

BIENVENUE AU MANOIR DE GRESSY

Au cœur d'un paisible village, dans un cadre de verdure au bord du canal de l'Ourcq à 30 min de Paris et 10 minutes de l'aéroport CDG, le Manoir de Gressy est le lieu idéal pour l'organisation de vos réunions internationales, séminaires traditionnels ou manifestations de prestige.

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



A PEINE FRANCHI LE SEUIL LE CHARME OPÈRE ...

Sur le site d'une ancienne demeure du XVIIème siècle, le Manoir de Gressy avec ses **85 chambres et 10 salles à la lumière du jour** s'impose tout naturellement pour vos événements,

Reconnaissance unanime d'une restauration séminaire haut de gamme : subtil mélange de tradition et de modernité, servie dans l'ambiance chaleureuse de notre restaurant, le "Cellier du Manoir".

Des activités de détente, sur mesure, innovantes s'intègrent à vos réunions pour une expérience unique et inoubliable. Une demeure à taille humaine où se conjuguent professionnalisme, disponibilité, réactivité et flexibilité.

Notre alliance fera de votre manifestation un véritable succès.

L'histoire du Manoir

Sur le site d'une ancienne demeure du XVIIème 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...



**A 10 MINUTES
DE ROISSY CDG**

UNE SITUATION IDÉALE
AU COEUR DE LA NATURE



**85 CHAMBRES
& 10 SALONS**

À LA LUMIÈRE DU JOUR



**UNE RESTAURATION
SÉMINAIRE**

HAUT DE GAMME

VOUS APPRÉCIEREZ LE MANOIR POUR ...

- Sa **localisation** proche de Paris, de Marne-la-Vallée et de Roissy CDG, facile d'accès pour tous vos participants
- L'intimité d'un hôtel à taille humaine comprenant **85 chambres**.
- Nos **jardins à l'italienne** pour des ateliers, travaux de groupes ou incentive.
- Nos salles plénières **climatisées** à la lumière du jour.
- Notre cuisine **semi-gastronomique**, du Chef, qui vous proposera des pauses gourmandes et des repas au rythme des saisons.
- Votre **coordinatrice** dédiée qui vous guidera durant vos préparatifs.
- Notre **réactivité** et notre **flexibilité**
- Nos **activités** sur site (VTT, piscine extérieure chauffée) et nos animations inédites.
- Notre **parking** privé et gratuit avec 3 bornes électriques.
- Nos solutions clé en main "*Meet Inclusive*"



DÉCOUVREZ LES FORFAITS DU MANOIR

LE FORFAIT RÉSIDENTIEL "ONLY BUSINESS"

- **Salle plénière entièrement équipée**
Vidéoprojecteur, écran, paper-board et marqueurs, kit séminaire, bloc conférence en papier recyclé, stylos et bouteilles d'eaux minérales.
- **Pause matin et après-midi, préparée par notre Chef**
Café, thé, jus de fruits, et douceurs au gré des saisons
- **Déjeuner buffet ou 3 plats, dans notre restaurant « Le Cellier du Manoir »**
Produits frais, locaux et de saison
- **Dîner raffiné proposant une cuisine semi-gastronomique française | Menu au choix du chef**
Produits frais, locaux et de saison
- **Hébergement en chambre Classique single ou twin**
Avec petit-déjeuner gourmand

LE FORFAIT RÉSIDENTIEL "MEET INCLUSIVE"

- **Salle plénière entièrement équipée**
Vidéoprojecteur, écran, paper-board et marqueurs, kit séminaire, bloc conférence en papier recyclé, stylos et bouteilles d'eaux minérales.
- **Pause matin et après-midi, préparée par notre Chef**
Café, thé, jus de fruits, corbeille de fruits et douceurs au gré des saisons
- **Déjeuner buffet ou 3 plats, dans notre restaurant « Le Cellier du Manoir »**
Produits frais, locaux et de saison
- **Dîner raffiné proposant une cuisine semi-gastronomique française | Menu au soin du chef**
Produits frais, locaux et de saison
- **Apéritif et After dinner**
Apéritif et After Dinner pendant 1h (comprenant bières, vins et boissons non alcoolisées)
- **Hébergement en chambre Classique single ou twin**
- **Possibilité de surclassement pour vos VIP** en chambre Deluxe ou en chambre Terrasse.
Avec petit-déjeuner gourmand

Découvrez
nos packages, nous avons forcément celui qu'il
vous faut !





