

VOTRE
MARIAGE

AU

Golf Hôtel
de
Mont Griffon

Années 2024-2025

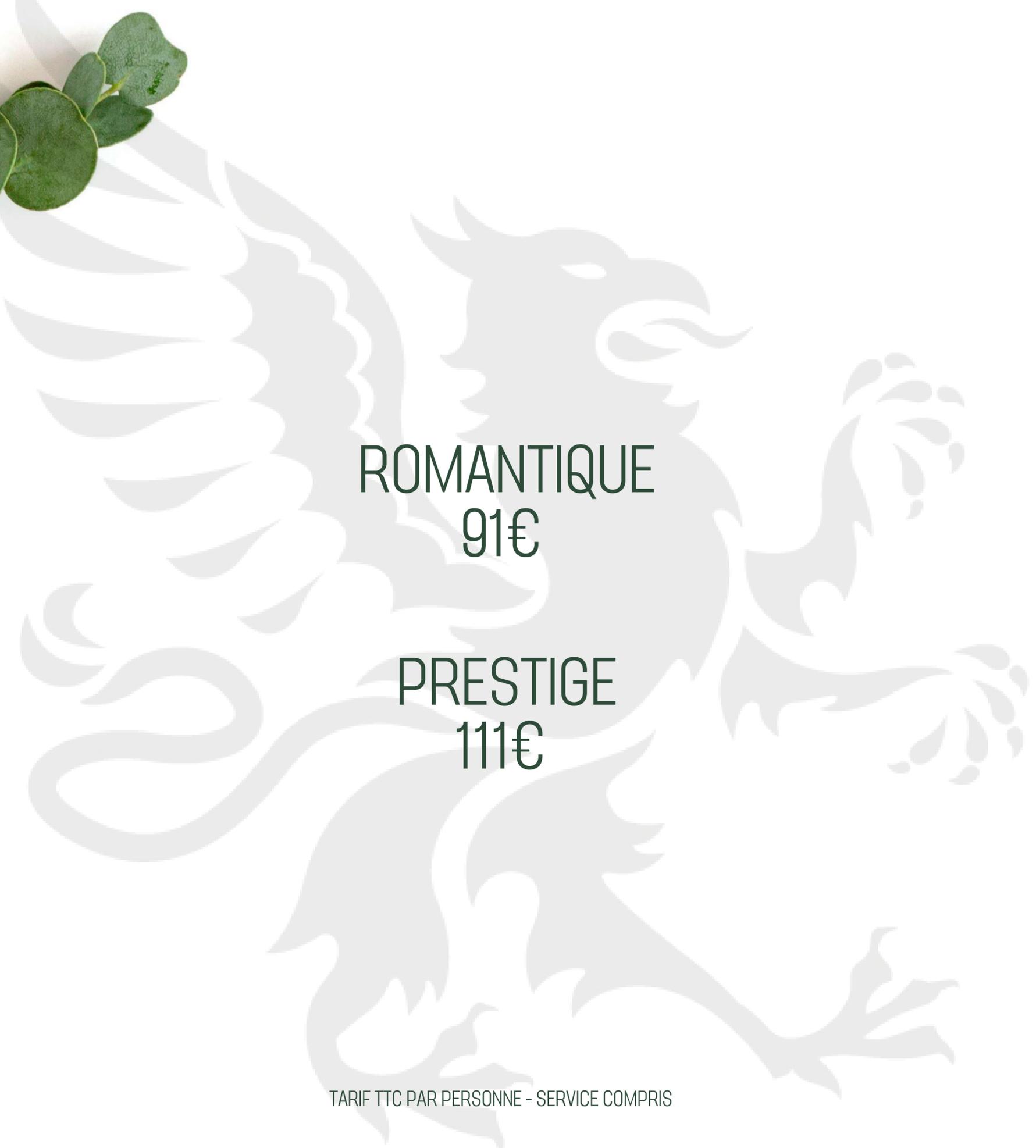
www.golf-hotel-mont-griffon.fr

Avec un environnement naturel à couper le souffle, le
Golf Mont Griffon offre le cadre idéal pour un mariage
inoubliable

