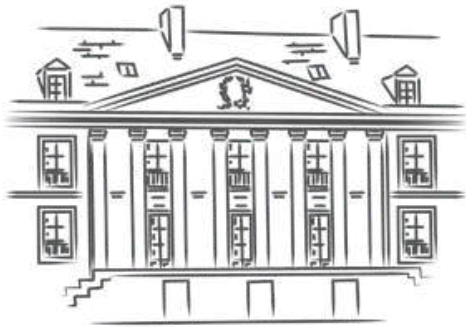


*Brochure*  
**BANQUETS ET  
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS**

*Printemps / Été 2026*



2 Rue Jean Bauvinon  
78350 Jouy-en-Josas  
+33 (0)1 73 95 60 00  
[events@dolcehotelversailles.com](mailto:events@dolcehotelversailles.com)





# *Sommaire*

Buffets semaine à travers le monde	5
Menu du Montcel	10
Menu de Gala Oberkampf	11
Barbecue Tradition	12
Barbecue Prestige	13
Buffet Finger Food	14
Buffet sur le pouce	15
Cocktail déjeunatoire/dinatoire	16
Ateliers des artistes	17
Boissons	18-20
Activités Team Building	21

## *Le mot* **DE NOTRE CHEF**

« C'est dans ce prestigieux Domaine que je viens proposer, avec toutes les équipes, une approche culinaire mêlant la gastronomie et la richesse du terroir mise en valeur par nos amis producteurs.

Pour en mettre plein les papilles, je promets des créations colorées, des assaisonnements justes et équilibrés. Nous offrons à nos clients une carte saine, contemporaine, à la fois gourmande et raffinée. »

Benoist Rambaud, Chef Exécutif.



## *Le Centre* **DE CONFÉRENCES**

Notre centre de conférence de 1800 m<sup>2</sup> composé de 18 salles de séminaire, dont une spacieuse salle événementielle, accueille des réunions productives jusqu'à 350 personnes.

Equipées des dernières technologies audiovisuelles, soutenue par une équipe sur place, nos salles de réunion sont certifiées par la IACC (International Association of Conference Centres).

Pour allier vos événements aux moments gastronomiques d'exception tout au long de la journée, notre restaurant La Manufacture et nos Nourishment Hub vous offrent une expérience culinaire saine et équilibrée grâce aux partenariats établis avec les producteurs locaux.

# *Buffets de la semaine* **À TRAVERS LE MONDE**

Découvrez les saveurs des plats traditionnels du monde, revisités et sublimés par le talent et la créativité de notre Chef et sa brigade.



Chaque buffet comprend :

- Un bar à salades à composer sur-mesure,
- Une variation de cinq entrées,
- Un plat chaud (viande, poisson, légume, féculent),
- Le plateau du Maître fromager,
- Un assortiment de desserts.

A partir de 25 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel  
ou à la carte au tarif de 60,00€ HT - 66€ TTC / personne.

# Lundi

## LES TRÉSORS DE NOS ARTISANS DU TERROIR

### Entrées :

- Planche de charcuterie du Terroir et ses condiments
- Terrine campagnarde, cornichons et oignons grelots
- Salade Quercynoise, haricots verts, gésiers et pignons de pin
- Salade de lentilles, cœur de saumon fumé, vinaigrette aux aromates
- Caviar d'aubergines et ses toasts 🍴

### Plats chauds :

- Filet de truite de mer, beurre blanc
- Pièce de bœuf du boucher, sauce au poivre
- Coquillettes "comme un risotto" 🍴

### Garnitures :

- Riz basmati aux petits légumes
- Pommes grenailles sarladaises

### Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

### Plateau du Maître fromager :

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure de Touraine

### Douceurs sucrées :

- Mousse au chocolat façon grand-mère
- Ile flottante
- Chouquette
- Crumble fruits rouge
- Salade de fruits

