

*Votre réception
à
L'Amarys
Guyancourt*

Hôtel- restaurant Amarys Guyancourt

*Tel : 01.30.64.04.04 Fax : 01.30.64.63.57
Email : hotelamarysguyancourt@wanadoo.fr
Web: www.amarys-guyancourt.com*

*6 bis, rue des Gravers
78280 GUYANCOURT*

Commerce indépendant exploité sous franchise

L'hôtel

Une situation parfaite

L'établissement est implanté sur la commune de Guyancourt, entre le vieux village, et de la Ville Nouvelle de Saint-Quentin en Yvelines.

Cette situation privilégiée, à l'Ouest de Paris, entre la Vallée de la Chevreuse et la Ville Lumière, à 10 minutes de Versailles, en fait un lieu de séjour idéal en Ile de France pour le business comme pour les loisirs.

L'hôtel bénéficie d'un environnement calme et reposant.

Hébergement

Vous serez séduits par le confort de nos 61 chambres toutes équipées de salle de bain complète, téléphone direct, connexion Internet et télévision Canal + et chaînes satellites.

Un parking gratuit

Nous mettons à votre disposition un vaste parking pouvant accueillir plus de 50 véhicules.

Des tarifs préférentiels pour les invités

Les chambres seront proposées pour 1, 2 ou 3 personnes au tarif préférentiel de 60 Euros la nuit.

Au-delà de minuit, chaque heure vous sera facturée 80 Euros. Vous pourrez disposer de votre salle jusqu'à 3h00 du matin.

Le Restaurant

Une salle pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit

Notre salle de réceptions, vaste et chaleureuse, permet de réunir de 15 à 90 personnes.

Le restaurant avec son cadre agréable, sa terrasse extérieure, vous accueille pour savourer une cuisine avec des menus de qualité servis à table ou sous forme de buffets.

Menus variés

Notre chef met un point d'honneur à vous concocter des formules variées que vous pouvez composer à volonté en fonction de vos souhaits

Buffet

Choisissez parmi les formules traditionnelles ou les combinaisons buffet froid, plat chaud

Vins et Champagne

Vous découvrirez une carte des vins sélectionnés avec soin et de grands crus proposés à des prix exceptionnels

Les Enfants

*Pour les moins de 6 ans : menu à 10 Euros
De 6 à 12 ans : 50 % de la prestation adulte*

Hébergement gratuit pour 1 enfant de - de 12 ans partageant la chambre des parents

COCKTAILS DE BIENVENUE ***Pour votre vin d'honneur***

Forfait Amarys : 14 Euros par personne

*Méthode champenoise servie à discrétion pendant 2 heures
Jus d'orange et coca cola
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Forfait Prestige : 18 Euros par personne

*Champagne (1^{er} cru) servi à discrétion pendant 2 heures
Jus d'orange
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Forfait enfant : 10 Euros (- 12 ans)

*Coca cola et jus d'orange servis à discrétion pendant 2 heures
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Pain surprise : 45 Euros

*La pièce supplémentaire : 1 Euro
(Canapé chaud, toast, mignardise)*

NOS COCKTAILS BOISSONS POUR VOTRE APERITIF

L'OPEN APERITIF 8,00 EUROS

1 Consommation par personne

Kir Royal (Méthode champenoise)

Bière

Apéritifs de Marque

Jus de Fruits

Mélanges Salés

L'OPEN BAR 11.50 EUROS

2 Consommations par personne

Kir Royal (Méthode champenoise)

Bière

Apéritifs de Marque

Jus de Fruits

Mélanges Salés

FORMULE CHAMPAGNE BRUT

2 COUPES PAR PERSONNE : 14.00 EUROS

LA BOUTEILLE : 50 EUROS

*NOUS VOUS PROPOSONS LA POSSIBILITE D'APPORTER VOTRE
CHAMPAGNE MOYENNANT UN DROIT DE BOUCHON
DE 8 EUROS PAR BOUTEILLE DE 75 CL OUVERTE*

MENU AMETHYSTE

*Salade Gourmande aux Copeaux de Foie Gras
et Gésiers Confits*

Ou

*Millefeuille de Bœuf Vinaigrette noisette
Chips de pomme de terre*

Ou

*Feuilleté de saumon fumé maison,
Crème Mousseline aux herbes*

Fondant de poulet farci aux cèpes

Ou

*Pavé de Saumon Rôti à la Peau
Sauce au Noilly*

Ou

Grenadin de Veau aux Pleurotes

Dessert Personnalisé pour la Circonstance

43.00 EUROS par Personne

Boissons comprises : eaux minérales, vins, cafés

MENU PERIDOT

*Terrine de foie gras de canard, toast de pain brioché
et quenelle de gelée aux petits légumes*

Ou

Asperges et langoustine rôties

Sabayon aux herbes

Ou

Cassolette de Saint Jacques au chicon,

Sauce homardine

Filet de Bœuf en Croûte façon Wellington

Ou

Carré d'agneau rôti au thym, galette de pomme de terre,

Sauce à l'ail doux

Ou

Rosace de magret de canard aux aïnelles

Ou

Filet de lotte mariné aux épices cuit à la plancha

Plateau de fromages affinés

Dessert Personnalisé pour la circonstance

60.00 EUROS par Personne

(hors boissons)

