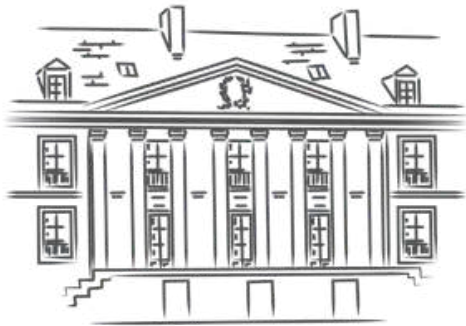


Brochure
**BANQUETS ET
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS**

Automne / Hiver 2026



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





Sommaire

Les buffets du Domaine	4
Menu du Montcel	10
Menu de Gala Oberkampf	11
Buffet sur le pouce	12
Buffet Finger Food	13
Cocktails déjeunatoires & dinatoires	14
Ateliers du Domaine	15
Cave & Champagne	16
Open bar & tickets	17
Activités Team Building	18-20

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 m² composé de 18 salles de séminaire, dont une spacieuse salle événementielle, accueille des réunions productives jusqu'à 350 personnes.

Équipées des dernières technologies audiovisuelles, soutenues 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 Hubs vous offrent une expérience culinaire saine et équilibrée grâce aux partenariats établis avec les producteurs locaux.

Les buffets **DU DOMAINE**

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.

À 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 64,00€ HT - 70.40€ TTC / personne.



Lundi **LE MARCHÉ DU MONTCEL**

Entrées :

- Terrine de campagne aux noisettes, pickles de légumes
- Poireaux vinaigrette, œuf mimosa, noisettes torréfiées 🍴
- Lentilles vertes, saumon fumé, vinaigrette moutardée
- Salade de betteraves, chèvre frais, noix et huile de persil 🍴
- Courge rôtie, feta, graines de courge et vinaigrette au miel 🍴

Plats chauds :

- Joue de bœuf longuement confite au vin rouge
- Filet de truite, beurre blanc aux herbes
- Parmentier végétarien, champignons et légumes racines 🍴

Garnitures :

- Pommes grenailles rôties au thym 🍴
- Légumes racines glacés 🍴

Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, feta, vinaigrette balsamique, croûtons, artichauts, billes de mozzarella.

Plateau du Maître fromager :

- Brie de Meaux
- Comté
- Sainte-Maure

Douceurs sucrées :

- Déclinaison de fruits de saison
- Choux vanille
- Mini tartelettes aux fruits de saison
- Royal chocolat
- Île flottante



Mardi

LA TAVOLA ITALIANA

Antipasti :

- Burrata crémeuse, courge rôtie, noisettes 🌿
- Focaccia, mortadelle et pistache 🌿
- Artichauts marinés, parmesan et roquette 🌿
- Salade de penne, légumes grillés et pesto 🌿
- Vitello tonnato, câpres et jeunes pousses

Piatti caldi :

- Osso buco de dinde à la Milanaise
- Dos de lieu, sauce vierge aux herbes
- Gnocchi, crème de parmesan et champignons 🌿

Contorni :

- Polenta crémeuse 🌿
- Légumes rôtis à l'italienne 🌿

Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, feta, vinaigrette balsamique, croûtons, artichauts, billes de mozzarella.

Formaggi :

- Gorgonzola
- Ricotta
- Taleggio

Douceurs sucrées :

- Déclinaison de fruits de saison
- Choux nocciola
- Mini tartelettes gianduja
- Tiramisu
- Pannacotta fruits de saison



Mercredi **ESCALE EN MÉDITERRANÉE**

Les mezzés :

- Houmous, pois chiches croustillants 🌿
- Labneh, zaatar et huile d'olive 🌿
- Carottes rôties au cumin et coriandre 🌿
- Chou-fleur rôti, tahini citronné 🌿
- Salade de lentilles corail, halloumi et herbes fraîches 🌿

Plats chauds :

- Épaule d'agneau confite aux épices douces
- Daurade rôtie, citron confit et herbes
- Mijoté de pois chiches, courge et épices 🌿

Garnitures :

- Semoule aux fruits secs 🌿
- Légumes aux épices 🌿

Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, feta, vinaigrette balsamique, croûtons, artichauts, billes de mozzarella.