Émerveillez-vous devant notre cuisine raffinée, et
l'accueil chaleureux de notre équipe

Imprégnez-vous de l'atmosphère unique, où chaque
détail est pensé pour créer des souvenirs durables.
Votre journée spéciale mérite un lieu exceptionnel, et
notre golf est l'endroit parfait pour concrétiser vos rêves





ROMANTIQUE
91€

PRESTIGE
111€

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS

Romantique

91€

VOTRE VIN D'HONNEUR

1h30 de boissons à discrétion

- Vin pétillant
- 5 alcools forts
- boissons softs
(pepsi, jus d'orange, jus de pomme, eaux)
- 6 pièces cocktails par personne
(2 froides, 2 chaudes & 2 verrines)

ENTRÉES AU CHOIX

- Oeufs pochés, crème de cèpes & chips de parmesan
- Crumble de magret de canard
- Tomates d'antan, burrata & boeuf séché
- Tartare de bar ou de daurade à la mangue
- Rouleau de courgette grillée farci à la ricotta citron & basilic, tomates rôties

PLATS AU CHOIX

- Cabillaud en croute d'herbes & risotto crémeux
- Selle d'agneau roulée, julienne de légumes & jus réduit
- Filet de daurade, épinards, purée de patate douce
- Boeuf Wellington à point, légumes tournés
- Paella de légumes

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée quatre choux / personne
- Entremets

BOISSONS À DISCRÉTION

- Eau plate & gazeuse
- vin de Bordeaux, Beau mayne blanc & rouge
- café & thé

MENU UNIQUE POUR TOUS LES INVITÉS
(SAUF ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER)

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS



Les additionnels

VIN D'HONNEUR

- CHAMPAGNE À DISCRÉTION DURANT LE VIN D'HONNEUR 8€
- FORMULE VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT 30€
- PANIER DE LÉGUMES (POUR 30 PERSONNES) 70€
- UNE PIÈCE COCKTAIL SUPPLÉMENTAIRE 2€
- UNE VERRINE SUPPLÉMENTAIRE 3€
- ATELIER DÉCOUPE DE SAUMON 6€
- ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON CRU 6€
- GAMBAS FLAMBÉES 7€

NOS BOUTEILLES D'ALCOOLS À LA CARTE (à la bouteille - Pour la fin de soirée)

- WHISKY BALLANTINES 50€
- RICARD 40€
- PASTIS 40€
- MARTINI BLANC 42€
- MARTINI ROUGE 42€
- PORTO BLANC 24€
- PORTO ROUGE 24€
- GIN 36€
- VODKA 36€
- RHUM 36€
- JET 27 55€

PENDANT LE REPAS

- BOISSONS SOFTS À DISCRÉTION (PEPSI, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME) 3€
- LES GRANDS VINS (GRANDMAISON ROUGE & CHABLIS) 12€
- ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 8€
- BUFFET DE TROIS FROMAGES 8€
- ENTREMETS OU PIÈCE MONTÉE SUPPLÉMENTAIRES 7€
- CHAMPAGNE À DISCRÉTION DU DESSERT À LA FIN DE LA PRESTATION 10€
- SERVICE DE VOTRE CHAMPAGNE DU DESSERT À LA FIN DE LA PRESTATION 5€
- MENU ADOS (DE 12 À 18 ANS) 72 €
- BUFFET ACCUEIL SOFTS 3€

Prestige

111€



VOTRE VIN D'HONNEUR

1h30 de boissons à discrétion

- Champagne
- 5 alcools forts
- boissons softs
(pepsi, jus d'orange, jus de pomme, eaux)

- 6 pièces cocktails par personne
(2 froides, 2 chaudes & 2 verrines)

ENTRÉES AU CHOIX

- Foie gras poêlé, pommes caramélisées, crumbles de parmesan
- Tartare de saumon, avocat, betterave
- Vol-au-vent ris de veau & champignons
- Tataki de thon & roquette
- Tartare de légumes

La formule "prestige" vous donne la possibilité de remplacer l'entrée par deux ateliers lors du vin d'honneur (2h15 au lieu de 1h30)

