



Réception de mariage

(tarifs TTC - 2023/2024)

Depuis le XIIIe siècle l'abbaye de Royaumont est l'écrin de grands moments.

Fière de sa tradition d'hospitalité, Royaumont vous accompagne dans l'organisation de votre événement en mettant à votre disposition son patrimoine exceptionnel et sa restauration réalisée sur place par notre Chef et sa brigade.

Cocktail 6 pièces **38 €**

Cocktail 9 pièces **48 €**

Cocktail 12 pièces **58 €**

pièces cocktail, servies froides et chaudes, accompagnées de Champagne* , de softs servis à discrétion

*1 bout./4 pers. = 6 pièces, 1 bout./3 pers = 9 ou 12 pièces

Menu Louis **80 €**

entrée, plat, fromage, dessert,
vins (1/2 bout./pers.), eaux à discrétion, café

Menu Marguerite **90 €**

mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert,
vins (1/2 bout./pers.), eaux à discrétion,
café et mignardises

Menu Blanche **112 €**

mise en bouche, entrée, entracte, plat, fromage, farandole de desserts,
vins (1/2 bout./pers.), eaux à discrétion,
café et mignardises

Menus enfant (moins de 12 ans) **29 €**

entrée, plat, dessert,





Prestations communes à nos trois menus

- › le nappage blanc, la verrerie et la platerie blanche
- › les tables rondes pour 10 pers.
- › la chaise bois «Royaumont»
- › le service de 19h à 23h

A prévoir

Heures supplémentaires :

au-delà de 23h (maximum de 5h du matin) :

350 € par heure entamée pour une réception accueillant jusqu'à 90 pers.

690 € par heure entamée pour une réception de 91 pers. à 300 pers.

830 € par heure entamée pour une réception de plus de 300 pers.

Droit de bouchon : 12 € / bouteille de 75 cl

Options :

- hébergement : 149 € la chambre pour deux (petit déjeuner inclus)
- plateau repas prestataire : 29 € par personne
- location d'espace supplémentaire : à partir de 3 000 €

Sur devis auprès de prestataires :

- décoration florale
- sonorisation, éclairages festifs, scénographie





Location des espaces (tarifs TTC)

1 - les galeries du cloître › 3 000 €

pour la tenue de votre cocktail
avec plus de 580 m²
- jusqu'à 600 personnes en cocktail

2 - les cuisines des moines › 3 600 €

pour la tenue de votre cocktail ou salle de réception
avec 245 m²
- jusqu'à 220 personnes en cocktail,
- jusqu'à 80 personnes en dîner

3 - le réfectoire des convers › 4 400 €

pour la tenue de votre cocktail ou salle de réception
avec 273 m²
- jusqu'à 270 personnes en cocktail,
- jusqu'à 110 personnes en dîner

4 - le réfectoire des moines › 5 000 €

pour la tenue de votre réception
avec 550 m²
- jusqu'à 350 personnes en dîner
et 280 personnes avec espace dansant





Cocktail *

6, 9 ou 12 pièces selon la formule retenue

Pièces froides

Melon Serrano et menthe fraîche

Cœur de palmier, purée de pois vert à la menthe

Stick de saumon, citron et aneth

Brucelle de pomme granny fenouil façon mojito

Polaire thon, citron vert et aneth

Finger façon pissaladière

Conchiglie rigate, velours de coco et piquillos

Boissons

Champagne, apéritifs divers, soft

Le service du cocktail débute à 19h.

Des animations et autres options peuvent venir compléter le cocktail.

Droit de bouchon : 12 €/bouteille de 75 cl ou moins

* détail donné à titre d'exemple



Animations culinaires (tarifs TTC/ par pers.)