# Mardi

## SUR LA ROUTE D'ITALIE

### Entrées :

- Duo de melon et pastèque 🍃
- Salade de tomates anciennes, mozzarella Di Bufala, pesto 🍃
- Salade piémontaise au jambon sec, noisettes torréfiées
- Salade de roquette, tomates confites, magret de canard fumé, copeaux de parmesan Reggiano, olives
- Focaccia aux légumes 🍃

### Plats chauds :

- Cabillaud alla Putanesca
- Sauté de veau à la vénitienne
- Penne, pesto de roquette et basilic 🍃

### Garnitures :

- Caponata
- Polenta crémeuse

### Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

### Plateau du Maître fromager :

- Gorgonzola
- Ricotta à la louche
- Camembert

### Douceurs sucrées :

- Tartelette gianduja
- Tiramisu
- Tartelette citron meringuée
- Macaron
- Salade de fruits

# Mercredi

## FUSION D'ASIE

### Entrées :

- Salade de pousses de soja, crevettes marinées en vinaigrette Thaï et trio de poivrons
- Salade de vermicelle de riz au poulet et légumes croquants, sauce Nuoc Mâm (façon Bò bún)
- Gyozas poêlés, sauce soja
- Salade thaï au chou blanc et tomates 🌿
- Nems croustillants, sauce Nuoc Mâm

### Plats chauds :

- Dos de lieu jaune, sauce curry au lait de coco
- Sauté de porc au caramel
- Nouilles sautées aux légumes 🌿

### Garnitures :

- Riz thaï parfumé
- Wok de légumes sauce soja

### Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

### Plateau du Maître fromager :

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure

### Douceurs sucrées :

- Opéra
- Fraîcheur coco-mangue
- Ananas rôti
- Choux thé matcha
- Salade fruits

# Jeudi A L'ORIENTALE

## Entrées :

- Taboulé à l'Orientale
- Salade Fatouche (tomates, mâche, concombre, olives, sumac), pain pita croustillant 🌿
- Salade de pois chiche, févettes, Halloumi, huile d'olive, citron 🌿
- Salade de pommes de terre au poulet et cumin
- Houmous aux pépites de grenade, pain pita 🌿

## Plats chauds :

- Filet de daurade au Ras El-Hanout
- Effiloché d'agneau aux épices "comme un tajine"
- Chakchouka 🌿

## Garnitures :

- Semoule
- Fricassée de carottes au cumin

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

## Plateau du Maître fromager :

- Pont L'évêque
- Reblochon
- Labneh

## Douceurs sucrées :

- Choux chocolat
- Macaron
- Crème brûlée vanille
- Panacotta aux fruits de saison, éclats de pistache
- Salade de fruits

# Vendredi

## SAVEURS IODÉES

### Entrées :

- Salade de poulpe, tomates, concombre, cœur de laitue, vinaigrette, citron et poivre vert
- Bouquet de crevettes sauce cocktail
- Saumon gravelax "maison"
- Salade de riz à la niçoise
- Rillettes de sardines avec toast croustillants

### Plats chauds :

- Pavé de julienne à la grenobloise
- Fricassée de poulet et jus printanier
- Lasagnes aux légumes 🌿

### Garnitures :

- Poelée de légumes de saison
- Purée de pomme de terre aux herbes

### Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

### Plateau du Maître fromager :

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure

### Douceurs sucrées :

- Chou vanillé
- Fondant chocolat
- Baby tropézienne
- Financier aux fruits de saison
- Salade de fruits

# Menu DU MONTCEL

Savourez notre menu inspiré par l'histoire du Domaine du Montcel.

## **Pour commencer :**

- Soupe glacée de petits pois à la menthe, tourteau en rémoulade et pomme Granny.
- Tartare de saumon, avocat, citron vert, fraîcheur de pomme et huile à l'aneth.
- Tarte fine tiède aux tomates cerises, vinaigrette de moutarde à l'ancienne, roquette.
- Vitello tonnato, câpres et roquette.