PLATS AU CHOIX

- Magret de canard, gratin dauphinois, fagot de haricots verts
- carré d'agneau, caviar d'aubergines, pommes de terre tonneau
- Filet de bar, carpaccio de radis, asperges, purée de brocolis & poivrons
- Saint Jacques rôties, purée de petits pois & betterave poêlée
- Wellington de légumes

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée trois choux / personne
- Entremets

BOISSONS À DISCRÉTION

- Eau plate & gazeuse
- vin de Bordeaux, Beau mayne blanc & rouge
- café & thé

MENU UNIQUE POUR TOUS LES INVITÉS
(SAUF ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER)

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS

Les additionnels

VIN D'HONNEUR

- FORMULE VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT 36€
- PANIER DE LÉGUMES (POUR 30 PERSONNES) 70€
- UNE PIÈCE COCKTAIL SUPPLÉMENTAIRE 2€
- UNE VERRINE SUPPLÉMENTAIRE 3€
- ATELIER DÉCOUPE DE SAUMON 6€
- ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON CRU 6€
- GAMBAS FLAMBÉES 7€

NOS BOUTEILLES D'ALCOOLS À LA CARTE (à la bouteille - Pour la fin de soirée)

- WHISKY BALLANTINES 50€
- RICARD 40€
- PASTIS 40€
- MARTINI BLANC 42€
- MARTINI ROUGE 42€
- PORTO BLANC 24€
- PORTO ROUGE 24€
- GIN 36€
- VODKA 36€
- RHUM 36€
- JET 27 55€

PENDANT LE REPAS

- BOISSONS SOFTS À DISCRÉTION (PEPSI, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME) 3€
- LES GRANDS VINS (GRANDMAISON ROUGE & CHABLIS) 12€
8€
- ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 8€
- BUFFET DE TROIS FROMAGES 7€
- ENTREMET OU PIÈCE MONTÉE SUPPLÉMENTAIRE 10€
- CHAMPAGNE À DISCRÉTION DU DESSERT À LA FIN DE LA PRESTATION 5€
- SERVICE DE VOTRE CHAMPAGNE DU DESSERT À LA FIN DE LA PRESTATION 5€
- MENU ADOS (DE 12 À 18 ANS) 88€
- BUFFET ACCUEIL SOFTS 3€

Vos Bambins

La formule poussin : 17 €

Plat + dessert + boissons soft

Boissons à discrétion
Eaux, Jus d'orange, Pepsi

Plats :

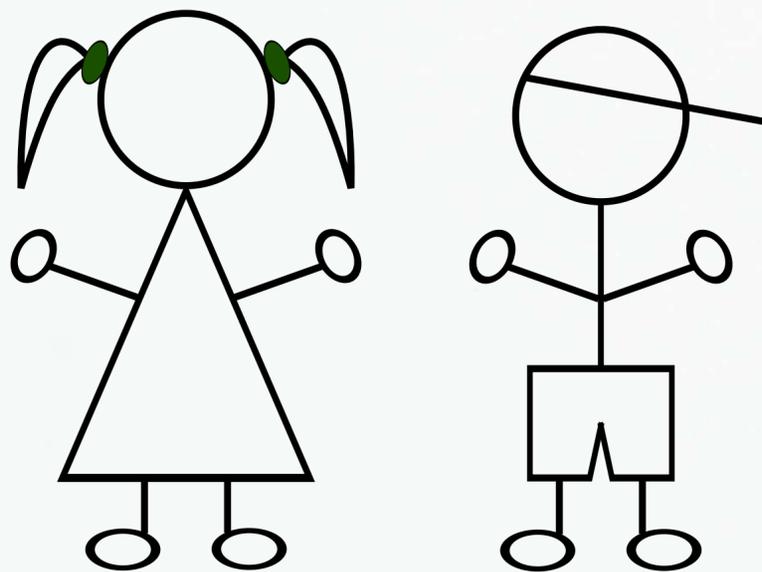
Steak haché
Fish and chips

Accompagnement :

Frites maison
crudités
salade verte

Desserts :

