Mariage

UN LIEU D'EXCEPTION

Sommaire

Le Domaine du Montcel 3
La Salle de réception 6
Les Hébergements 7
Le Spa du Montcel Sothys 8
L'Expérience culinaire 9
Mariage de 50 à 80 personnes 10
Mariage à partir de 81 personnes 15

Un écrin de verdure romantique

Ressentir l'effervescence des préparatifs, rassembler ses proches, se redécouvrir avec appréhension et enfin se dire *«Oui, je le veux» pour la vie !*
Partager, savourer et mémoriser chaque instant, déguster des mets délicieux, ouvrir le bal les yeux dans les yeux, aimer et être aimé(e)...

POUR DES INSTANTS LES PLUS EXCEPTIONNELS DE VOTRE VIE...

Le charme et l'élégance d'un domaine authentique en pleine nature.

Le domaine

Bienvenue au Domaine du Montcel, charmant héritage culturel et végétal de 14 hectares en plein cœur de la Vallée de la Bièvre dans les Yvelines.

L'excellence par nature à quelques minutes de la capitale

Optez pour un événement unique et à votre image au sein d'un **environnement bucolique préservé**. Magnifique lieu de caractère à la douce **quiétude** et au prestige d'un **établissement 4***, l'hôtel Dolce by Wyndham Versailles est l'établissement rêvé pour la célébration de votre mariage entouré vos proches. Nos grands espaces intérieurs et extérieurs sont idéaux pour circuler librement et créer des moments de partage inspirants.

SON HISTOIRE

Avant de devenir ce magnifique Château-hôtel au cœur des Yvelines, le Domaine du Montcel a parcouru les siècles. Des vies successives et des fonctions différentes à travers les époques. Tour à tour résidence privée, collège et haut lieu de l'art contemporain, les changements de propriétaires et de fonction du Domaine du Montcel ont fait leur œuvre. Chaque période a laissé ses traces ou érigé ses témoins à travers un **héritage culturel authentique**. C'est aujourd'hui de cet héritage prestigieux que le Domaine du Montcel tire son goût prononcé pour l'**excellence** et l'**art de vivre à la française**. L'embellissement récent de ce splendide lieu chargé d'histoire a su conserver son esthétisme originel à la française en y installant tout le confort essentiel. Tous les critères sont rassemblés pour organiser le plus exceptionnel événement de votre vie.

L'histoire se conjugue au présent

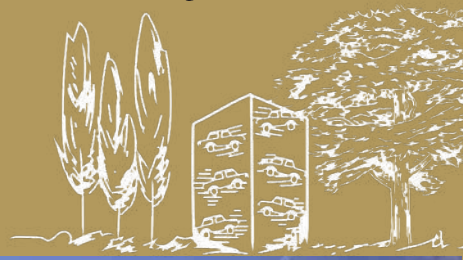
SON ESCAPADE NATURE

Emerveillements et émotions seront au rendez-vous pour créer un souvenir exceptionnel de cette expérience haut de gamme.