## **En substance :**

- Dos de cabillaud rôti, ratatouille provençale et beurre blanc citronné.
- Pavé de saumon, riz pilaf aux légumes de printemps et sauce vierge.
- Suprême de volaille fermière, fine purée aux herbes fraîches, jus au thym et citron.
- Quasi de veau cuit à basse température, légumes rôtis et jus corsé.
- Risotto arborio crémeux, bouquet de légumes verts, espuma de safran.

## **Et les gourmandises :**

- Eclair bicolore aux fruits rouges.
- Finger Chocolat dulcey aux éclats de noisette et sa crème anglaise.
- Ile flottante et sa gourmandise de caramel.

## **Les Mignardises :**

Sélection de notre Chef pâtissier.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel ou à la carte au tarif de 66,00€ HT - 72,60€ TTC / personne.

A partir de 10 personnes.

Menu 3 plats composé d'une entrée, un plat et un dessert.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Choix unique pour l'ensemble des convives.





# Menu DE GALA OBERKAMPF

## **Pour commencer :**

- Foie gras de canard mi-cuit, miroir tremblant aux framboises, marmelade d'agrumes et tartine dorée.
- Tataki de thon rouge aux parfums thaï, asperges vertes aux aromates, jeunes pousses croquantes.
- Raviole ouverte de gambas dans son consommé d'étrilles, wok de légumes aux pépites de truffes.

## **En substance :**

- Allumette de veau basse température, mousseline de pommes de terre Charlotte, jus de perles noires petits pois et chips de Vitelotte.
- Blanc de pintadeau fermier, variation de carottes, polenta snackée aux olives de Kalamata, jus court chicoré.
- Blanc de turbot rôti au beurre mousseux, barigoule d'artichauts et fèves, espuma de corail.
- Filet de bar croustillant de nos côtes, mousseline de betteraves, bisque crémeuse.

## **Sélection du Maître Fromager :**

Comté affiné, confiture d'abricot et pain aux fruits secs.

## **Et les gourmandises :**

- Choux chocolat Valrhona et son praliné noix de pécan.
- Panacotta Pop-Corn, fraîcheur citronnée.
- Baba au rhum léger, délice de fruits de saison.

## **Les mignardises**

A la carte au tarif de 86,00€ HT - 94,60 € TTC / personne.

En supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de 32,00€ HT - 35,20€ TTC / personne.

A partir de 40 personnes.

Menu composé d'une mise en bouche, une entrée, un plat, fromages, un pré-dessert, un dessert et des mignardises.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Choix unique pour l'ensemble des convives.

# Barbecue TRADITION

## Entrées :

- Variation de tapenades et houmous
- Salade niçoise aux olives de Kalamata
- Salade de quinoa aux trois poivrons
- Eventail de melon et pastèque
- Salade de tomates anciennes et mozzarella

## Nos grillades :

- Brochette de duo de chipolatas et merguez
- Onglet de bœuf épicé
- Crevettes géantes, dés d'ananas
- Aiguillettes de poulet mariné

Sauces : béarnaise, barbecue, chimichurri, yaourt

## Garnitures :

- Fine ratatouille niçoise
- Epis de maïs
- Pommes au four

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignon rouge, fêta, vinaigrette balsamique

## Douceurs sucrées :

- Salade de fraise à l'eau de rose
- Cheesecake
- Choux aux fruits de saison
- Soupe de pêche parfumée à la verveine

A partir de 40 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de 75,00€ HT - 82,50€ TTC / personne.  
En supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de  
26,00€ HT - 28,60€ TTC / personne.

# Barbecue PRESTIGE

## Entrées :

- Variation de tapenades et houmous
- Salade niçoise aux olives de Kalamata
- Salade de quinoa aux trois poivrons
- Eventail de melon et pastèque
- Salade de tomates anciennes et mozzarella

## Nos grillades :

- Côtelettes d'agneau marinées au thym
- Picatta de boeuf au piment d'Espelette
- Gambas rôties aux aromates
- Blanc de dorade grise

Sauces : béarnaise, barbecue, chimichurri

## Garnitures :

- Grenailles rôties, sel de guérande
- Epis de maïs grillé
- Ratatouille Niçoise
- Riz basmati "Madras"

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique

## Plateau du Maître fromager :

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure

## Douceurs sucrées :

- Macarons du moment
- Cheesecake
- Soupe de pêche parfumée à la verveine
- Choux aux fruits de saison
- Granola, yaourt grec et fruits rouges

A partir de 40 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de 93,00€ HT - 102,30€ TTC / personne.  
En supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de  
43,00€ HT - 47,30€ TTC / personne.