Plateau du Maître fromager :

- Feta à l'huile d'olive
- Chèvre
- Tomme

Douceurs sucrées :

- Déclinaison de fruits de saison
- Chou caramel
- Mini tartelettes parfumées à la rose
- Crumble aux fruits de saison
- Mousse chocolat huile d'olive



Jeudi LE COMPTOIR D'ASIE

Entrées :

- Salade de chou croquant, cacahuètes et coriandre 🌿
- Salade de vermicelles, crevettes marinées en vinaigrette thaï et trio de poivrons
- Cuisse de poulet laqué, sésame et coriandre
- Nems végétariens 🌿
- Gyozas poêlés, sauce soja 🌿

Plats chauds :

- Lieu jaune, curry coco-citronnelle
- Poulet teriyaki, sésame torréfié
- Nouilles sautées aux légumes 🌿

Garnitures :

- Riz parfumé 🌿
- Wok de légumes 🌿

Sauces :

Sauce soja
Sweet chili

Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, feta, vinaigrette balsamique, croûtons, artichauts, billes de mozzarella.

Douceurs sucrées :

- Déclinaison de fruits de saison
- Choux yuzu
- Mini tartelettes du Chef
- Cheesecake japonais thé matcha
- Macaron chocolat



Vendredi

LE GRAND BUFFET DU DOMAINE

Entrées :

- Saumon fumé, crème citronnée et blinis
- Pâté en croûte à la fleur de thym, condiments
- Poireaux brûlés, vinaigrette
- Comptoir des taramas (oursin, truffes, cabillaud)
- Salade de petit épeautre, légumes d'hiver et herbes

Plats chauds :

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Saumon rôti, beurre citronné
- Poêlée d'orzo, citrouille confite

Garnitures :

- Riz sauvage
- Légumes d'hiver rôtis

Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, feta, vinaigrette balsamique, croûtons, artichauts, billes de mozzarella.

Plateau du Maître fromager :

- Sélection de trois fromages affinés

Douceurs sucrées :

- Déclinaison de fruits de saison
- Choux Mont-blanc
- Mini tartelettes fruits de saison
- Fondant chocolat
- Gâteau moelleux aux pommes

Menu DU MONTCEL

Pour commencer :

- Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes, espuma & crispy de lard fumé.
- Truite légèrement fumée, betterave, pomme Granny et crème raifort
- Pressé de volaille de Houdan, poireaux fondants, vinaigrette truffée
- Courge rôtie, chèvre frais, graines torrifiées et huile d'herbes
- Œuf parfait, crème de courge aux pépites de truffe, chips de jambon de Bayonne.

En substance :

- Suprême de volaille fermière, mousseline de panais, champignons, jus réduit
- Joue de boeuf confite, pommes fondantes, carottes glacées, jus au vin rouge
- Dos de lieu rôti, poireaux, pommes grenailles et beurre citronné
- Petit épeautre façon risotto, courge, champignon et vieux parmesan

Les gourmandises :

- Finger chocolat dulcay, crème anglaise café
- Île flottante, caramel onctueux
- Paris-brest du Montcel
- Tartelette citron meringuée

Les Mignardises : sélection de notre Chef pâtissier.

À 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.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel ou à la carte au tarif de 68,00€ HT - 74,80€ TTC / personne.





Menu de Gala **OBERKAMPF**

Pour commencer :

- Escalope de foie gras poêlée, poires caramélisées au vin chaud, brioche toastée.
- Noix de Saint-Jacques rôties, céleri, sabayon au champagne.
- Carpaccio de langoustine, champignons des bois, vinaigrette de crustacés, parfum de citronnelle.
- Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison, jeunes pousses, pain doré.