MENU TOURMALINE

Magret fumé farci à la russe, confiture d'oignons au Monbazillac

Ou

Duo de saumon mariné et fumé Maison

Ou

Aumônière de Gambas

à L'Effiloché de Légumes de Saison

*Contre filet rôti accompagné de son os à la moelle au sel de Guérande
sauce Bordelaise*

Ou

*Dos de cabillaud cuit « vapeur » à la fleur de sel
et Son Beurre Blanc*

Ou

Eventail de Magret de Canard au miel et au cumin

Dessert Personnalisé pour la Circonstance

47.00 EUROS par Personne

(hors boissons)

FORFAITS BOISSONS

Forfait Boissons n°1

Bordeaux

Eau Minérale, Café

6.00 Euros par personne

Forfait boissons n°2

Gamay de Touraine

Eau minérale, Café

7.00 Euros par personne

Forfait boissons n°3

Muscadet sur Lie

Gamay de Touraine

Eau Minérale, Café

11 Euros par personne

Forfait Boissons n°4

Muscadet sur Lie

Haut Médoc

Eau minérale, Café

13 Euros par personne

Forfait Boisson n°5

Monbazillac (Vin Moelleux)

St Emilion, Eau Minérale, café

18 Euros par personne

... Et Notre sélection de Grands Crus à découvrir

BUFFET TURQUOISE

Table Maraîchère

*L'assortiment de Crudités
Ananas farcis aux crevettes
Salade de Pâtes au Pistou*

La Farandole de Cochonnailles

*Terrine de nos Campagnes
Le Véritable Jambon d'York
Salamí
Saucisson Sec
Andouille de Cambrai
Rillettes*

Viande et Volaille

*Poulet en gelée à l'estragon
Cascade de Rôti de Bœuf*

Plateau du Pêcheur

*Saumon en Bellevue et ses bouquets
Terrine de Poissons à la Crème Citronnée*

Fromages

Sélection de fromages affinés

Gâteau Personnalisé selon la circonstance

Boissons

*Vins 1/3
Eau de Source, Café*

44.00 EUROS par personne

BUFFET OPALE

Table Maraîchère

*L'assortiment de Crudités
Ananas Frais Farcis aux Crevettes
Salade de Pâtes au Pistou
Légumes à la Grecque*

La Farandole de Cochonnailles

*Terrine de Foie de Volaille et sa Compote d'Oignons
Jambon de Bayonne, Le Véritable Jambon à l'Os
Rosette de Porc ; Salami*

Viande et Volaille

*Effeuillade de Contre-filet en Cascade
Carré de Porc Glacé et Buisson de Fruit Frais
Chaud-Froid de Volaille*

Plateau du Pêcheur

*Saumon en Gelée au Champagne et ses Bouquets
Buisson de Langoustines
Terrines des Mers*

Fromages Régionaux Affinés

Dessert personnalisé pour la circonstance

Boissons

*Vins: Rouge et Blanc
Eau minérale, Café*

51 EUROS par Personne

BUFFET JADE

Entrée froide servie sous forme de buffet

Table Maraîchère

*L'assortiment de Crudités
Ananas Frais Farcis aux Crevettes
Salade de Pâtes au Pistou
Légumes à la Grecque*

La Farandole de Cochonnailles

*Terrine de Foie de Volaille et sa Compote d'Oignons
Jambon de Bayonne
Le Véritable Jambon à l'Os
Rosette de Porc
Salami
L'Andouille de Cambrai
Rillettes de Canard*

Plats chauds garnis servis à table

*Tournedos de Saumon au Champagne
Contre-filet Rôti sauce Marchand de Vin
Rosace de Magret de Canard rôtie au miel et au thym*

Fromages Régionaux Affinés

Dessert personnalisé pour la circonstance

Boissons

*Vins 1/3 rouges et blanc
Eau de Source, Café*

59 EUROS par Personne

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Confirmation de commande :

La confirmation de la réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

Les banquets :

La prestation banquet est confirmée à compter du moment où le client accepte le devis, et verse 30% de ce dernier. La confirmation du nombre de couverts doit être faite 72 heures ouvrables avant la date de manifestation et servira de base de facturation. Les conditions du devis pourront être revues, dans le cas d'une modification importante du nombre de participants.

Si une annulation intervient au moins 8 jours avant la date de manifestation les arrhes seront reportés, si elle intervient dans les 8 jours qui précèdent la date de la manifestation, la facturation sera à 100%

L'hébergement

Toute réservation de chambre par téléphone doit être confirmée par écrit (télécopie ou courrier)

Toute réservation de chambre non confirmée, sera maintenue le jour de l'arrivée jusqu'à 18 heures. Au-delà de cet horaire nous nous réservons le droit d'en disposer.

Toute réservation de chambre pour un ou plusieurs jours, confirmée, non honorée et non annulée, vous sera facturée sur la base de la première nuit, les suivantes seront automatiquement annulées.

En cas de contestation, seuls les tribunaux du siège social sont compétents.