En complément de pièces cocktail, des animations préparées «minute» devant vos convives et des planches à partager en toute décontraction pendant votre soirée

Ateliers avec cuisinier (base de 80 personnes - en deça, un supplément de 160 €, par animateur sera facturé)

- › Bar à huîtres (selon saison)
huîtres Marennes Oléron, avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle beurré 9,50 €
- › Poêlées marines
brochettes de gambas flambées devant vous, au rhum 9,50 €
brochettes de Saint-Jacques snackées devant vous avec leurs huiles infusées 10,50 €
- › Poêlée de foie gras
poêlée au moment, avec fleur de sel, pain de campagne 10,50 €
- › Les planches, avec découpe devant vous
jambon Serrano, avec beurre, condiments, pain de campagne 8,50 €
saumon fumé, avec citron, crème fouettée à l'aneth, blinis 9,50 €
foie gras mi-cuit, avec fleur de sel, confitures, pain de campagne et pain d'épices 8,50 €

Les planches à partager

Gourmandises salées (préparée et servie en buffet, à partager)

- › plateau de fromage, avec fruits et confiture, différents pains 70,00 €
- › plateau de charcuterie, avec cornichons, oignons nouveaux, différents pains 70,00 €
- › clubs sandwich/wrap (mixte ou tout végétal) 85,00 €
- › retour du marché, légumes à croquer, avec nos sauces maison 70,00 €

Gourmandises sucrées

- › crêpes conservées au chaud, avec miel, confitures, sauce au chocolat, Chantilly 8,50 €
- › choux à la crème, tendre pâte à choux aux parfums de vanille, chocolat 8,50 €
- › fruits frais coupés (composition selon la saison), avec sauce au chocolat, Chantilly 10,50 €





Bar de boissons (tarifs TTC/ par pers.)

Au cocktail ou pendant votre soirée, complétez notre offre

Au bon goût de bière

- › tireuse à bière - fût de 6 litres (tireuse à bière incluse) 130,00 €
- › bar à bières - vasque de 24 bouteilles de 33 cl de bières assorties des Brasseries d'Orville (bière artisanale du Val d'Oise) 165,00 €

Fraîcheur et pétillance

(vasque contenance 6 litres)

- › soupe champenoise 200,00 €
- › punch 200,00 €
(fontaine contenance 5 litres)
- › façon mojito 200,00 €
- › Champagne Haton & Filles, brut bout. de 75 cl 80,00 €

Fontaines et vasques désaltérantes (contenance 5 litres)

- › citronnade, thé glacé, virgin mojito, boisson detox 50,00 €

ou à la bouteille (contenance 1,5 litres)

- › soft (soda, jus de fruits) - facturation à la bouteille entamée 6,00 €





Menu Louis (été 2023)

- › Rillettes de saumon au curry et son sablé au parmesan, coulis au poivron
- › Chaire de crabe aux agrumes et son onctueux de courgettes, herbes du moment
- › Magret de canard à l'huile de sésame sur son tartare de céleri

- › Ballotine de pintade et son crémeux de patates douces enrobées d'un jus au miel, artichauts poivrade sautés
- › Pavé de rumsteck et ses courgettes bombes farcies à la méditerranéenne
- › Dos de lieu noir en écailles de courgette, légumes rôtis enrobés de crème de fenouil

Brie de Meaux, salade verte et jeunes herbes du potager

- › Tiramisu aux fruits rouges
- › Chantilly à la noix de coco sur un fondant de pommes et de poires au curry
- › Onctueux de citron et sa salade de fruits de saison

ou Farandole de desserts : prévoir 10 € supplémentaires par personne

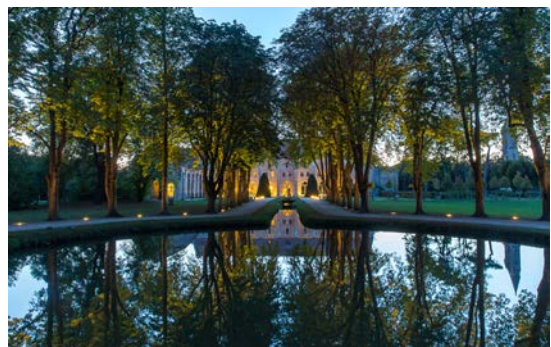
Café

Vins (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le blanc : Reuilly blanc - Domaine Cordaillat

Le rouge : - Paul AOC Minervois - Domaine des Homs

Notre caviste est à votre disposition pour élaborer avec vous une carte composée de vins supérieurs, avec supplément.
La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins.





