chiens Acceptés	10,00 €/jour
Taxe de séjour	4,88 €/personne/nuit

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





85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant



Vous venez en voiture de :

*** PARIS : ITINÉRAIRE A**

Porte de Bercy = A4 → Metz/Strasbourg → Sortie St Maur des Fossés

→ 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 Chennevières, tourner à gauche et longer la Marne sur le **Quai Winston Churchill** jusqu'au **n°85**

*** ROISSY : ITINÉRAIRE B**

A3 → Paris/Porte de Bagnolet – A86 → Bordeaux/Nantes → Sortie Joinville → Sortie St Maur des Fossés Centre et poursuivre suivant l' Itinéraire A

*** ORLY : ITINÉRAIRE C**

A86 → Roissy/Lille → Sortie Bonneuil/St Maur des Fossés → Créteil Eglise (Rue des Mèches – N 186) → St Maur (Avenue de Verdun – N 186, jusqu'au Pont de Créteil), après le Pont de Créteil, Tourner à droite et ensuite à gauche puis longer les Quais de la Marne (Quai du Port au Fouarre, Quai de la Pie, Quai de Bonneuil, Promenade des Anglais) → Pont de Chennevières → Tout droit le long de la Marne, **Quai Winston Churchill**, jusqu'au **n°85**

Vous venez en RER :

Ligne A2 → Boissy St Léger, Station La Varenne Chennevières (située à 12 minutes à pied du Château des îles)
Emprunter l'Avenue du Mesnil et ensuite, à droite, la Rue St Léonard, jusqu'au **Quai Winston Churchill** et tourner à gauche au **n°85**



85, Quai Winston Churchill – 94210 La Varenne St Hilaire
Tel. : 01 48 89 65 65 – Fax : 01 42 83 06 63 – internet : https:/www.chateau-des-iles.com – email : contact@chateau-des-iles.com
Capital 7622,45 € - SIRET 418 071 395 00010 – CODE APE 553A – N° TVA intracommunautaire FR 26 418 071 395 00010

le château des îles*** hôtel restaurant

Le Château des Îles vous recommande







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

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



COURS D'ENSEMBLE
Cours Particuliers & Démonstrations

Port : 06 08 37 57 19
Sourdeau.carole@free.fr
www.tendanses.fr