SALLES DE REUNION A LA LUMIERE DU JOUR

Avec 25 ans d'expérience, nous vous accompagnerons dans l'organisation de votre événement, et s'adapterons à chaque étape de votre séjour, Calmes et lumineuses, nos 10 salles de séminaire sont modulables et disposent de tous les équipements nécessaires à la bonne tenue d'une réunion

- Lumière naturelle et rideaux occultant
- Matériel audiovisuel et sonorisation (vidéoprojecteur, écran, micros sur demande, enceintes, pointeur sur demande)
- Paper-boards et marqueurs
- Kit séminaire (scotch, ciseaux, post-it, crayons...)
- Blocs notes et stylos
- Bouteilles d'eau

Mise en place de nos salons au format de votre choix

- Théâtre
- Cabaret
- U
- Classe

Nos salons ont des superficies allant de **20m² à 200m²**,

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



NOTRE BUFFET

"PRESTIGE"

(exemple de buffet)

NOTRE SELECTION D'ENTREES

- Salade de pâtes au Serrano
- Saumon
- Crevettes marinées
- Eventail de jambon Serrano sur griffe
- Foie gras
- Plateau de charcuteries
- Salade piémontaise
- Taboulé de légumes
- Huitres fines de claires n°3

NOS PLATS

- Cabillaud sauce curry légère
- Ecrasée de pomme de terre douce en papillote
- Canard confit
- Etuvée de légumes printaniers aux herbes aromatiques

NOS FROMAGES

- Buffet de fromages affinés,
- Mesclun,
- Différentes variétés de pains de tradition boulangère...

NOS DESSERTS

- Petits pots de crèmes au chocolat
- Mousse au chocolat noir traditionnelle
- Ile flottante
- Tarte fondante au citron jaune
- Crème brûlée
- Salade de fruit frais

Tous nos buffets sont accompagnés d'eau plate, gazeuse et café à discrétion.
Nos buffets peuvent varier, selon les produits du marché et l'inspiration de notre Chef.



VOTRE DEJEUNER ou DÎNER

AU SOIN DU CHEF (exemple de menu)

Mise en Bouche

Proposée uniquement dans le forfait « Meet' Inclusive »

Les Entrées

Asperges verte rôti, crumble de câpres et persil, œufs mousseux au citron

Plats

Dorade grillée, crémeux de haricot coco et sa sauce vierge

Fromages | En supplément - 7€ par personne

Sélection de fromages
Mesclun de salades à l'huile de noix,

Desserts

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sablé breton

Heure supplémentaire au-delà de minuit : 350€ par heure pour le service.



*Tous nos dîners sont accompagnés d'eau plate, gazeuse et café à discrétion,
ainsi qu'une bouteille de vin pour 3 personnes (rouge et blanc).*

Nos dîners peuvent varier, selon les produits du marché et l'inspiration de notre Chef.

LE PLAISIR DE PARTAGER

L'INSTANT APÉRITIF



LES SOLOS

Kir vin blanc | 8 €

Kir royal | 12 €

Flûte de champagne « Léon & Lucien » | 12€

LES APÉRITIFS | Tarif par personne pour une durée d'une heure

Apéritif classique sans champagne | 22€

Bière, vins, boissons non alcoolisées

Apéritif classique avec champagne | 25€

Champagne, bière, vins, boissons non alcoolisées

Forfait « After dinner » | 29€

Champagne, alcools forts, digestifs (Get 27, Bayley's, ...) et boissons non alcoolisées

LES CHAMPAGNES

Champagne Henriot Blanc de blanc | 75€

Champagne AR Lenoble Extra Brut | 79€

Champagne AR Lenoble Rosé Terroir | 89€

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€

VASQUE DE COCKTAIL | 250€

Au choix parmi une sélection de cocktails - pour 20 personnes

APÉRITIF DU SOLEIL | 30€

Jeux de pétanque mis à votre disposition, l'apéritif pourra être servi dans nos jardins si le temps le permet.

Tapenade d'olives vertes et noires, tapenade de tomates, gressin et pain à l'ail, vin rosé, Pastis, Ricard.

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE | 75€

DEJEUNER OU DINER FINGER FOOD | 75€



AU MANOIR, EVADEZ-VOUS!

NOTRE ESPACE « MEZZANINE »

- Billard
- Baby-foot
- Jukebox, jeux de sociétés

DANS NOS JARDINS

- Ping-pong
- Pétanque, mollky
- Piscine extérieure chauffée à la belle saison

SUR DEMANDE

- Fitness, sauna et massages
- VTT
- Tennis

A PROXIMITE

- Golf de Roissy - 20 minutes
- Parc des expositions Paris-Le Bourget - 20 minutes
- Parc Asterix - 25 minutes
- Chantilly - 35 minutes
- Disneyland Paris - 35 minutes

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

Un projet en tête ? Contactez-nous !

Équipe commerciale

Que vous veniez pour une réunion nationale ou internationale, un séminaire, une session de formation, un lancement de produit ou une assemblée générale, nous mettons notre expertise à votre service pour garantir des événements de qualité.

Nous écrire

Ils nous ont fait confiance :



L'ORÉAL

