



Evénement à la campagne....

Votre évènement à la Maison des Blés...

Crée en 2020, Au cœur du village de Boutervilliers en Essonne, niché aux portes de la Beauce, la Maison des Blés vous accueille dans son complexe **hôtel-restaurant de charme contemporain**.

Érigé autour d'un patio de 250 m2, arboré, il vous offrira un **cadre de rêve**.

Les Points Forts

10 minutes de l'autoroute A10

Entre Paris et Orléans

1h de Paris,

45 minutes de Chartres

50 minutes d'Orléans

Hôtel de 14 chambres

Cocktail en extérieur ou au Bar

Diner Gastronomique au restaurant Le Bouche à Oreille

Jardin pour une cérémonie extérieur

Parking privé



Votre événement à la Maison des Blés....

Privatisation du Domaine

Le Restaurant Gastronomique Le Bouche à Oreille attenante au patio de 55 à 80 personnes

Le Bar la Thibaultiere attenante au Patio de 6 aux 22 personnes

Le Salon Louis attenante au jardin de 22 à 55 personnes

Composition clé en main

Cocktail avec ou sans ambiance musicale

Menu de 2 à 5 temps

Accord mets et vins à discrétion au cours du diner

Buffet

Mise à disposition du restaurant jusqu'à 00h00

Décoration florale des tables (centre des tables) sur devis



Votre événement à la Maison des Blés....

Votre cérémonie

Le Jardin de Lilou s'y prête à Merveille...

Mise à disposition du lieu + chaises extérieures

200€ + 2.50€/ personne

Nécessité de louer un barnum en cas de mauvais temps+ chaises de terrasse



Votre événement à la Maison des Blés....

Votre Menu

Menu à 48€/personne

AMUSE BOUCHE
ENTREE
PLAT
DESSERT

Menu à 82€/personne

KIR VIN BLANC
AMUSE BOUCHE
ENTREE
PLAT
DESSERT
VIN
BOISSON CHAUDE
EAUX

Menu enfant à 28€/enfant

SODA
PLAT
DESSERT

Menu à 72€/ personne

COUPE DE CHAMPAGNE
AMUSE BOUCHE
ENTREE
PLAT
FROMAGES
DESSERT

Menu à 92€/personne

COUPE DE CHAMPAGNE
AMUSE BOUCHE
ENTREE
PLAT
FROMAGES
DESSERT
VIN
BOISSON CHAUDE
EAUX



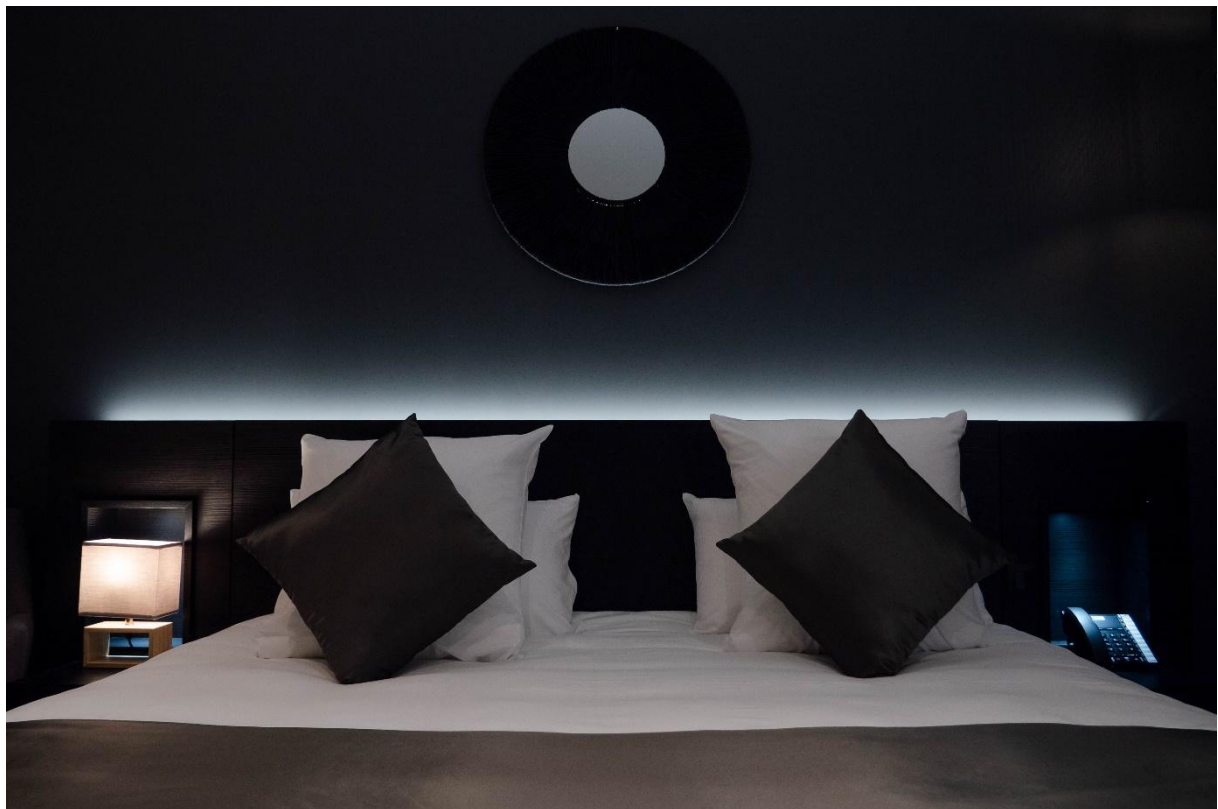
Votre événement à la Maison des Blés....