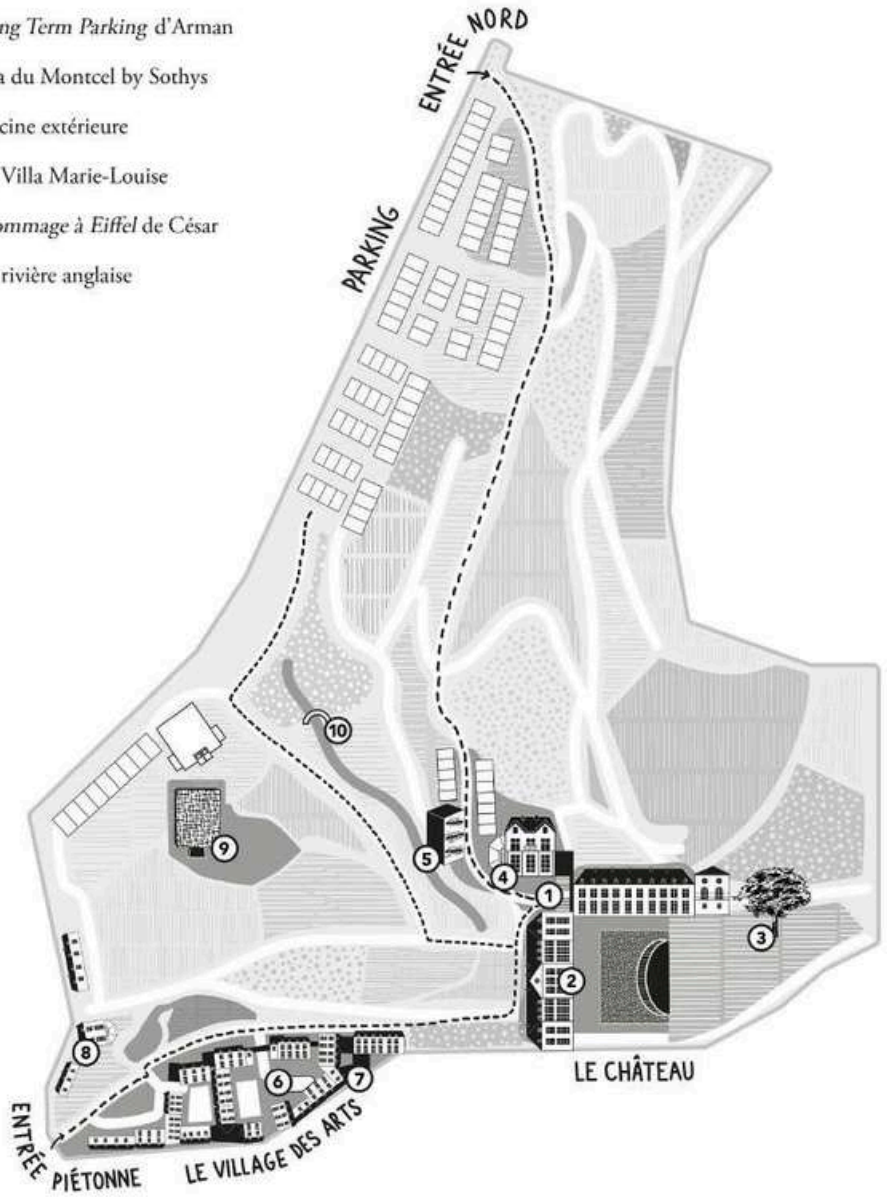
Dès les grilles franchies, un grand chemin mène vers l'hôtel et laisse apercevoir au fur et à mesure la façade du Château du XVIIIè siècle. En entrant dans le **hall lumineux** sous une **grande verrière**, vos convives seront chaleureusement accueillis et dirigés vers le **jardin à l'anglaise classé** ou la **terrasse** pour votre vin d'honneur. La salle de réception sera configurée et décorée selon vos souhaits pour y déguster les délicieux mets et profiter des festivités. Les chambres et suites vous accueilleront et vous apporteront tout le (ré)confort avant, pendant et après ce grandiose événement.

SES TRÉSORS

Pour se déconnecter de l'effervescence citadine et se reconnecter à la nature, le parc et les jardins de l'hôtel Dolce by Wyndham Versailles sont les lieux rêvés pour de multiples balades et découvertes. Son **jardin à l'Anglaise classé**, son cèdre bicentenaire et son Château ont traversé les époques afin d'offrir un cadre particulièrement pittoresque et une ambiance inspirante à vos convives. Symboles d'excellence, des **œuvres d'art** sont érigées au sein du Domaine du Montcel. C'est dans son passé artistique et culturel très riche que le Domaine a puisé afin de mettre en valeur plusieurs siècles d'art, de l'impressionnisme au contemporain, de la peinture à la sculpture.