Menu Marguerite (menu été 2023)

Sashimi de bar aux épices et ses condiments

- › Coulis de piquillo sur tataki de daurade au yuzu et au poivre, julienne de légumes croquants
- › Carotte surprise de saumon mariné, faux brocoli et ses condiments de betterave
- › Tonato de veau et ses toasts aux condiments de féta

- › Suprême de poulet Label Rouge façon ballotine, écrasé de patates douces à la vanille de Tahiti, fèves à l'ail
- › Pavé de veau rôti sur une mousseline de patates douces et artichauts poivrade aux épices
- › Filet de bar sur une mousse de céleri, fenouil braisé et jus vert

Assortiment de trois fromages, salade verte et fruits du mendiant

- › Crémeux aux fruits rouges dans sa cage en chocolat
- › Farandole de chocolat
- › Brick de fruits et sa Chantilly acidulée aux agrumes

ou Farandole de desserts : prévoir 10 € supplémentaires par personne

Café et mignardises

Vins (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le blanc : Pouilly blanc - Francis Blanchet

Le rouge : Château Haut Beyzac - Cru bourgeois

Notre caviste est à votre disposition pour élaborer avec vous une carte composée de vins supérieurs, avec supplément.
La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins.





Menu Blanche

Cube de saumon acidulé au yuzu et son condiments à la betterave

- › Foie gras et son confit de figue accompagné d'herbettes
- › Tartare de noix de Saint-Jacques sur sa mousse de petits pois, Chantilly au curry
- › Tonnato de veau et ses toasts aux condiments de féta

Entracte : Liqueur de pêche glacée et son sorbet à la pêche blanche

- › Parmentier de canard confit enrobé d'une sauce au foie gras, et ses mini-légumes sautés au beurre d'ail
- › Magret de canard, jus au thym, écrasé de patates douces, jeunes légumes glacés
- › Filet de bar sur son risotto aux légumes et endives braisées

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade mêlée et fruits du mendiant

Farandole de desserts

Café et mignardises

Vins (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le blanc : Pouilly fumé Calcite - Domaine Francis Blanchet

Le rouge : Haut-Médoc - Cuvée O'Peyrat Château Haut-Beyzac

Notre caviste est à votre disposition pour élaborer avec vous une carte composée de vins supérieurs, avec supplément. La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins.





Conditions générales de vente 2023

Il est rappelé que la prestation faisant l'objet du contrat s'inscrit dans le cadre exceptionnel de l'abbaye de Royaumont, monument historique. En tant qu'établissement recevant du public, chaque client et chaque participant du client doivent respecter le règlement intérieur de l'établissement et veiller à leur propre sécurité physique et sanitaire ainsi que celle des autres personnes fréquentant l'abbaye de Royaumont au même moment.

1/ Confirmation, annulation, report, facturation

Confirmation : la réservation n'est considérée comme ferme et définitive qu'à réception du présent contrat signé des deux parties. Cette confirmation déclenche le règlement d'arrhes dont les échéances sont indiquées dans le paragraphe 3 du contrat.

La Fondation Royaumont se réserve le droit d'annuler la réservation après simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence de règlement de tout ou partie des arrhes stipulées paragraphe 3.