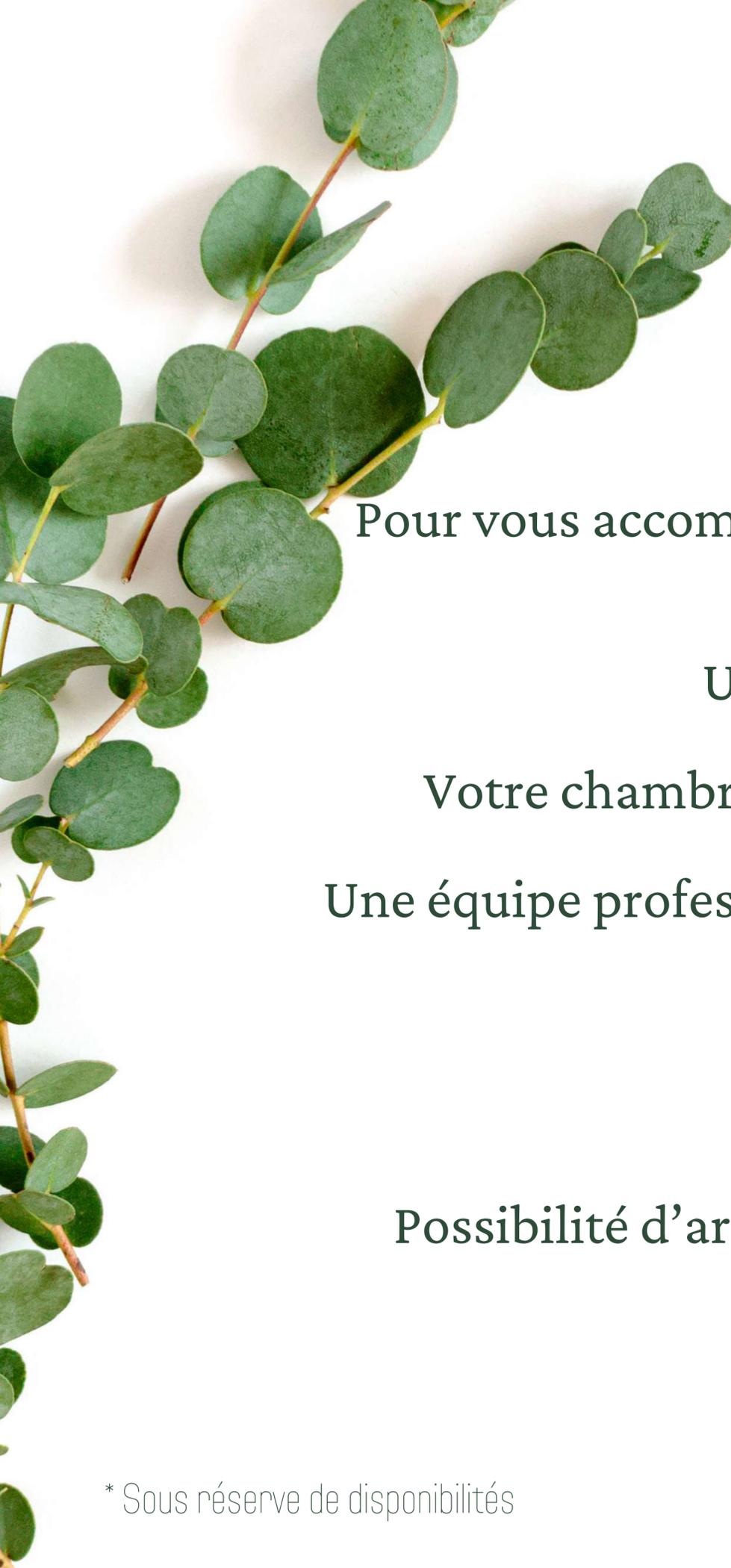
Moelleux au chocolat
Tarte aux pommes ou
aux poires
1 boule de glace



De 3 à 12 ans

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS





Le Jour J

Pour vous accompagner, un coordinateur sera présent tout au long de l'organisation de votre Mariage

Un cadre exceptionnel pour vos photos

Votre chambre avec petit déjeuner pour deux personnes offert *

Une équipe professionnelle et sympathique pour être à vos côtés le jour J

Le déroulé de votre Mariage :

Possibilité d'arriver à 17h si vous avez pris l'option "buffet accueil"

Début du vin d'honneur à 19h

Passage à table à 20h30

Fin de prestation 4h du matin

La salle Masters - Griffons

Privatisé pour l'occasion, cette salle vous donne la possibilité d'utiliser une partie du parvis pour votre vin d'honneur. Cet espace est composé de deux salles de réception, de 300m², relié par une porte coulissante. Spacieuse et lumineuse elle convient pour les événements comprenant entre 100 et 180 personnes.