1. Réception
2. Restaurants La Toile et La Manufacture
   Bar Le Cèdre
3. Le cèdre bicentenaire
4. Le Châlet
5. *Long Term Parking* d'Arman
6. Spa du Montcel by Sothys
7. Piscine extérieure
8. La Villa Marie-Louise
9. *Hommage à Eiffel* de César
10. La rivière anglaise



La salle de réception

BACCARAT

L'hôtel Dolce Versailles vous propose des **lieux de réception privatisés et modulables** pour accueillir sereinement vos festivités de mariage. La grande salle de réception de **550m²**, Baccarat, est baignée par la **lumière naturelle** grâce à ses grandes baies vitrées. Cet espace accueille jusqu'à **250 personnes** assises. La terrasse attenante, avec vue sur le cèdre bicentenaire peut accueillir votre cocktail ou vin d'honneur.

Une cérémonie laïque peut être organisée au cœur du jardin à l'anglaise classé. Pour sublimer votre événement, nous nous engageons à convertir l'éphémère en souvenirs mémorables, en vous accompagnant pour exhausser tous vos souhaits et réaliser toutes vos envies.

Location de la salle sur devis, en fonction de la saisonnalité.
Disponible jusque 04h00 du matin, sur devis.

Un design contemporain dans un cadre historique

Pour prolonger la magie de ces instants et profiter pleinement de ce séjour inoubliable, hébergez vos invités sur place au sein des **150 chambres, 14 suites et 14 appartements.**

Elégamment décorés dans un style contemporain tout en reflétant la nature environnante et l'histoire du Domaine, vos convives seront choyés : literie confortable, machine à espresso, service à thé, peignoirs, chaussons et produits cosmétiques Sothys.

Les hébergements

VOTRE SUITE NUPTIALE *

Chacune des suites est unique. Elégamment aménagées et conçues avec soin, de 33 à 49m², nos suites possèdent un **spacieux salon** pour vous installer confortablement et vous préparer le jour J. Nous réservons la suite nuptiale la plus romantique et qui vous ressemble en fonction de vos préférences.
Laissez-vous séduire par nos différentes vues sur le cèdre bicentenaire, sur la forêt ou sur le parc.

Sur devis, selon la saisonnalité et les disponibilités.

* Suite nuptiale offerte sous conditions d'un minimum de 50 convives participants et de 25 chambres louées.

Spa du Montcel
SOTHYS

Avec l'effervescence des préparatifs et les festivités qui approchent, votre corps et votre esprit ont besoin d'un retour au calme. Passez les portes du Spa du Montcel Sothys et laissez-vous choyer par notre équipe experte du bien-être. Profitez pleinement de cette parenthèse hors du temps pour vous détendre grâce à nos équipements : **sauna, hammam, snow cave,** parcours sensoriel et piscines, ainsi qu'une sélection de soins en solo ou en duo.
Pour l'organisation d'**EVJF mémorables,** privatisez le Spa du Montcel Sothys pour un moment d'exception entre ami(e)s.