Les Chambres de La Maison des Blés

14 chambres peuvent être inclus dans votre privatisation

9 chambres Deluxe de 27 m2 élégantes et contemporaine, douche italienne pour 2 personnes.

5 chambres Prestige de 32m2 élégantes et contemporaine, baignoire entre 2 et 4 personnes.



Votre événement à la Maison des Blés....

Informations pratiques

Privatisation de l'ensemble du **Domaine** hors formule (chambres/Bar et les deux salles) en semaine 10 000€

Privatisation de l'ensemble du **Domaine** hors formule en Week end (chambres/bar/les 2 salles) 15 000€

Les salles doivent être libérées au plus tard à **16h00** pour les déjeuner **et 00h00** pour les diners.

Supplément de **150€/heure** pour la location de la salle et la maintenance du personnel.

Condition de validation : **50%** en validant le devis

Conditions d'annulation : **80%** à moins d'une semaine de l'événement et **100 %** le **jour J**

Les Prestataires extérieurs

Nous pouvons vous recommander des **professionnels** dont nous tenons les coordonnées à votre disposition. (Fleuriste, musiciens...)

Nous pouvons également vous proposer des prestations **telle que taxi**



Votre événement à la Maison des Blés....

Brunch de 10h30 à 14 h30

25€/ personne

Boissons chaude, jus de fruits, viennoiseries croissants et pain au chocolat, variété de pains et accompagnements, charcuteries et fromages, yaourt, sélection de céréales

38€/ personne

Boissons chaude, jus de fruits, viennoiseries croissants et pain au chocolat, variété de pains et accompagnements, charcuteries et fromages, yaourt, sélection de céréales, Œuf à la coque, Brouillade, viande froide (2 variétés), salade de fruits

55€/ personne

Boissons chaude, jus de fruits, viennoiseries chausson aux pommes, croissants et pain au chocolat, variété de pains et accompagnements, charcuteries et fromages, yaourt, sélection de céréales, Œuf à la coque, Brouillade, viande froide (2 variétés), salade de fruits, salade composée (2 variétés), quiche (2 variétés), saumon

Possibilité d'accompagner le Brunch avec du vin blanc, vin rouge et rosé

20€/ personne supplémentaire

Votre événement à la Maison des Blés....

Mon événement à la Brasserie Louis

Menu Groupe du midi

19.90€ entrée/plat ou plat /dessert

29.90€ entrée/plat/dessert

34€ entrée/plat/dessert/café

55€ kir/entrée/plat/dessert/café/2 verres de vin

Menu Groupe du soir

32€ entrée/plat ou plat /dessert

38€ entrée/plat/dessert

42€ entrée/plat/dessert/café

60€ kir/entrée/plat/dessert/café/2 verres de vin

Brasserie Louis est **ouverte 7j/7**.

Le service du déjeuner est assuré de **12h00 à 13h30** et celui du dîner **de 19h30 à 21h30**.

Cuisine conviviale et traditionnelle, fait maison.



Votre événement à la Maison des Blés....

Menu de saison le même pour l'ensemble des convives au Bouche à Oreille

Entrées :

- Burger brioché français, pâté, raclette fumée et compoté d'oignons
- Flan de homard
- Saumon mariné façon gravlax, condiments du moment
- Daurade marinée et ses condiments

Plats :

- Poisson selon la criée
- Porc mariné au piment d'Espelette
- Pièce de bœuf
- Bœuf confit
- Magret de canard des Landes
- Agneau confit 10h **(Supplément de 8€ par personne)**

Garnitures

- Forestière
- Pomme de terre grenaille
- Gratin de macaronis à la duxelle de champignons
- Légumes de saison

Desserts :

- Mille feuilles vanille
- Mangue fraîche au citron vert, meringues et sorbet maison
- Crumble de pommes caramélisées
- Possibilité de faire des gâteaux (parfum à définir selon les choix)

Droit de Bouche si vous apportez votre propre gâteau 4€/personne

Votre événement à la Maison des Blés....

**Menu de saison le même pour l'ensemble des convives à la
Brasserie Louis**

Entrées :

- Pâté de campagne maison
- Flan de homard
- Terrine de volaille façon pot-au-feu
- Œufs mayonnaises

Plats :

- Poisson selon la criée
- Porc mariné au piment d'Espelette
- Steak haché
- Joue de bœuf confit
- Brochette d'onglet mariné

Garnitures

- Pomme de terre grenaille
- Légumes de saison
- Purée de pomme de terre

Desserts :

- Choux Chantilly
- Blanc-manger aux agrumes
- Crumble de pommes caramélisées
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Possibilité de faire des gâteaux (parfum à définir selon les choix)