

AILES CANISSES

HÔTEL RESTAURANT



MARIAGE

Au fil de l'eau





Situées sur les berges du fleuve, les Canisses reflètent tous les attraits de la réserve naturelle de l'estuaire de la Seine. Quiétude, beauté des paysages, cette ancienne halte fluviale apporte un dépaysement que l'on ne peut que savourer.

Lieu atypique pour l'organisation de votre mariage au fil de l'eau, le restaurant entièrement relooké se distingue par sa décoration feutrée et colorée

LES POINTS FORTS

| Aux portes de la Normandie, à moins d'1h de Paris et 10min de Giverny

| Guinguette moderne au bord de l'eau

| Grande terrasse chauffée

| Hôtel 3 étoiles de 18 chambres avec vue sur la Seine

| Wi-Fi en accès libre

VOTRE RECEPTION

«CLEF EN MAIN»

Pour votre mariage, nous vous proposons une soirée «clef en main». Vous bénéficiez également d'un accompagnement tout au long de la préparation et de l'organisation de votre réception.

- | Mise à disposition des salles de réception jusqu'à 4h00 du matin
- | Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale
- | Menu de 4 à 6 services
- | Boissons à discrétion au cours du dîner
- | Buffet softs drinks lors de la soirée dansante
- | Décoration florale des tables et du buffet
- | Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée
- | Vidéo projecteur et écran à disposition
- | Décoration lumineuse de la salle
- | Menu sur table

DÉCORATION

La décoration sur table et buffet comprend les éléments suivants :

- | Chemin de table
- | Bougies, photophores
- | Miroirs sous photophores
- | Centre de table (vase + fleurs)
- | Décoration buffet
- | Table du livre d'or
- | Perles d'eau, plumes, galets, strass, sur table
- | Table enfant offerte (aquarium avec chamalow et chemin de table)

En complément sur demande :
Plan de table sur cadre en forme de cœur, candy bar ...



MENU COQUELICOTS

EN 4 SERVICES

- | Marbré de foie gras aux pommes
- | Déclinaison de saumon :
mariné à l'aneth, fumé maison et en tartare
- | Nage de gambas à la citronnelle
- | Filet de bar, fenouil en deux façons,
beurre blanc à la badiane
- | Filet de canette de Challans,
tian aux légumes ensoleillés
- | Quasi de veau rôti, carottes glacées à la marocaine
et gratin dauphinois
- | Trilogie de fromages de France
et accompagnements
- | Traditionnel croquembouche
ou pièce montée macarons
et 3 sortes d'entremets, mignardises et verrines

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

COCKTAIL

kirkibulle, planteur et softs
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 3 pièces chaudes

BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,
Côteaux du Giennois
Balland Chappuis AOC

Vin rouge Bordeaux,
Côtes de Bourg,
Château La Bataille AOC

Eaux minérales et café

MENU CANOTIERS

EN 4 SERVICES

| Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison,
confiture d'oignon rouge

| King crabe d'Alaska façon cocktail,
brunoise de fruits exotiques

| Grosse raviole de homard au coulis de crustacés

| Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer

| Filet de bœuf Simmental rôti, risotto aux champignons des bois

| Filet de veau poêlé, pomme confite et tomate kumato
aux herbes de Provence

| Trilogie de fromages de France et accompagnements

| Traditionnel croquembouche
ou pièce montée macarons et
3 sortes d'entremets, mignardises et verrines

COCKTAIL

Champagne, planteur et softs
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 3 pièces chaudes

BOISSONS

Vin blanc Alsace,
Riesling, J. Hanskeller AOC

Vin rouge Bordeaux,
Puisseguin St-Émilion,
Château Clos l'Église AOC

Eaux minérales et café

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

MENU BORD DE L'EAU

EN 6 SERVICES

| Foie gras de canard en deux cuissons :
la terrine de foie gras entier mi-cuit, le poêlé

| Déclinaison d'asperges, émulsion au vin jaune d'Arbois

| Effeuillé de crabe des neiges,
riviera de mangue et oignons nouveaux

| Grosse raviole de homard au coulis de crustacés

| Dos de sandre, duo de courgettes à la sarriette,
velouté de poissons au riesling

| Filet de rouget, basquaise de légumes

| Trou normand

| Poitrine de veau du Limousin braisée,
fricassée de légumes de saison

| L'agneau en deux façons, légumes comme un tajine

| Filet de bœuf rôti, gratin de pommes de terre
à l'huile de truffes et tomates oubliées

| Trilogie de fromages de France
et accompagnements

| Traditionnel croquembouche ou pièce montée macarons
et 3 sortes d'entremets, mignardises et verrines

**Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)**

COCKTAIL

Champagne, planteur et softs
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 3 pièces chaudes

BOISSONS

Vin blanc Alsace,
Riesling, J. Hanskeller AOC

Vin rouge Bordeaux,
Puisseguin St-Émilion,
Château Clos l'Église AOC

Eaux minérales et café



Menu

*King crab d'Alaska façon cocktail,
brunoise de fruits exotiques*

*Demi-homard en salade, légumes crus et cuits,
vinaigrette noisette*

Colonel

*Filet de veau poêlé, pomme confite
et tomate kumato aux herbes de Provence*

Trilogie de fromages de France

Pièce montée et entremets

Bourgogne, Mâcon villages, AOC Les Escudettes

Bourgogne, Passetoutgrain, AOC Domaine Voarich

MENU TRADITION FRANÇAISE

EN 6 SERVICES

- | Terrine de foie gras d'oie maison,
chutney de figues et tuile au parmesan reggiano
- | King crabe d'Alaska façon cocktail,
brunoise de fruits exotiques
- | Aspic d'omble chevalier aux courgettes,
grains de caviar impérial de France
- | Demi homard en salade, légumes crus et cuits,
vinaigrette noisette
- | Bar Rossini, fricassée d'asperges vertes
- | Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer
- | Trou normand
- | Filet de bœuf Simmental rôti,
risotto aux champignons des bois
- | Carré d'agneau au thym,
macaroni parfumé à la truffe
- | Filet de veau poêlé, pomme confite
et tomate kumato aux herbes de Provence
- | Trilogie de fromages de France
et accompagnements
- | Traditionnel croquembouche
ou pièce montée macarons
et 3 sortes d'entremets, mignardises et verrines

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

COCKTAIL

Champagne, planteur et softs
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 3 pièces chaudes

BOISSONS

Vin blanc Bourgogne,
Mâcon-Villages
Les Escudettes AOC
Vin rouge Bourgogne,
Passetoutgrain,
Domaine Voarick AOC
Eaux minérales et café



CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES
OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

- | Salade de tomates anciennes
- | Œuf mollet mayonnaise
- | Terrine de campagne du moment

- | Steak haché de Charolais au couteau
- | Jambon Mostoles servi chaud ou froid
Jambon Pata Negra cuit comme un jambon blanc

- | Fromage blanc et confiture
- | Tartelette de saison
- | Coupe de saison: sorbets ou glaces

16€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé aux moins de 12 ans et gratuit pour les moins de 4 ans.
N'hésitez pas à nous solliciter pour réserver votre baby-sitter.

COCKTAIL KID

Champomy millésimé
Jus et sodas
Et des bonbons à grignoter

LES PLUS

AU COCKTAIL

Champagne (remplace le kiribulle).....4€/pers

Atelier culinaire au choix.....4€/pers

- Terrine de foie gras et dégustation de chutneys
- Découpe de Jambon Iberique
- Saumon Gravelax, crème citronnée
- Mini hamburgers

PETIT-DEJEUNER

DE 11H À 15H

10€

Buffet continental :
Boissons chaudes, jus de fruits
Viennoiseries diverses
Pain et accompagnement

APRES LE DÎNER

Fontaine de chocolat, fruits et
chamallows.....3.5€/pers

mini hamburgers, mini hot-dogs
(3pieces).....5€/pers

LE BRUNCH

DE 11h À 15h

32€

L'ensemble du buffet - "petit déjeuner"
lait, jus de fruits, café, thé, confiture, petits pains...
Viennoiseries diverses
croissants, pains aux raisins et pains au chocolat
Plat de charcuterie
2 salades composées
2 viandes froides
Tarte Sucrée
Eaux minérales et vin rouge





Les 18 chambres se déclinent en 3 catégories :
classiques, supérieures et privilégiées.
Elles sont toutes dotées d'une belle vue sur la Seine.

FORFAIT RESIDENCE

| Exclusivité du lieu

| Privatisation :

- salle de réception
- terrasse
- espace junior

| Réservation des 18 chambres de l'hôtel

AUTOUR DE VOTRE MARIAGE

ÉGLISE

Choisissez une église à proximité de votre lieu de réception.

Nous vous communiquerons un contact privilégié ainsi que des informations pratiques sur simple demande.

PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

Nous vous recommandons des professionnels dont nous tenons les coordonnées à votre disposition, qu'il s'agisse des prestations incluses dans nos forfaits (DJ et décoratrice) ou de prestations complémentaires telles que photographe, location de voitures anciennes ou magicien.

MENUS PRESTATAIRES

Le repas du DJ est pris en charge par nos soins.

Pour tout autre prestataire, le menu est à 25 €.



INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS

	Coquelicots	Canotiers	Bord de l'eau	Tradition Française	Enfants de 4 à 12 ans	De 12 à 18 ans
50 à 69 pers	132€ à 141€	146€ à 155€	154€ à 163€	163€ à 172€	16€	-25%
70 à 89 pers	126€ à 131€	140€ à 145€	148€ à 153€	157€ à 162€		

Les tarifs sont dégressifs en fonction du nombre de personnes.

HEBERGEMENT

Forfait residence : 2300€

Profitez d'une remise de moins 10% sur l'ensemble des tarifs du mois de novembre au mois de mars ainsi que le vendredi durant toute l'année.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

RÉSERVER VOTRE SALLE

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 800€.

VOTRE CONTACT

01 30 93 21 45 - commercial@les-escales.fr

NOS ESCALES AU BORD DE L'EAU



DOMAINE DE LA CORNICHE

Domaine surplombant les méandres de la Seine -
Restaurant panoramique
4 salons privés et véranda accueillant jusqu'à
100 personnes
Exclusivité jusqu'à 150 personnes
Hôtel 4 étoiles, 44 chambres
Spa Carita et Cinq Mondes

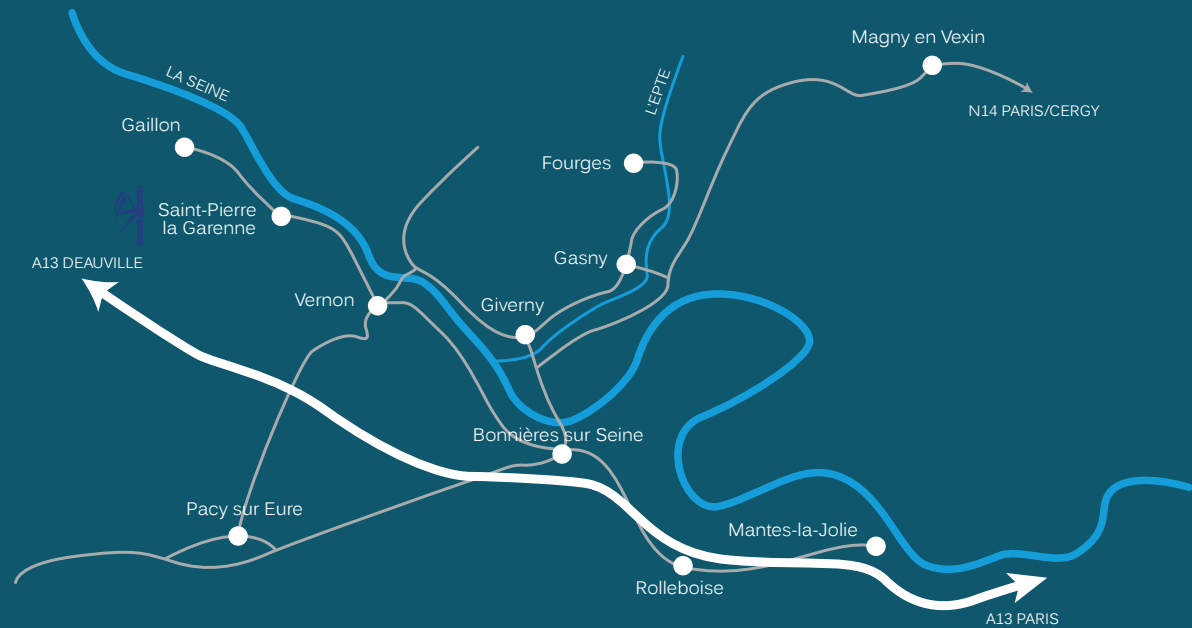
www.domainedelacorniche.com



LE MOULIN DE FOURGES

Site classé du 18ème siècle
Restaurant et terrasse au bord de l'Epte
4 salons privés
1 espace événementiel modulable
jusqu'à 185 personnes

www.moulindefourges.com



LES CANISSES HÔTEL RESTAURANT

1 Chemin du halage de la Gare | Bord de Seine
RN15, Le Goulet | 27600, St-Pierre la Garenne
02 32 52 20 00 | contact@canisses.com
www.canisses.com