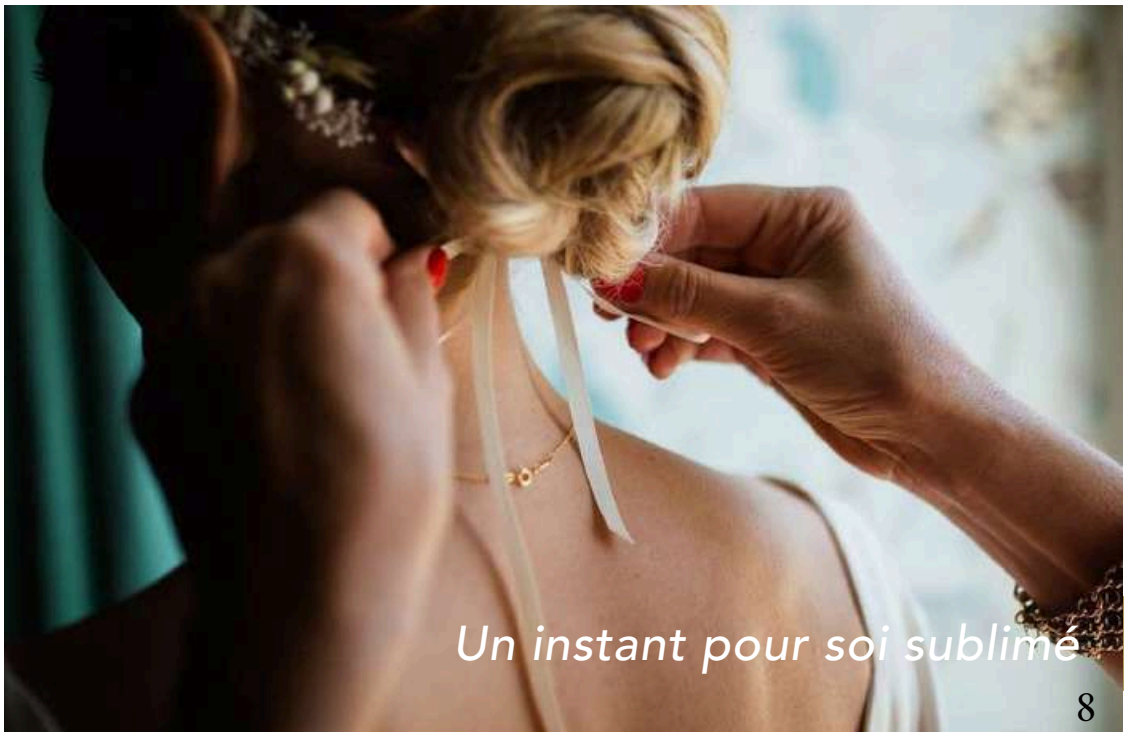
Accès d'1h30 au Spa du Montcel Sothys

- 25€ pour la clientèle de l'hôtel
- 35€ pour la clientèle extérieure

Mise en beauté sur devis.

Une pause relaxante

Sothys, concept avant-gardiste du soin par excellence, est une maison familiale française depuis 1966. La transmission de cette tradition du luxe sans ostentation est fondée autour de la nature, de la science et de l'expérience du soin. Plongez dans une **atmosphère douce et raffinée** et appréciez la collection de soins innovants Sothys, la quintessence d'un savoir-faire. Une production éco-responsable en France pour des soins respectueux de la peau et de l'environnement. Sur demande, nous proposons une **prestation personnalisée** de mise en beauté pour la future mariée et ses demoiselles d'honneur : coiffure, maquillage, ongles.



Un instant pour soi sublimé

L'expérience culinaire

L'ART D'ORGANISER UN ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE.

Savourez chaque instant de votre mariage du vin d'honneur à la pièce montée, sans oublier notre fameux brunch du lendemain.

Votre menu de mariage sera entièrement pensé pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles vers une offre culinaire à votre image, centrée sur la qualité des ingrédients.

Nous vous proposerons une déclinaison de choix à la rencontre des classiques revisités et sublimés pour une **gastronomie gourmande**.

Une recommandation de champagnes et vins vous sera proposée pour un accord parfait avec vos mets.

Chaque plat raconte une histoire, chaque saveur évoque une émotion.
Laissez-nous sublimer le plus beau jour de votre vie
avec une expérience gastronomique inoubliable.
Chef Benoist Rambaud

Laissez-vous séduire par une cuisine d'exception, où chaque assiette est une invitation à un voyage sensoriel

Le Chef Benoist Rambaud, a soigneusement sélectionné des produits nobles et de saison pour sublimer votre réception avec des mets élégants et savoureux.

Parce qu'un mariage est un moment unique, nous mettons tout notre savoir-faire au service de votre réception, pour une expérience gustative inoubliable.

Mariage de 50 à 80 personnes

Une offre sur-mesure valable toute l'année (excepté le 31 décembre).

Cette offre inclus la dégustation du repas de mariage (pour 2 personnes) ainsi que la suite nuptiale pour les mariés à condition qu'un minimum de 20 chambres soient réservées, selon les disponibilités.

