

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 (200m²)** pour votre **diner** de 20h30 à 02h00
Une piste de danse de 30m² 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 COMPRENNENT :



ASSIETTE DE POISSON
PAR NOTRE CHEF

LE VIN D'HONNEUR « GARDEN PARTY »

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

5 pièces par personne dans les formules « Dahlia » 7 pièces dans la formule « Pivoine » et 9 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 4h du matin - heures supplémentaires en sus
- Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux plates, gazeuses, cafés et thés servis durant votre diner`
- 1 heure de service de boissons (bière, vins et boissons non alcoolisées), servies après votre diner
Uniquement dans les formules « Pivoine » et « Hortensia »
- Dégustation du menu choisi en amont pour goûter l'accord mets et vins (pour 2 personnes)

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

- Risotto au chorizo, crème de burrata, crumble de thym, tomate et basilic frais

ou

- Ceviche de bar au condiment satay, guacamole et pousse de Mizuna, vinaigrette au yuzu

Plats

- Filet de poulet en crouste de parmesan et poivre noir, pomme de terre paillasson au lard, poireaux et crème de poulet

ou

- Dorade à la marjolaine rôtie sur la peau, caviar d'aubergine, citron grille et beurre de groseille

ou

- Mi-cuit de thon teriyaki à la cive fraîche, poireaux brules et daïkon, confit de poivrons

ou

- Onglet de bœuf grille aux épices douces, pomme de terre gourmande au beurre d'ail et wakame, champignon rôtis, jus réduit

Fromages

- Sélection 3 de fromages affinés

Desserts

- Entremet cheesecake passion, crème légère au baies Voatsiperify

ou

- Tartelette capuccino, café, mascarpone et chocolat lacté

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

Supplément de 59€ / bouteille

1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.

* A partir de 60 personnes

VOUS APPRÉCIEREZ

LE MENU « PIVOINE »

Entrées

- Tarte feuilletée de légumes de saison, onctueux de feta et olive Kalamata, vinaigrette safranée et roquette
ou
- Foie gras mi-cuit au Porto rouge, chutney de saison, gelée de vin rouge
ou
- Tartare de Saint-Jacques aux herbes aromatiques, pamplemousse grillé, crème légère aux œufs de hareng fumé

Plats

- Poitrine de pintade rôtie, navets glacés et radis, mousseline de patate douce, jus de volaille à la griotte
ou
- Selle d'agneau basse température, oignon rouge confit à la purée d'ail, jeunes légumes rôtis, jus au Vadouvan
ou
- Dos de cabillaud au mélange Gomasio, fregola sarda, chou pack choi grillé et jus de poivron confit
ou
- Truite saumonée, fondant de courgette à la ventrèche, galet de pommes de terre aux œufs de truite, beurre blanc vanille

Fromages

- Sélection de 3 fromages affinés
ou
- Brie de Meaux farci aux fruits secs

Desserts

- Déclinaison chocolat, entremet chocolat au lait, crumble cacao, mousse de chocolat blond
ou
- Finger cake citron acidulé, crémeux onctueux de chocolat blanc, framboise et craquant sésame noir

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 « Cavanos »

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
Supplément de 69€ / bouteille
1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.*

VOUS APPRÉCIEREZ LE MENU « HORTENSIA »

Entrées

- Choux craquant comté, fricasse forestière de champignons au vin jaune, crumble de sarrasin, écume de cerfeuil
ou
- Homard rafraîchi, nage de légumes acidulée, jus des carapaces au gingembre et mizuna
ou
- Duo de foie gras, poêlée et mi-cuit, pain d'épice et chutney de figue, jus de viande au sirop d'érable

Plats

- Filet de bœuf Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe, salpicon de champignons de saison et son jus corse
ou
- Noix de ris et quasi de veau, laitue confite, gratin dauphinois au vieux parmesan, jus court
ou
- Blanc de turbot rôti sur peau, salsifis ou asperges glacées, mousseline fine de pomme de terre à l'huile fumée, jus de cresson
ou
- Médaillon de lotte à l'algue Nori, riz venere comme un risotto, petits légumes et pousse de soja, crème de curry

Fromages

- Sélection de 3 fromages affinés
ou
- Brie de Meaux farci à la truffe

Desserts

- Noix de coco et gelée d'Acai acidulé, croustillant granola, crème Fontainebleau au citron vert, biscuit
ou
- Biscuit moelleux façon rocher, crémeux gianduja, praliné noisette et caramel beurre
ou
- Finger au confit de griotte et cardamome verte, mousse chocolat intense, gelée de crème de cerise

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).

210€* TTC
BOISSONS INCLUSES

FORFAIT BOISSONS

VIN BLANC

Pouilly Fumé « Léon »
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

Supplément de 79€ / bouteille

1 bouteille pour 2 pour les eaux minérales.

* A partir de 60 personnes

29€* 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
Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, sodas, ...***

* Enfants de 3 à 11 ans

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

DESSERT
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 snackées 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 (Cercle Polaire) 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 mélange chaud ou froid | 8€

Eventail de 6 pièces | 6 pièces mélange chaud ou froid | 15€

Eventail de 9 pièces | 9 pièces mélange chaud ou froid | 20€

LES CHAMPAGNES

Champagne AR Lenoble extra brut | 89€

Champagne Collet extra brut | 89€

Champagne Collet rosé | 99€

CANDY BAR

8€ par personne

PROLONGEZ VOTRE WEEKEND AVEC UN BRUNCH

56 € PAR ADULTE | 29 € PAR ENFANT *

NOTES GOURMANDES

- Assortiments de Mini Viennoiseries
- Brioche
- Assortiment de pains : campagne, tradition, céréales

NOTES SUCREES

- 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, façon Gravlax
- 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
Les locations de salon sont en sus à savoir 750€ pour le salon Frémont et 250€ pour le salon Pigeonnier (capacité 22 personnes maximum)
* enfants de 3 à 11 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, 1 lit supplémentaire par chambre)

Check-in : à partir de 15h

Check-out : 11h



LES REPAS

• Dîner prestataire/staff | 40€ par personne
Composé d'un plat et d'un dessert. Boissons incluses : eaux, café/thé

• Menu dégustation | 80€ 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) | 25€

• Lit bébé | offert

* taxe de séjour : 8,13€ 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)

• Pour les convives uniquement présents au vin d'honneur |
à partir de 25€ par personne (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'usine à pétale

Contact : Nolwenn PITTET - 09 81 33 71 17



• **PHOTOGRAPHE**

Studio Cohen

Bruno Cohen

03 44 53 10 67 - www.studiobrunocohen.com

• **VEHICULES DE MARIAGE**

Le beau carrosse

01 79 75 57 65 - www.lebeaucarrosse.fr/

Vwintage & Co

06 52 37 19 36 - www.vwintageandco.com/

• **MAGICIENS**

Xavier Nicolas

06 13 23 45 85 - www.magiciens.fr

Martial

06.07.70.92.19 - www.martialmagie.com

• **CELEBRANT DE CEREMONIES LAÏQUES**

Cérémonie de Rêve

06 30 39 60 89 - www.ceremoniedereve.com/

• **VOYAGE DE NOCES**

Alakarte voyages - Christine Houssais

06 29 30 34 09 - 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](#)