Annulation : sous réserve du cas de force majeure stipulé ci-après, en cas d'annulation partielle ou totale de la manifestation du fait du client, celui-ci sera redevable d'une indemnité forfaitaire et non réductible dans les limites mentionnées ci-après :

- › 25 % du montant du montant des prestations réservées si l'annulation intervient plus de six mois avant la manifestation,
- › 50 % du montant du montant des prestations réservées si l'annulation intervient entre trois et six mois avant la manifestation,
- › 75 % du montant du montant des prestations réservées si l'annulation intervient entre un et trois mois avant la manifestation,
- › 100 % du montant du montant des prestations réservées si l'annulation intervient moins d'un mois avant la manifestation.

Report : sauf accord express de la FONDATION ROYAUMONT, aucun report d'une manifestation ne sera possible après la réservation du client constituée par l'acceptation du contrat. Toute demande de report sera considérée comme une annulation et donnera lieu à l'application des indemnités forfaitaires stipulées ci-dessus au paragraphe « annulation ».

Facturation : le solde des prestations est à régler en euros à réception de la facture.

Les frais de banque sont à la charge du payeur et les virements bancaires doivent en porter la mention.

2/ Base de facturation, délais et volumes

Les factures relatives aux salles de travail, à l'hébergement et à la restauration sont systématiquement établies selon les règles suivantes :

salles de réception - sur la base des salles réservées au plus tard 1 mois avant la date d'ouverture de la manifestation.

hébergement - sur la rooming list qui devra nous être confiée au plus tard 8 jours avant l'arrivée du groupe, déduction faite des annulations dont le montant sera calculé selon les modalités précédemment annoncées.

restauration - pour les séminaires et journées d'étude, sur la base du nombre de repas commandés au plus tard 8 jours avant la date d'ouverture du séminaire pour lequel la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis, le délai pouvant être ramené à 15 jours).

Pour les réceptions, le nombre exact de convives devra nous être précisé un mois avant la manifestation et ne devra pas être inférieur à 90 % du nombre de personnes préalablement contracté. Si la diminution était supérieure à 10 %, nous appliquerions les frais d'annulation mentionnés précédemment.

La Fondation Royaumont peut dans certains cas, autoriser l'augmentation du nombre de couverts commandés jusqu'au mercredi de la semaine précédant l'événement. La facturation portera alors sur ce nombre confirmé par écrit par le client et validé par la Fondation.

Tout service assuré après les heures indiquées au contrat donne lieu à la facturation de frais de personnel supplémentaire sur la base des tarifs en vigueur (toute heure entamée étant due).

location des espaces - location des espaces : en cas de dégradation ou de non-respect du monument, la Fondation Royaumont pourra être amenée à facturer une indemnité à l'organisateur.



3/ Modalité de paiement

Les factures sont payables au comptant. Tout retard constaté dans le paiement d'une facture par rapport à la date de règlement y figurant donnera lieu à l'application de pénalités de retard (3% par mois). En outre une pénalité forfaitaire de 40 euros sera due au titre de frais de recouvrement.

Les prestations assurées à titre individuel et non réglées au départ du (ou des) bénéficiaire(s) seront incluses systématiquement dans la facture établie au nom de l'organisme responsable de la manifestation au cours de laquelle ces prestations ont été sollicitées.

4/ Règlements

Les règlements doivent être adressés à :

FONDATION ROYAUMONT Pôle des séminaires et événements 95270 ASNIERES SUR OISE

BANQUE SOCIETE GENERALE

Code banque : 30003 Code guichet : 03915 Compte n° 00050846376 clé RIB 71

IBAN : FR76 3000 3039 1500 0508 4637 671

SWIFT SOGEFRPP

5/ Assurances

Hors la responsabilité civile couverte par la police d'assurance multi-risques hôtelière souscrite par la Fondation Royaumont, celle-ci décline toute responsabilité pour tout dommage quelle qu'en soit la nature (et pouvant en particulier résulter de vol ou d'incendie), susceptible d'être causé aux objets et matériel déposés dans les locaux de la Fondation.