Vin d'honneur

*** Open bar classique 1h** — 56.00€ TTC / pers

Champagne, vins, bières, cocktails, jus de fruits, sodas et **3** pièces cocktail

*** Open bar Tradition 1h** — 65.00€ TTC / pers

Champagne, vins, bières, cocktails, jus de fruits, sodas et **6** pièces cocktail

*** Open bar Prestige 2h** — 105.00€ TTC / pers

Champagne, vins, bières, cocktails, jus de fruits, sodas et **8** pièces cocktail

*** Open bar Gala 2h** — 118.00€ TTC / pers

Champagne, vins, bières, cocktails, jus de fruits, sodas et **12** pièces cocktail

Ateliers culinaires

Sur la base de 50 personnes - 5 **pièces par pers.**

- **Jambon ibérique** — 850.30€ TTC / atelier

L'art de la découpe d'une pièce de jambon Ibérique d'exception

- **Périgourdin** — 770.70€ TTC / atelier

Découpe d'une ballotine de foie gras mi-cuit, tartines dorées, confiture aux pépins de framboises

- **Norvégien** — 770.70€ TTC / atelier

Découpe de cœur de saumon fumé au bois de hêtre mariné aux agrumes, blinis, chantilly au yuzu

- **Douceurs sucrées** — 550.00€ TTC / atelier

Roll-cake de saison et éclair de géant, saveurs au fil du temps

Menu

98.00€ TTC / pers

Composé d'un amuse-bouche, puis au choix parmi la liste ci-dessous,
une entrée, un plat à base de poisson ou de viande et un dessert. Eaux, thé, café inclus.

Pour commencer

Foie gras de canard vendéen
Mi-cuit au Monbazillac confiture de fruits exotiques, tartine de campagne dorée
Tataki de thon
Mi-cuit aux flocons de sésame, vinaigrette Thaï
Cœur de saumon fumé
Mousseline aux betteraves, petits légumes croquants de saison
Tarte fine d'effiloché de tourteau
Rémoulade de mangue et pommes granny, vinaigrette aux fruits de la passion

En substance

POISSONS

Bar
Dos cuit croustillant, farandole de légumes du potager, beurre de crustacé lacté
Rouget Barbet
Filets poêlés, amandes grillées, risotto d'épeautre au lomo ibérique
Noix de Saint Jacques
Snackées, étuvée sur les choux à la St Rieul beurre d'herbettes au Noilly Prat

ou

VIANDES

Confit de joue de boeuf
Fondant au moût de raisin, févettes et morilles liées au beurre blanc
Agneau d'Aveyron
Noisette rôtie au thym frais, jus court aux câpres de Sicile, tian de légumes du midi
Paleron de veau fondant
Fine purée de Charlotte aux perles noires, échalote de Champagne, jus corsé à la truffe
Pluma Ibérique
Cuisiné à basse température aux piments doux, conchiglionis au lard paysan

Les gourmandises

Saint-Honoré Vanille, caramel et fruits exotiques
Feuilletage caramélisé, confit et sorbet de fruits exotiques, choux au crémeux caramel, chantilly vanille
Sphère Intensément Chocolat et Tonka
Coque chocolat, crémeux chocolat lactée, crème tonka, crumble cacao/fleur de sel, chantilly chocolat
Douceur aux poires, chocolat et vanille
Moelleux au chocolat, poires pochées à la vanille, mousse vanille, sorbet poire
Tartelettes glacées
Citron de Menton et noix de coco meringuée et sa Chantilly Vatel

Dégustation du Menu offerte sous conditions d'un minimum de 20 chambres réservées.

Gâteau de mariage

• La pièce montée — Sur devis
Laissez vous tenter par l'incontournable pièce montée traditionnelle à base de choux à la crème enduits de caramel

• La pièce montée en macarons — Sur devis
Plus moderne, la pièce montée en macarons saura ravir vos convives par son esthétisme et ses saveurs

• Le Wedding cake — Sur devis
Très célèbre, le wedding cake, par sa base de génoise, de crème au beurre et par son glaçage, épatera vos convives! 3, 4, 5 étages, saveurs et présentation, selon vos goûts.

