



DOMAINE DE LA
CORNICHE



• MARIAGE •
AU FIL DE L'EAU





UN DOMAINE **AU DESSUS** DES MÉANDRES **DE LA SEINE**

Créé en 1908 pour abriter les amours du roi des Belges Léopold II avec Blanche de Vaughan, le Domaine de la Corniche offre l'une des plus belles vues d'Ile-de-France. Perché sur des falaises de craie, il dispose de salons panoramiques ouverts sur le fleuve. Mélange paisible de contemporain et d'élégance, le Domaine se distingue par la qualité de ses prestations, ses chambres raffinées, son Spa des bords de Seine et sa restauration haut de gamme.

Julien Razemon, jeune Chef au parcours déjà talentueux avec l'obtention d'une première étoile au sein de sa précédente maison, dirige aujourd'hui les cuisines du Domaine.

Pour votre réception, il a concocté un choix de menus alliant **originalité, tradition** et **authenticité**.



LES POINTS FORTS

ACCÈS DIRECT PAR L'A13 À 45 MIN DE PARIS ET 15 MIN DE GIVERNY
VUE EXCEPTIONNELLE AU-DESSUS DES MÉANDRES DE LA SEINE
ESPACES PRIVATIFS & SALLES DE RÉCEPTION PANORAMIQUES
SURPLOMBANT LE FLEUVE
HÔTEL 4 ÉTOILES AVEC 44 CHAMBRES ET SUITES ÉLÉGANTES
SPA DE 600 M², CARITA & CINQ MONDES
PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

LE FORFAIT **RÉSIDENCE**

FORFAIT **RÉSIDENCE**

Le “ **Forfait résidence mariage**” vous permet de bénéficier de l'exclusivité sur :

Les salles de réception
La véranda panoramique
Les 18 chambres du château

En fonction des disponibilités, vous pouvez également réserver quelques chambres complémentaires du Domaine.

JUSQU'À 70 PERSONNES



PRIVATISATION

Profitez d'une privatisation totale du Domaine
comprenant les 44 chambres, les salons de réception, la véranda panoramique,
les espaces bar & lounge ainsi que le restaurant gastronomique.

JUSQU'À 120 PERSONNES



VOTRE RÉCEPTION

“CLEF EN MAIN”

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

Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale

Menu en 5 ou 7 services

Accord mets & vins à discrétion au cours du dîner, eaux minérales et café

Buffet softs drinks lors de la soirée dansante

Mise à **disposition des salles** de réception jusqu'à 4h00 du matin

Décoration florale des tables et du buffet

Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée

Vidéo projecteur à disposition

Décoration lumineuse de la salle

2 menus sur table

———— DÉCORATION ————

LA DÉCORATION SUR TABLE & BUFFET COMPREND LES ÉLÉMENTS SUIVANTS

Chemin de table

Bougies, photophores

Miroirs sous photophores

Centre de table (vase & fleurs avec papier fleuriste ou led)

2 compositions buffet

Table du livre d'or

Perles d'eau, plumes, galets, strass, sur table

Table enfant offerte (aquarium avec chamalow & chemin de table)

EN COMPLÉMENT SUR DEMANDE

Plan de table sur cadre en forme de cœur, candy bar ...



COCKTAILS

Champagne

1 cocktail au choix

mojito, planteur ou chérie framboise

8 pièces apéritives

• ANIMATIONS CULINAIRES •

(6€/PERSONNE)

3 pièces par personne

EXEMPLES :

Découpe de jambon, servi sur une tranche de pain

Carpaccio de saumon, crème citron

Dégustation de foie gras et de chutneys

Composition de **makis variés de saison**

MENU

AMUSE BOUCHE

*

ENTRÉES

SAUMON EN 2 FAÇONS
crème aigrette & jeunes pousses

PÂTÉ EN CROÛTE
marmelade d'oignons rouges & herbes fraîches

RAVIOLE DE GAMBAS
brunoise de légumes & bouillon crémeux

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT
chutney de figues et briochine toastée

ASPERGES VERTES RÔTIES AU BEURRE MOUSSEUX
belota 5J & vieux parmesan

SALADE DE HOMARD BRETON
lomo ibérique & pomme vitelotte

*

POISSONS

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES
céleri & avruga

SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL
polenta crémeuse & noisettes torréfiées

LIEU JAUNE À LA PLANCHA
pomme mousseuse à la sauge & jus dissocié

DAURADE SÉBASTE CUITE EN VAPEUR DOUCE
asperges vertes & sauce vierge

BAR SAUVAGE RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX
choux fleur romanesco & fève de tonka

TURBOT CÔTIER RÔTI SUR L'ARRÊTE
potagère d'herbes fraîches & beurre battu au piment d'Espelette