En substance :

- Allumette de veau rôti en basse température, mousseline de céleri-rave, jus corsé aux morilles.
- Suprême de pintade, déclinaison de carottes, jus réduit parfumé à la truffe.
- Filet de bar, bouillon de coquillages au safran, crémeux Albuféra.
- Turbot rôti au beurre noisette, raviole fine de champignons des bois et truffe.
- Risotto crémeux de sarrasin et potimarron rôti, espuma de noix de cajou et éclats de noisettes torréfiées, légumes racines confits au romarin. 🍷

Sélection du Maître Fromager :

Brie de Meaux truffé, confiture de fruits de saison et pain aux fruits secs.

Et les gourmandises :

- Chou 3 chocolats parfumé à la fève de tonka
- Baby baba, infusion pomme granny smith et vanille, gourmandise de chantilly
- Mont-blanc, cœur de poires conférence, meringuettes
- Éclat de Forêt-Noire aux cerises Amarena

Les mignardises

À partir de 40 personnes.

Menu en 7 temps, choix unique pour l'ensemble des convives.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

À la carte au tarif de 89,00€ HT - 97,90 € TTC / personne.

En supplément du forfait séminaire résidentiel au tarif de 32,00€ HT - 35,20€ 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 🌿
- Mille-feuille de pain de mie au jambon et comté
- Velouté de céleri, chantilly truffée 🌿
- Verrine de salade César au poulet.
- Salade Crécy, lames de magret fumé
- Salade au duo de quinoa, thon rouge aux aromates
- Lingot aux épinards et chèvre frais 🌿

Sélection du Maître fromager

Douceurs sucrées :

- Macarons du moment
- Tartelette citron meringuée
- Financiers
- Choux de saison
- Brownie noisette
- Verrine de fruits de saison

À partir de 50 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.

Buffet FINGER FOOD

Les bouchées et verrines :

- Tartelette, crémeux de champignons, parmesan
- Carpaccio de vitello tonnato, câpres capucines
- Tartare de daurade grise aux agrumes
- Espuma de betteraves au comté, croûtons dorés
- Velouté de courge et noisettes torréfiées
- Mini César

Les sandwiches :

- Pain suédois au saumon fumé, crème légère raifort herbettes
- Club au poulet, mayonnaise goût Savora
- Wrap aux crudités du moment, tapenade aux poivrons
- Focaccia aux légumes du soleil, anchoïade
- Fusette aux céréales à la parisienne
- Pain bagnat, pastrami, copeaux de parmesan Reggiano
- Wrap de saumon fumé, crémeux d'avocat acidulé

Sélection du Maître fromager

Douceurs sucrées :

- Macaron du moment
- Tartelette citron meringuée
- Financiers
- Choux de saison
- Brownies noisette
- Salade de fruits
- Tartelettes gianduja
- Mini Mont-blanc
- Tartelette tatin
- Baby cookie

À 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.

À 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

Cocktails

DÉJEUNATOIRES & DÎNATOIRES

Bouchées froides :

- Velouté de Mme Dubarry aux truffes
- Verrine de houmous, légumes croquants
- Blinis crème Isigny, rose de saumon fumé
- Finger de volaille fermière au comté
- Cube de foie gras sésame et framboises
- Tartelettes fines au champignon de sous-bois
- Mini salade César au poulet
- Tarte croustillante crémeux de Sainte-Maure aux herbettes
- Tataki de bœuf mariné aux senteurs d'Asie
- Navette de volaille et moutarde
- Cube de pâté croûte à la Houdan

Bouchées chaudes :

- Arancini au crémeux safrané
- Risotto crémeux aux champignons, copeaux de reggiano
- Mini burgers charolais, tomme de brebis
- Samoussa au parfum de curry
- Gyozas croustillants poulet menthe
- Croque-monsieur à la parisienne
- Brouillade d'œuf bio aux herbettes

Douceurs sucrées :

- Macaron du moment
- Tartelette citron meringuée
- Financiers
- Choux de saison
- Brownies noisette
- Tartelettes gianduja
- Mini brochettes de fruits
- Mini Mont-blanc
- Tartelette tatin
- Baby cookie

À 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.

The background of the entire page is a soft-focus photograph showing hands in a kitchen environment. One hand is holding a knife, and another is holding a small piece of food, possibly a garnish or a small vegetable. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the food and the skin.