Ces suggestions sont disponible sur devis et sur mesure.
En collaboration avec les traiteurs : Le Nôtre, Grand Chemin ou par des **cake designers.**

Proposition de notre Chef Pâtissier : Gâteaux Classique sur mesure (fraisier/framboisier)
- en supplément du menu en 4 temps **: +18€ TTC / pers.**
- en remplacement du dessert inclus dans le menu en 4 temps : **+10€ TTC / pers.**

Les options

LES FROMAGES — 15.00€ TTC / pers
L'assiette de fromages sélectionnés par notre Maître fromager

LE MENU ENFANT — 30.00€ TTC / pers
Pour les plus petits incluant une entrée, un plat, un dessert et les boissons

La Sélection du Sommelier

Classique
10.80€ TTC / pers

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Horizon de Lynch, Bordeaux, AOC
- Vin Blanc : Titi, Chardonnay IGP

Deluxe
20.40€ TTC / pers

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Château Cantemerle, Cru Bourgeois Haut-Medoc, AOC
- Vin Blanc : Le Petit Chardonnay, Domaine Laroche,IGP

Premium
25.20€ TTC / pers

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Pauillac, Château Batailley, AOC
- Vin Blanc : Menetou-Salon, Domaine de Loye, AOC

Champagne
36.00€ TTC / pers

2 coupes de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Champagne : Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Les options - boissons

ACCORD METS & VINS
Sur devis

DROIT DE BOUCHON - Vins & Champagnes
- **Bouteille de 75cl** 30.00€ TTC
- **Magnum de 1,5l** 55.00€ TTC
- **Jéroboam de 3l** 110.00€ TTC

CHAMPAGNE AVEC LE DESSERT
Sur devis

Après soirée

Open bar Classique

Durée	1h	2h	3h
Tarifs par personne	30.00€ TTC	50.40€ TTC	60.00€ TTC

Inclus : Vin, Bière, Softs

- Vin Rouge : Horizon de Lynch, Bordeaux, AOC
- Vin Blanc : Titi, Chardonnay IGP
- Bière bouteille : 1664
- Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

Open bar Deluxe

Durée	1h	2h	3h
Tarifs par personne	36.00€ TTC	55.20€ TTC	66.00€ TTC

Inclus : Vin, Bière, Softs, Cocktails, Spiritueux

- Vin Rouge : Horizon de Lynch, Bordeaux, AOC
- Vin Blanc : Titi, Chardonnay IGP
- Bière bouteille : 1664
- Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars
- Cocktails : Spritz, punch, sangria
- Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27

Open bar Premium

Durée	1h	2h	3h
Tarifs par personne	45.60 € TTC	70.80€ TTC	85.20€ TTC

Inclus : Vin, Bière, Softs, Cocktails, Spiritueux, Champagne

- Vin Rouge : Horizon de Lynch, Bordeaux, AOC
- Vin Blanc : Titi, Chardonnay IGP
- Bière bouteille : 1664
- Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars
- Cocktails : Spritz, punch, sangria
- Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27
- Champagne : Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut

Les options - après soirée

CANDY BAR

6€ /pers, pendant la soirée dansante
Confiseries et bonbons

PLANCHE CHAMPÊTRE

22€ /pers, pendant la soirée dansante
Sélection de charcuteries, fromages, pickles et cornichons, pain de campagne doré
Autres propositions sur mesure sur devis.

Le Lendemain

Prolongez la magie de votre mariage avec un délicieux petit-déjeuner ou un brunch convivial.
Partagez un dernier moment gourmand avec vos proches avant de vous dire au revoir.