*

TROU NORMAND



VIANDES

COCHON DE LAIT DÉSOSSÉ
cuit en vapeur douce & jeunes légumes

PINTADE FERMÈRE DE NORMANDIE RÔTIE AU BEURRE MOUSSEUX
haricots croquants & oignons fanes

QUASI DE VEAU PIQUÉ AU LARD DE COLONNATA
asperges vertes & jus perlé

MAGRET DE CANARD DES LANDES ROSSINI
pommes Darphin & sucrine braisée

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM
haricots tarbais & chorizo

CARRÉ DE BŒUF "SALERS" RÔTI ENTIER
pomme Ninon, petit pois & romaine glacés

*

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES DE FRANCE & accompagnements

CŒUR DE NEUFCHÂTEL AU CAMEL POIVRÉ
jeunes pousses en salade

*

BUFFET DE DESSERTS

TRADITIONNEL CROQUEMBOUCHE OU PIÈCE MONTÉE MACARONS

3/4 VARIÉTÉS À SÉLECTIONNER EN FONCTION DU NOMBRE DE PERSONNES :

Craquant chocolat noisette / Douceur d'agrumes / Alliance pomme-vanille
Chocolat framboise / Traditionnel fraisier / Paris-Brest / Saint-Honoré / Mille-feuille vanille
Tarte citron meringuée / Tarte Bourdaloue / Tarte fraise-pistache / Tarte fruits exotiques

*

BOISSONS

ACCORD METS & VINS - Eaux minérales & café

CES PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DE LA SAISON

AFTER DINER mini sandwichs 3 pièces : 5€ par personne
DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 12€ par bouteille ouverte



CÔTÉ JUNIOR

COCKTAIL KID

Champomy millésimé
Jus & sodas
Et des bonbons à grignoter

MENU

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
Dos de saumon à la plancha

Dessert du jour
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.

**Par ailleurs, nous nous chargeons de
réserver pour vous votre baby-sitter.**

LE LENDEMAIN

PETIT-DÉJEUNER DE 8H À 10H 16€

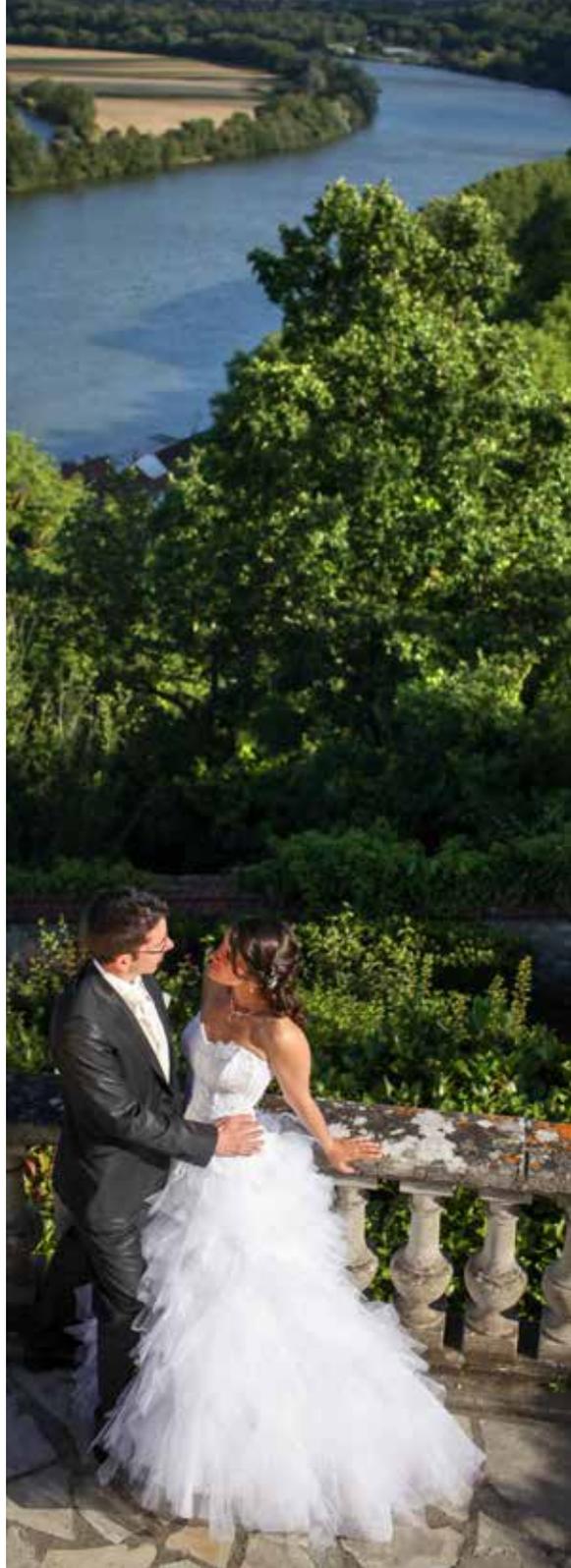
Buffet continental

Café, thé, chocolat, jus de fruits
Mini viennoiseries & cakes
Pain avec accompagnements
Sélection de céréales
Assortiment de charcuterie
Fromages
Yaourts