Ateliers **DU DOMAINE**

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 tacos : 583,00€ HT - 700€ TTC par Atelier

Réalisation de mini-tacos garnis (viande, poisson, végés)

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 50 personnes.

Servi debout.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Cave **& CHAMPAGNE**

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 : 11€ HT - 13,20€ 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 : Château Patache d'Aux, Médoc

Vin Blanc : Cairanne « La Confluence », Domaine Ogier

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

Vin Rouge : Saint-Émilion Grand Cru « Clos Petit Corbin », Château Petit Corbin-Despagne

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 :

18€ HT - 21.60€ TTC par bouteille de vin de 75cl

25€ HT - 30€ TTC par bouteille de champagne

Cave & CHAMPAGNE

Formules	Contenu	1 Heure	2 Heures	3 Heures
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 blonde Softs, sélection de jus et nectars	30€ HT 36€ TTC	43€ HT 51.60€ TTC	52€ HT 62.40€ TTC
Deluxe	Inclus : Open Bar Classique + Cocktails et Spiritueux Cocktails : Spritz ou punch ou sangria Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get 27	32€ HT 38.40€ TTC	48€ HT 57.60€ TTC	58€ HT 69.60€ TTC
Champagne	Inclus : Open Bar Classique + Champagne Champagne : Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	35€ HT 42€ TTC	54€ HT 64.80€ TTC	65€ HT 78€ TTC
Premium	Inclus : Open Bar Deluxe + Open Bar Champagne Cocktails : Spritz ou punch ou sangria Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get 27	40€ HT 48€ TTC	62€ HT 74.40€ TTC	74€ HT 88.80€ TTC

Tickets **BOISSONS**

Ticket	Contenu	Par personne
Classique	1 verre de vin ou 1 bière ou 1 soft	7€ HT 8.40€ TTC
Deluxe	1 verre de vin ou 1 bière ou 1 bière de microbrasserie ou 1 soft ou 1 cocktail	12€ HT 14.40€ TTC
Premium	1 verre de vin ou 1 bière ou 1 bière de microbrasserie ou 1 mocktail ou 1 cocktail ou 1 coupe de Champagne.	15€ HT 18€ TTC
Offre Apéritif	1 coupe de champagne Feuillatte, 3 pièces "canapé" au choix du Chef	25€ HT 30€ TTC

Parmi la sélection ci-dessous :

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 : Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get 27

Bières Pression

Cocktails : sélection de Spritz (Apérol, Limoncello), Punch, Sangria

Softs : eau plate et pétillante filtrée, jus de fruits et nectars, sodas



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 à Versailles - Mysteries Hunt
Escape Trail - Tangram
Enquête Royale - Autreman
Clue game XXL - Magma
Murder Party - Tric Trac events
Crime & Botanique - TAOS Events
Team Pursuit - Event days
Ça Cartonne - 2ISD

Les Activités Sportives

Escrime - Performances
Rugby - Rugby Club Massy
Pétanque - La Boulisterie

Les Activités Artistiques

Magie - Magic
Olympiades artistiques - My Art Event
Graffiti - Street Designers
Œuvres collaboratives - Isabelle Delacre
Build and Race - Partners events
Karaoké - Music Partners
Live Painting - Street designers
Cinévent - Doublages, effets spéciaux et boîte à questions

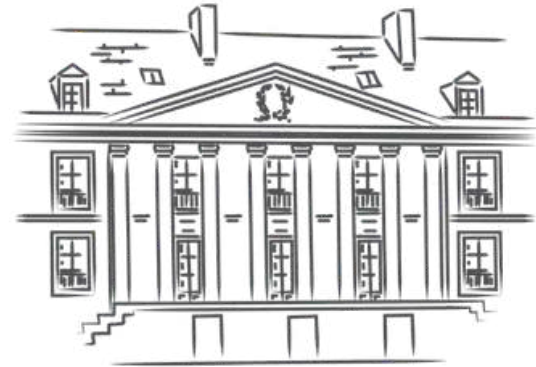
Les Activités Culinaires

Atelier moléculaire - For Event
Hôtel Dolce Versailles

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 ÉVÉNEMENTS
PRIVÉS**



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