



## La Faisanderie – Stade Français



**La Faisanderie**  
Restaurant - Parc de St Cloud

*Un air de campagne aux portes de Paris*



## *Le charme d'un îlot de verdure aux portes de Paris...*

A l'écart des tumultes de la ville, La Faisanderie est le cadre idéal pour votre mariage : vous goûterez au privilège de vous retrouver au calme dans un site protégé, au cœur du parc de Saint-Cloud. Le restaurant La Faisanderie peut accueillir jusqu'à 190 invités en repas assis.

Une équipe de professionnels est à votre écoute, depuis le premier contact jusqu'au jour de votre mariage, afin de simplifier vos démarches pour l'organisation de votre événement et vous assurer une prestation personnalisée.

### *Nos atouts ...*

- Une terrasse et un jardin : un cadre dépaysant aux portes de Paris
- Un restaurant bénéficiant de la lumière du jour avec vue sur le parc
- Le restaurant "La Faisanderie" est entièrement privatisable
- Une cuisine traditionnelle préparée par notre Chef et ses équipes
- Une équipe commerciale dédiée, spécialisée dans l'organisation d'événements

## 2 forfaits mariage au choix !

### *Forfait Rubis*

115 € ttc / personne

Cocktail apéritif

Menu (amuse bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert) et boissons

Location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 19h à 2h

### *Forfait Émeraude*

155 € ttc / personne

Cocktail apéritif

Menu (amuse bouche, entrée, plat, plateau de fromages, desserts) et boissons

Forfaits boissons softs pendant la soirée dansante

Location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 19h à 2h

### Offre spéciale automne-hiver

Nous avons le plaisir de vous faire bénéficier d'une offre spéciale si vous organisez votre mariage entre le 20 octobre et le 30 avril :  
**une coupe de champagne supplémentaire offerte à chaque invité.**



## *Menus et boissons*

### *Cocktail Apéritif*

4 pièces de canapés froids, 2 mises en bouche  
une coupe de champagne  
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes

### *Menu*

Terrine de foie gras pommes granitées  
Ou  
Mi-cuit de saumon à la badiane  
•  
Bar rôti à la vanille sur lit de topinambour, pommes rôties  
Ou  
Noisette d'agneau au thym, aumônière de légumes  
•  
Assiette de fromages frais et sa salade  
•  
Feuilleté aux poires, sauce caramel au beurre salé  
Ou  
Coulant au chocolat, sorbet passion



### *Boissons*

Thé, infusion, café et ses mignardises  
Eau minérale (1 bouteille pour 5 personnes)

Bordeaux blanc ou rouge, Château Gantonnet,  
sur la base d'une bouteille pour 3 personnes  
*Nos vins sont sélectionnés par Les Caves Taillevent.*

# Forfait Mariage Émeraude

## *Menus et boissons*

### *Cocktail Apéritif*

6 pièces de canapés froids, 2 mises en bouche  
2 coupes de champagne, Whisky  
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes



### *Menu*

Terrine de foie gras mi-cuit et sa gelée au vin doux  
Ou  
Roulé de sole et saumon, vinaigrette d'avocat  
•  
Pavé de turbot, mousseline aux truffes,  
méli-mélo de légumes verts, pommes rosevalt  
Ou  
Mignon de veau rôti, sauce morilles,  
flan de courgettes et pommes écrasées à l'huile d'olive  
•  
Plateau de fromages  
•  
Buffet de desserts :  
charlotte aux fruits, tarte tatin tiède,  
marbré aux deux chocolats, fondant au chocolat,  
bavaroise pistache chocolat, blanc manger à la mangue

### *Boissons*

Thé, infusion, café et ses mignardises  
Eau minérale (1 bouteille pour 5 personnes)

1 bouteille de vin blanc pour 3 personnes, Côtes du Rhône Chusclan,  
et 1 bouteille de vin rouge pour 2 personnes, Bordeaux Château Guillot  
*Nos vins sont sélectionnés par Les Caves Taillevent.*

### *Pendant la soirée dansante*

Forfait boissons softs

## Quelques idées plus pour votre mariage (Tarifs ttc)

### Décoration de table

- Centre de table rond à partir de 18 €
- Chandelier (par pièce) 30 €
- Flambeau (par pièce) 18 €
- Pétales de rose (par table de 10 personnes) 20 €

### Ateliers gourmands (50 pièces)

*Nos chefs assemblent et cuisinent les recettes devant vos convives.*

- Foie gras poêlé à la marmelade de rhubarbe 431 €
- Saumon mariné à la vanille 431 €
- Beignets de crevette sauce aigre douce 431 €
- Brochette de fruits au chocolat chaud 323 €
- Mini-crème brûlée à la vanille 323 €
- Panacotta 323 €

### Autour de la restauration

- Corbeille de fruits 8,60 €
- Mini sorbets 2,15 €
- Macarons (3 pièces par personne) 8,60 €
- Pièce montée (2 choux en plus du dessert) 10 €
- Menu enfant 29,90 €
- Buffet d'entrées à la place de l'entrée 12,60 €

### Autour des boissons

- Droit de bouchon vin 9 €
- Droit de bouchon champagne 12 €
- Verre de vin doux 5 €
- Coupe de champagne avec le dessert 12 €

### Animations musicales

sur devis

- Disc jockey
- Harpiste
- Quatuor classique
- Orchestre oriental
- Danseuse de flamenco
- Groupe Gospel

### Animations artistiques

sur devis

- Caricaturiste
- Portraitiste
- Magicien Close-up

### Décorations artistiques

sur devis

- Sculpture sur glace
- Sculpture sur chocolat
- Fontaine de champagne