Les tarifs de privatisation

		Masters - Griffons
Haute saison	Samedi 17h - 4h	4200€
Haute saison	Dimanche lendemain 10h30 - 15h	2100€
Basse saison	Samedi 17h - 4h	3200€
Basse saison	Dimanche lendemain 10h30 - 15h	1100€

BASSE SAISON : JANVIER, FÉVRIER, MARS, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE
HAUTE SAISON : AVRIL, MAI, JUIN, JUILLET, AOUT, SEPTEMBRE, OCTOBRE

Vos animations

• Disc-jockey / animateur lumières, sonorisation de votre cocktail et de votre soirée	1200€
• Feux d'artifices	1200€
• Mise à disposition d'un vidéo projecteur et d'un écran	150€
• Décoration clé en main	à partir de 12€/personne
• Encadrement des enfants : (Prestation de base - forfait 5h)	
Jusqu'à 10 enfants	650€
de 11 à 20 enfants	900€
de 21 à 30 enfants	1000€
Heure supplémentaire	100€

(prise en charge des enfants à partir de 3 ans)





Les pièces cocktails du Chef

CANAPES FROIDS AU CHOIX

(2 au choix)

- Canapé anchois, ail & fines herbes, olives
- Tartelette tomate, basilic, thon & olive noire
- Navette de poulet
- Canapé purée de betterave, foie gras & figue
- Canapé sauce crème cheese, asperge & tomate séchée
- Canapé crème d'ail et chiffonnade de jambon cru

VERRINES AU CHOIX

(2 au choix)

- Guacamole, crème de poivron & tartare de crevette
- Purée de brocolis, tartare d'oignons rouge, carottes râpées vinaigrées
- Mousse de betterave, crème ail & ciboulette
- Tartare de tomate, ail et fines herbes, olive noire
- Purée de petit pois, magret de canard & sauce miel
- Emietté de canard et purée de pommes de terre

CANAPES CHAUDS AU CHOIX

(2 au choix)

- Toast chèvre chaud & miel
- Samoussa bœuf ou légumes
- Feuilleté saucisse
- Brochette crevette & courgette
- Mini cake aux herbes
- Feuilleté chorizo et tomate

LES 5 ALCOOLS AU CHOIX POUR LE VIN D'HONNEUR

- Whisky
- Ricard
- Pastis
- Martini blanc
- Martini rouge
- Porto blanc
- Porto rouge
- Gin
- Vodka
- Rhum

Décoration de table



14€ / personne
Vase Martini avec composition de fleurs fraîches



12€ / personne
Vase Champêtre avec composition de fleurs fraîches



12€ / personne
Vase Boule avec composition de fleurs fraîches

Nos formules décoration vous proposent :
Vase & composition de fleurs fraîches,
marques place, pliage des serviettes, chemin de table, plan de table, menu,
centre de table et perles de couleur.
Vous pourrez choisir les modèles parmi notre panel de décoration.

L'Hotel du Griffon

OFFERT : CHAMBRE DOUBLE AVEC PETIT DÉJEUNER POUR LES MARIÉS*

Tarif préférentiel pour vos invités :

- chambre double : 80€ par chambre
- chambre triple : 100€ par chambre

Petit déjeuner :