BRUNCH DE 10H³⁰ À 14H³⁰ 40€

L'ensemble du buffet continental
ainsi que :

2 salades composées
Viandes froides & saumon fumé
Buffet de tartes sucrées variées
Eaux minérales & vin rouge







S P A Q U A N A

LE SPA DES BORDS DE SEINE

Le Domaine de la Corniche est doté d'un îlot de bien-être de plus de 600 m² comprenant une piscine intérieure, hammam, 6 cabines, une tisanderie et un espace relaxation. La carte des soins offre une large palette concoctée avec les deux marques prestigieuses associées, **CARITA** et **CINQ MÔNDES**

PARIS

SPA PARIS

RETROUVEZ LES FORFAITS DÉDIÉS AUX MARIÉS :

LA VEILLE DU MARIAGE

PACKAGE "FUTURE MARIÉE POUR ELLE"

Un modelage personnalisé - 1h
 Un soin visage Carita - 1h
 Une beauté des mains - 1h15
 Une beauté des pieds - 1h15
 Un accès au Spa
 De 2h30 à 4h30 - **295€**

PACKAGE "FUTUR MARIÉ POUR LUI"

Un modelage personnalisé - 1h
 Un soin visage - 30mn
 Une manucure - 1h15
 Un accès au Spa
 2h30 - **195€**

LE JOUR J

MAQUILLAGE

45MN - **38€ (68€ AVEC ESSAI)**

POSE DE VERNIS

30MN - **30€**

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

Massage en duo
 1h - **180€**
avec accès au Spa offert

Massage en duo - 1h
 Un soin visage rituel aux 5 fleurs - 30mn
 1h30 - **270€ au lieu de 290€**
avec accès au Spa offert

Privatisation du Spa
 De 14h00 à 15h00 - **600€**
+ 15€ par personne

INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS

SUR UNE BASE DE 70 ADULTES

FORMULE CLEF EN MAIN

(détails page 4)

AVEC UN MENU EN 5 SERVICES

Amuse bouche, entrée, plat, fromage & buffet de desserts.

À partir de 160€ par personne

AVEC UN MENU EN 7 SERVICES

Amuse bouche, entrée, plat poisson, trou normand, plat viande, fromage & buffet de desserts.

À partir de 177€ par personne

Les espaces de réception peuvent accueillir jusqu'à 70 adultes.

La privatisation du Domaine est proposée jusqu'à 120 personnes.

PRIVATISATION

Vous pouvez bénéficier d'une privatisation totale du Domaine jusque 120 personnes (44 chambres, les salons et le restaurant). 12 000€.

LE PLUS DU DOMAINE

Profitez d'une remise de 10% sur l'ensemble des tarifs du mois de novembre à mars.

OPTION & RÉSERVATION

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.

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 40% du montant total du devis.

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 feux d'artifice.

MENUS PRESTATAIRES

Le repas du DJ est pris en charge par nos soins. Pour tout autre prestataire, le menu est à 25€.

VOTRE CONTACT 01 30 93 21 45 infos@les-escalles.fr

 / Mariage au Bord de l'eau

DESTINATION GIVERNY

Nos autres établissements pouvant accueillir l'organisation d'un mariage



LE MOULIN DE FOURGES

Site classé du 18^{ème} 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

Guinguette moderne
Restaurant & terrasse "les pieds dans l'eau"
1 salle de réception privée
Capacité d'accueil jusqu'à 90 personnes
Hôtel 3 étoiles. 18 chambres

ww.canisses.com

Nos autres hôtels & restaurants



LA RUCHE

Restaurant & hôtel en bord de Seine
Boulangerie artisanale, pâtisserie
et épicerie fine
17 chambres vue sur le fleuve

www.laruche78.com



LE TERRA CAFÉ

Restaurant au sein du musée des
impressionnistes
Terrasse au cœur du jardin
1 espace dédié aux groupes

www.terra cafe.fr



LA CAPITAINERIE

Restaurant & terrasse au bord de l'eau
Vue sur le vieux Moulin de Vernon
Cuisine bistro et
spécialités poissons

www.restaurantlacapitainerie.com



5, route de la Corniche | 78270 Rolleboise | 01 30 93 2000
contact@domainedelacorniche.com | www.domainedelacorniche.com