# Buffet FINGER FOOD

## Entrées :

- Gaspacho de tomates, brochette de mozzarella basilic
- Allumette de vitello tonnato, câpres capucines
- Tartare de daurade grise aux agrumes
- Dés de melon charentais et féta aux épices douces
- Maki de saumon fumé, crémeux d'avocat acidulé
- Espuma de betteraves au comté, croûtons dorés

## Grillades :

- Pain suédois au saumon fumé, crème légère raifort herbettes
- Club sandwich au poulet, mayonnaise goût Savora
- Briochette de boeuf épicé, tapenade aux poivrons
- Focaccia aux légumes du soleil du midi, anchoïade
- Fusette aux céréales à la parisienne
- Bagel végétarien, comcombre, avocats, tomates grappes, crémeux d'herbes

## Sélection du Maître fromager

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure

## Douceurs sucrées :

- Macaron
- Opéra
- Choux de saison
- Mini fondant
- Financier de saison
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette gianduja
- Baby tropézienne
- Mini cheesecake

A partir de 40 personnes.

Buffet servi debout en portions individuelles incluant  
6 entrées, 6 plats, fromages et 6 desserts.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de 72,00€ HT - 79,20€ TTC / personne

En supplément du forfait séminaire résidentiel

au tarif de 23,00€ HT - 25,30€ TTC / personne

# Buffet SUR LE POUCE

## Sandwichs et accompagnements :

- Baguette de faux filet épicé, moutarde à l'ancienne
- Bagel au saumon fumé, concombre, fromage frais aux herbes
- Bruschetta légumes grillés au pesto, pétales de parmesan Reggiano
- Mille-feuille de pain de mie au jambon et comté
- Velouté de tomates, chantilly au Sainte-Maure
- Verrine de salade César au poulet. Salade crécy, lames de magret fumé
- Salade au duo de quinoa, thon rouge aux aromates

## Sélection du Maître fromager

## Douceurs sucrées :

- Macaron
- Opéra
- Choux de saison
- Mini fondant
- Financier de saison
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette gianduja
- Baby tropézienne
- Mini cheesecake

A partir de 40 personnes.

Buffet servi debout en portions individuelles.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel ou à la carte  
au tarif de 60,00€ HT - 66,00€ TTC / personne.

# Cocktail

## DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE

### Bouchées froides :

- Crostimi d'olives, tomatade anchois
- Briochette aux miettes de tourteaux/gram
- Navette au tarama d'oursins, bœuf Avruga
- Blinis crème Isigny, rose de saumon fumé
- Crackers de sardine brulée au pesto
- Palet concombres, tartare de crevette, chantilly yuzu
- Finger volaille fermière au comté, tomates confites
- Cube de foie gras sésame aux framboises
- Tartelettes fines à la niçoise
- Mini salade César au poulet
- Sablé parmesan Reggiano, houmous, grenade
- Tarte croustillant crémeux de Sainte-Maure aux herbettes 🍃
- Tataki en dés marinés aux senteurs d'Asie
- Velouté de tomates frais au pesto 🍃
- Tartinette d'asperges vertes, mozzarella basilic
- Tapenade d'artichauts, pain pita

### Bouchées chaudes :

- Gougères comté
- Brochette gambas, sauce Thai épiciée
- Risotto crémeux aux petits pois, copeaux reggiano 🍃
- Mini burgers charolais, tomme de brebis
- Samoussa au parfum de curry
- Gyosa végétarienne, sauce Thai

- Croque-monsieur à la parisienne
- Bao de légumes croquants, effiloché de canard

### Douceurs sucrées :

- Macaron
- Opéra
- Choux de saison
- Mini fondant
- Financier de saison
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette gianduja
- Baby tropézienne
- Mini cheesecake

A partir de 30 personnes.