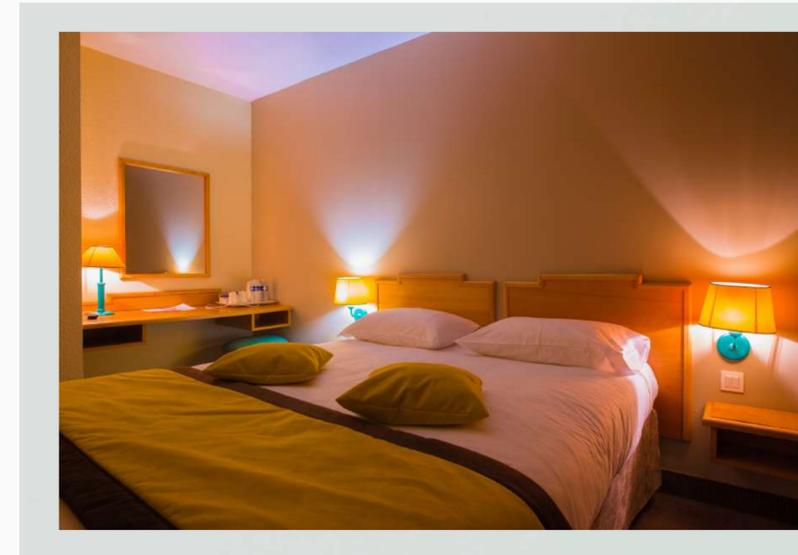
- adultes : 14€ par personne
- enfants de 6 à 10 ans : 10€ par personne
- enfants de moins de 6 ans : offert

Taxe de séjour : 1.17€ par personne, par chambre & par nuit

Pour toute réservation de chambre, un acompte de 40% sera demandé.

Annulation sans frais jusqu'à 48h avant l'arrivée.

Hôtel accessible aux personnes à mobilité réduite



*Sous réserve de disponibilités

Votre premier lendemain



VOTRE BRUNCH

39€

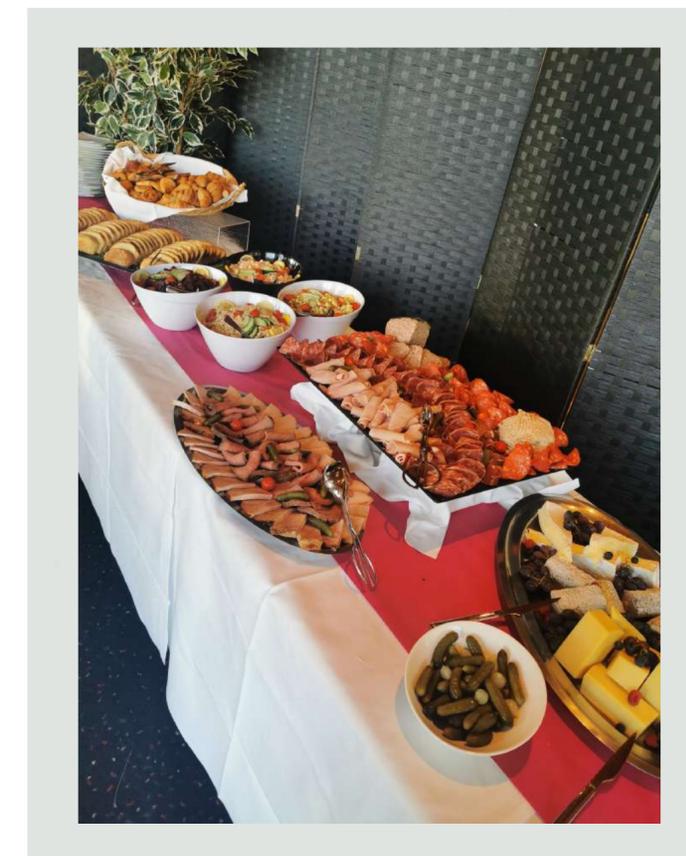
Salades de crudités
Charcuteries
Oeufs brouillés & Lard
Plateau de Fromages affinés et salade
Pain, Confiture, Beurre, miel
Corbeille de fruits
Viennoiseries
Cake

Eaux plate & pétillante
Vin blanc & Vin rouge
Jus d'orange & jus de pomme
café, thé, chocolat chaud

TARIF ENFANT 17€

SERVICE DU BUFFET DE 10H30 JUSQU'À 13H

SALLE MISE À DISPOSITION DE 10H À 15H



RESTAURANT NON PRIVATISE

MINIMUM 20 ADULTES
MAXIMUM 50 PERSONNES

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS

ILS SE SONT MARIÉS AU

Golf Hôtel de Mont Griffon

Nolan, marié le 25/09/2021

Nous avons passer un excellent moment et tout le monde est à été impressionné par votre professionnalisme, votre gentillesse et par cette superbe salle et décoration. Nous reviendrons pour notre anniversaire de mariage !