LES BUFFETS DU LENDEMAIN

Le brunch

De 12h à 15h, tarif à partir de 75€ TTC / pers. - 50% pour les chérubins.
le dimanche uniquement ou le samedi si 50 personnes minimum.

Le petit-déjeuner

De 7h à 11h, tarif à partir de 29€ TTC /pers. Petit-déjeuner inclus dans le tarif des chambres réservées.

Les offres de nos partenaires

UNE ARRIVÉE REMARQUÉE ET REMARQUABLE

- Voiture de collection
- Calèche

AMBIANCE

- Disque Jockey
- Mise en lumière de la salle
- Solistes et groupes musicaux
- Danseurs
- Feu d'artifice

IMMORTALISER LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

- Photographe
- Vidéaste
- Photobooth/ Photomaton

DÉCORATION

- Art floral
- Centres de tables
- Bouquet de la mariée
- Décoration intérieure & extérieure
- Arche

MOBILIER & ART DE LA TABLE

- Chaises Napoléon
- Vaisselle
- Papeterie (menu, plan de table...)

ENFANTS

- Babysitting
- Nurserie
- Spectacles (magie...)

Liste non exhaustive.

Tarifs prestataires

MENU ANIMATEURS ET PRESTATAIRES

35€ TTC/pers

Entrée/ Plat/ Dessert - Eaux minérales, thé et café inclus

Nos partenaires officiels

Designer floral

DE FLEURS EN COULEURS

Photographe

LAURENT SOUDAY STUDIO

Wedding Planner

THE SUBLIM'EVENT

Mariage à partir de 81 personnes

L'expérience culinaire de votre mariage sera assurée par l'un de nos trois traiteurs partenaires, sélectionnés pour leur excellence et leur savoir-faire.

LENÔTRE PARIS

GRAND CHEMIN
TRAITEUR FAMILIAL ET AUTHENTIQUE

GAULUPEAU

Gaulupeau

La Maison GAULUPEAU, installée à Versailles depuis 1998, est une référence en gastronomie et en service traiteur.
Spécialisée dans l'événementiel, elle organise plus de 250 mariages par an et s'impose comme un acteur majeur en Île-de-France. Son expansion passe par l'acquisition d'un site de production au Chesnay en 2002 et des « Hauts de Pardaillan » en 2013 pour accueillir de grands événements. Fort de son développement, la Maison GAULUPEAU voit encore plus grand et se dote aujourd'hui d'un laboratoire de production de plus de 900 m² à Jouy-en-Josas.

Lenôtre

Depuis plus de 60 ans, la Maison Lenôtre célèbre les moments précieux de la vie, en créant des mariages sur-mesure qui allient tradition et innovation. Pionniers de l'excellence française, nos artisans, Chefs et Meilleurs Ouvriers de France se consacrent à offrir à nos clients des instants inoubliables, empreints d'émotions et de raffinement.
Fidèle à son héritage artisanal et à son esprit familial, la maison Lenôtre incarne la générosité, le partage, la passion et le plaisir.
Chacune de nos créations, aussi délicieuse qu'élégante, reflète l'audace et le souci du détail, faisant de chaque mariage une expérience unique.
Pour chaque invité, nos événements éveillent les sens et laissent une empreinte durable de bonheur et de félicité.

Grand Chemin

De la réception de mariage au dîner d'affaire jusqu'aux conventions, nous sommes un traiteur audacieux qui s'engage à vous proposer une cuisine de saison et écoresponsable.
Au milieu de cette ruralité qu'offre le Vexin tout en restant à proximité de l'effervescence urbaine, nous avons grandi depuis toujours les pieds dans le terroir et la tête dans les lumières de la capitale donnant alors un résultat surprenant :une authenticité au service des exigences parisiennes.

CONFIEZ-NOUS LA RÉCEPTION ET L'ORGANISATION DU PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM VERSAILLES

Contacts & Informations

2 Rue Jean Bauvinon 78350 Jouy-en-Josas

+33 (0)1 73 95 60 00

events@dolcehotelversailles.com

www.dolcehotelversailles.com