Cocktail servi debout.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

18 pièces : 12 salées et 6 sucrées à la carte au tarif de 68,00€ HT - 74,80€ TTC / personne ou en supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de 19,00€ HT - 20,90 € TTC / personne.

22 pièces : 14 salées et 8 sucrées à la carte au tarif de 81,00€ HT - 89,10€ TTC / personne ou en supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de 32,00€ HT - 35,20 € TTC / personne.

# Atelier DES ARTISTES

Les ateliers vous sont présentés et animés par les artistes culinaires de la brigade du Chef.

**Atelier jambon ibérique : 773,00€ HT - 927,60€ TTC par Atelier**

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

**Atelier périgourdin : 637,00€ HT - 764,40€ TTC par Atelier**

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

**Atelier norvégien : 637,00€ HT - 764,40€ TTC par Atelier**

Découpe de cœur de saumon fumé au bois de hêtre, mariné aux agrumes sur blinis accompagné d'une chantilly au yuzu

**Atelier japonais : 910,00€ HT - 1092,00€ TTC par Atelier**

Réalisation de makis et de sushis et leurs sauces

**Douceurs sucrées : 500,00€ HT - 600,00€ TTC par Atelier**

Au choix du Chef. Par exemple : sablé Viennois « Le Spritz ».

Chaque atelier est élaboré pour 70 personnes.

Servi debout.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

# Vins & CHAMPAGNES

Explorez notre sélection de vins et champagnes, spécialement choisis par notre sommelier.

*Toutes les suggestions sont calculées sur la base de 2 verres (12,5 cl) par personne / 1 bouteille pour 3 convives.*

## **La Sélection du sommelier Classique : 9€ HT - 10,80€ TTC par personne**

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

## **La Sélection du sommelier Deluxe : 17€ HT - 20,40€ TTC par personne**

Vin Rouge : Médoc « Cru Bourgeois », Château Chantemerle

Vin Blanc : Cairanne « La Confluence », Domaine Ogier

## **La Sélection du sommelier Premium - 21€ HT - 25,20€ TTC par personne**

1. Vin Rouge : Saint Emilion Grand Cru « Clos Petit Corbin », Château Petit Corbin-Despagne

2. Vin Blanc : Pouilly Fumé « Les Clairières », Domaine Denis Gaudry

## **La sélection Champagne - 30€ HT - 36€ TTC par personne**

Champagne : Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

### **Droit de bouchon :**

15€HT - 18€TTC par bouteille de vin de 75cl

20€HT - 24€TTC par bouteille de champagne

# Vins & CHAMPAGNES

## Open Bar Classique :

Inclus : Vin, Bière, Softs

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

Bière bouteille : 1664

Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

**1h - 25€ HT / 30€ TTC**

**2h - 42€HT / 50.40€ TTC**

**3h - 50€ HT / 60€ TTC**

## Open Bar Deluxe :

Inclus : Open Bar Classique + Cocktails et Spiritueux

Cocktails : Spritz ou punch ou sangria

Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27

**1h - 30€ HT / 36€ TTC**

**2h - 46€HT / 55€ TTC**

**3h - 55€ HT / 66€ TTC**

## Open Bar - Champagne :

Inclus : Open Bar Classique + Champagne

Champagne : Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut

**1h - 30€ HT / 36€ TTC**

**2h - 46€HT / 55.20€ TTC**

**3h - 55€ HT / 66€ TTC**

## Open Bar Premium :

Inclus : Open Bar Deluxe + Open Bar Champagne

Cocktails : Spritz ou punch ou sangria

Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27

**1h - 38€ HT / 45.60€ TTC**

**2h - 59€ HT / 70.80€ TTC**

**3h - 71€ HT / 85.20€ TTC**

# Tickets

## BOISSONS

### **Ticket Classique - 7,00€ HT - 8,40€ TTC / personne**

1 verre de vin ou 1 bière ou 1 soft

### **Ticket Deluxe - 12,00€ HT - 14,40€ TTC / personne**

1 verre de vin ou 1 bière ou 1 bière de microbrasserie ou 1 soft ou 1 cocktail

### **Ticket Premium - 15,00€ HT - 18,00€ TTC / personne**

1 verre de vin ou 1 bière ou 1 bière de microbrasserie ou 1 mocktail ou 1 cocktail ou 1 coupe de Champagne.