Sylvain, marié le 22/01/2022

Le restaurant du Lac est idéal pour un mariage en petit comité. Le lieu est vraiment très beau avec une vue sur le Golf. L'Hôtel n'est pas loin et permet de dormir presque sur place. La nourriture était délicieuse de l'entrée au dessert. L'organisation le jour J a été parfaite, nous remercions les équipes pour leur réactivité spécialement Mélody et Gaëlle. De plus, le feu d'artifice en met plein les yeux !

Marion, mariée le 22/04/2022

L'équipe, la salle, le cadre, l'accompagnement et l'organisation ont été absolument parfait ! Aucun couac le jour J, qu'il s'agisse des allergies, des animations, des chambres à l'hôtel...

Tellement rare et précieux !

De vrais professionnels à l'écoute des besoins et envies, tentant de nous guider et de s'adapter à nous...

Je n'ai reçu que des compliments tout au long de la soirée.

Un immense merci tout particulièrement à Melody, Gaëlle, Joanna et Silke pour leur réactivité tout au long de la préparation qui a duré plusieurs mois.

Votre patience et votre gentillesse ont rendu ces moments de stress tellement plus faciles !

Odie, mariée le 01/07/2023

Nous avons adoré l'équipe, Mélody d'une gentillesse incroyable, des serveuses adorables, une flexibilité des options qui facilite la vie. Hôtel sur place. Chambre des mariés offerte. Un Tb rapport qualité prix. Une vue très agréable



A VOTRE ÉCOUTE

Mélody FLAGET

Responsable Evènements Familiaux

01.34.68.10.10

06.72.37.86.31

evenement@golfmontgriffon.com

NOUS RENDRE VISITE

Golf Hôtel de Mont Griffon

Route départementale 909

95270 - Luzarches

Accès départ de Paris

Autoroute A1

N104 direction Cergy

Sur N104 sortie Luzarches

D922 direction Luzarches Mont Griffon

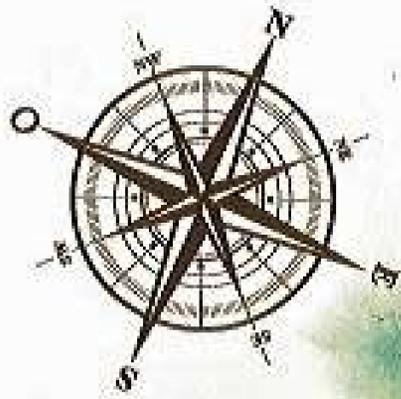
Accès SNCF

SNCF ligne H direction Luzarches

Arrêt : Gare de Seugy

accès piéton à 500mètres du golf





Seugy

Luzarches
Chantilly

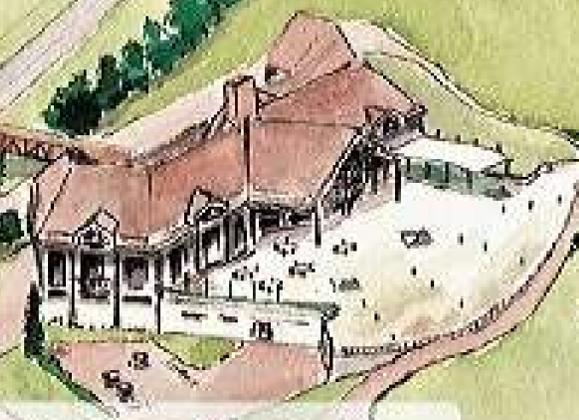
Salle des Masters

P

— Chemin piéton

Grande Terrasse
des Masters

Salle des Griffons



Restaurant des Lacs

La Croix verte
Cergy Pontoise

Paris - Roissy
P



Hôtel des Griffons