Il est recommandé aux organisateurs de manifestations d'un type particulier, tels que concerts, spectacles, expositions,... de souscrire une assurance relative aux dommages que pourraient provoquer ou subir les objets, matériels... déposés ou installés dans les locaux de la Fondation.

Les vêtements, objets divers et véhicules des hôtes de Royaumont demeurent sous leurs gardes pendant toute la durée de leur présence à l'Abbaye de Royaumont.

6/ Cas de force majeure

Les parties seront exonérées de toute responsabilité en cas d'inexécution totale ou partielle du contrat de réservation résultant d'un cas de force majeure défini par l'article 1218 alinéa 1er du code civil

En cas d'inexécution partielle pour force majeure, la FONDATION ROYAUMONT facturera au client les prestations exécutées au prorata de celles-ci.

En cas d'inexécution totale des prestations commandées pour force majeure, et dans le cas où l'événement induisant le cas de force majeure se produisait plus de 48h avant la date de début du contrat, la FONDATION ROYAUMONT facturera, ce qui est formellement accepté par le client, un forfait gestion administrative correspondant à 15% du montant HT du devis accepté par le client.

Si l'événement induisant le cas de force majeure intervenait moins de 48h avant l'exécution du contrat, la FONDATION ROYAUMONT facturera, ce qui est formellement accepté par le client, un forfait correspondant aux dépenses engagées pour l'exécution du contrat rapporté à 25% du montant HT du devis accepté par le client pour les prestations produites par la Fondation et 100% des prestations sous-traitées contractualisées par la Fondation pour le client.

Dans le cas de force majeure, si l'empêchement est temporaire, un report de l'événement sera proposé sans frais dès lors qu'il intervient dans l'année voire dans les 6 mois suivants la date initiale de l'événement. Les arrhes versées seront conservées pour garantir le report.

7/ Sacem

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

8/ Modifications tarifaires

Les tarifs valables au jour de leur diffusion sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques générales et des dispositions réglementaires applicables en la matière.

9/ Litiges

Tout litige relève de la compétence exclusive des tribunaux de Pontoise.



Des prestataires à votre service

Appuyez-vous sur des prestataires qui évoluent régulièrement à l'abbaye. Pas d'obligation de prendre les entreprises référencées à l'exception de l'artificier.

Animation

- › Eclairage, sono, DJ M.U.D. - Philippe Espercieux, 03 44 54 31 24, ph.espercieux.mud@free.fr
- › DJ Pitcha - Marylou Penne, 06 26 72 56 14, maryloupenne@hotmail.com

Orchestres

- › Ensemble Althéa (musique classique) - 06 63 26 46 47, ensemblealthea@gmail.com
- › Octave et Anatole (groupe de swing) - Pierre Richeux au 07 87 00 32 34, octaveetanatole@gmail.com

Décoration florale

- › Papyrus - Thierry Ringdet, 01 39 82 85 58, thierry.ringdet@orange.fr
boutique à Sannois (Val d'Oise), 67 rue du Lieutenant Georges Keiser
- › Carine Fleurs – 01 34 70 46 50
Boutique à Beaumont sur Oise (Val d'Oise), 3 avenue Carnot

Photographe

- › Clémence Dubois : 06 32 37 58 40, clemenceduboisphotographies@gmail.com
- › Studio Bruno Cohen : 03 44 53 10 67, info@studiobrunocohen.com

Garde d'enfants

- › Babychou Enghien - Juliette Sauzay, 09 82 33 90 90, 06 60 20 54 43
- › Babychou Babychou L'Isle-Adam - Jessica Veston, 06 70 43 37 52
- › Wedding Sitter – Déborah Minière, 06 85 96 96 64

Navette

Philippe Mabrier, 01 78 69 51 42, 06 22 89 89 73, philippe.pms@orange.fr

Artificier

Fêtes et Feux - Léopold de Courcelle, 01 41 09 93 93, l.decourcelle@fetesetfeux.com