### **Parmi la sélection ci-dessous :**

#### **Vins**

Vin Rouge 12,5 cl : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès »,  
Domaine JeanJean

Vin Blanc 12,5 cl : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière »,  
Domaine Laroche

#### **Champagne**

Champagne : Nicolas Feuillate Réserve Exclusive Brut

#### **Bières**

1664 blonde 33cl

IPA 33cl : Aubrac Ambré

#### **Bières de microbrasserie Bio**

Blonde 33cl : Demory Citra Lager

Brune 33cl : Aubrac Ambré

#### **Softs**

Eau Plate et Pétillante filtrée

Jus de Fruits : Orange, Pomme, Ananas, Cranberry

Sodas : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry

#### **Cocktails**

Sélection de Spritz : Apérol, Limoncello, Hugo

Punch

Sangria

### **Offre Apéritif - 25,00€ HT- 29,00€ TTC/ personne**

1 coupe de champagne Feuillate, 3 pièces "canapé" au choix du Chef

#### **Spiritueux**

Vodka

Rhum

Tequila

Whisky

Gin

Get 27

# Activités TEAM BUILDING

Pour accompagner vos événements professionnels, notre hôtel propose des activités team building sur mesure, pensées pour renforcer la cohésion, stimuler la créativité et favoriser la collaboration.

## **Au programme :**

### **Les jeux d'aventure**

Team building signature sur-mesure  
Escape Game  
Clue game XXL - Magma  
Escape Trail -Tangram  
Murder Party - Tric Trac events  
Enquête Royale - Autreman  
Team Pursuit - Event days  
Expérience RSE - Coqs en Pâte

### **Les Activités Sportives**

Rayllie en 2CV - 2ISD  
Escrime - Performances  
Rugby - Rugby Club Massy  
Pétanque - La Boulisterie

### **Les Activités Culinaires**

Hôtel Dolce Versailles  
Atelier moléculaire - For Event  
Atelier mixologie - Positive Event  
Atelier de cuisine - Le Cuisinaire du Roi

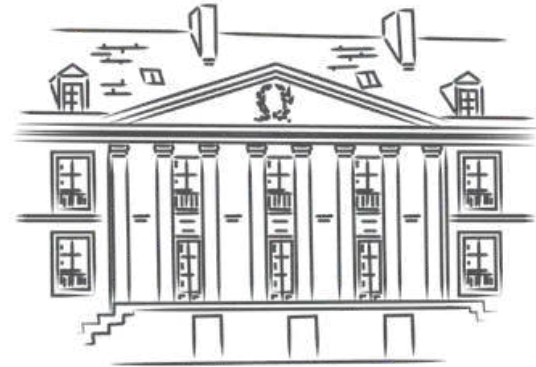
### **Les Activités Artistiques**

Magie - Magic  
Olympiades artistiques -My Art Event  
Graffiti - Street Designers  
Oeuvres collaboratives - Isabelle Delacre  
Build and Race - Partners events  
Karaoké - Music Partners  
Live Painting - Street designers

Chaque activité peut être entièrement adaptée à la taille de votre groupe. Notre équipe se tient à votre disposition pour créer un programme sur mesure qui fera de votre événement un moment inoubliable.



*Brochure*  
**BANQUETS ET ÉVÈNEMENTS  
PRIVÉS**



2 Rue Jean Bauvin  
78350 Jouy-en-Josas  
+33 (0)1 73 95 60 00  
[events@dolcehotelversailles.com](mailto:events@dolcehotelversailles.com)