

VOTRE  
MARIAGE

AU

*Golf Hôtel  
de  
Mont Griffon*

Années 2025-2026

[www.golf-hotel-mont-griffon.fr](http://www.golf-hotel-mont-griffon.fr)



Avec un environnement naturel à couper le souffle, le Golf Hôtel de 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, notre golf est l'endroit parfait pour concrétiser vos rêves.





ROMANTIQUE

91€

PRESTIGE

111€



91€

# Romantique



## VOTRE VIN D'HONNEUR

1h30 de boissons à discrétion

- Crémant de Bourgogne
- 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

- Œuf poché, crème de cèpes, chips de parmesan
- Crumble de magret de canard
- Tomate d'antan, burrata, pastrami
- Tartare de bar ou de dorade, mangue sauce soja, crème ail et fines herbes, toast
- Tatin d'échalotes caramélisées et légumes grillés

## PLATS AU CHOIX

- Cabillaud en croute d'herbes, risotto crémeux aux légumes, sauce vierge
- Carré d'agneau rôti, tagliatelles de légumes, pommes de terre grenailles, jus réduit
- Filet de dorade, haricots verts croquants, purée de patate douce au pesto
- Quasi de veau, gratin dauphinois, légumes verts, sauce échalote
- Caviar d'aubergine, quinoa, tomate rôtie & oignons frits

## 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

- Champagne à discrétion durant le vin d'honneur 8€
- Formule vin d'honneur uniquement 30€
- Une pièce cocktail supplémentaire 2€
- Une verrine supplémentaire 3€
- Atelier découpe de saumon 7€
- Atelier découpe de jambon cru 7€
- Gambas flambées 8€

## 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 (Grand-Maison rouge & Chablis) 12€
- Assiette ou buffet de trois fromages 8€
- Entremets ou pièce montée supplémentaires 7€
- Champagne leclerc Torrens 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€



111€

# Prestige



## VOTRE VIN D'HONNEUR

1h30 de boissons à discrétion

- Champagne Mandois
- 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, crumble de parmesan
- Tartare aux deux saumons, avocat, crème ail et fines herbes, toast
- Vol-au-vent ris de veau & champignons, ou gambas aux petits légumes
- Ceviche de bar aux fruits exotiques, courgette rôtie, condiments
- Aubergines grillées façon bruschetta, légumes croquants

## PLATS AU CHOIX

- Magret de canard à point, gratin dauphinois, fagot de haricots verts, sauce framboise
- Mignon de veau, caviar d'aubergine, pommes de terre cubiques rissolées, sauce échalote
- Médailon de lotte, risotto au basilic, navet glacé au beurre, sauce vierge
- Saint-Jacques rôties, croustillant de polenta, légumes à l'anglaise, sauce façon beurre blanc à l'aneth
- Risotto de légumes, courgette rôtie au curcuma

## 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

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



# Les Additionnels



## VIN D'HONNEUR

- Formule vin d'honneur uniquement 36€
- Une pièce cocktail supplémentaire 2€
- Une verrine supplémentaire 3€
- Atelier découpe de saumon 7€
- Atelier découpe de jambon cru 7€
- Gambas flambées 8€

## 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 (Grand-Maison rouge & Chablis) 12€
- Assiette ou buffet de trois fromages 8€
- Entremets ou pièce montée supplémentaires 7€
- Champagne leclerc Torrens 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) 88 €
- Buffet accueil softs 3€



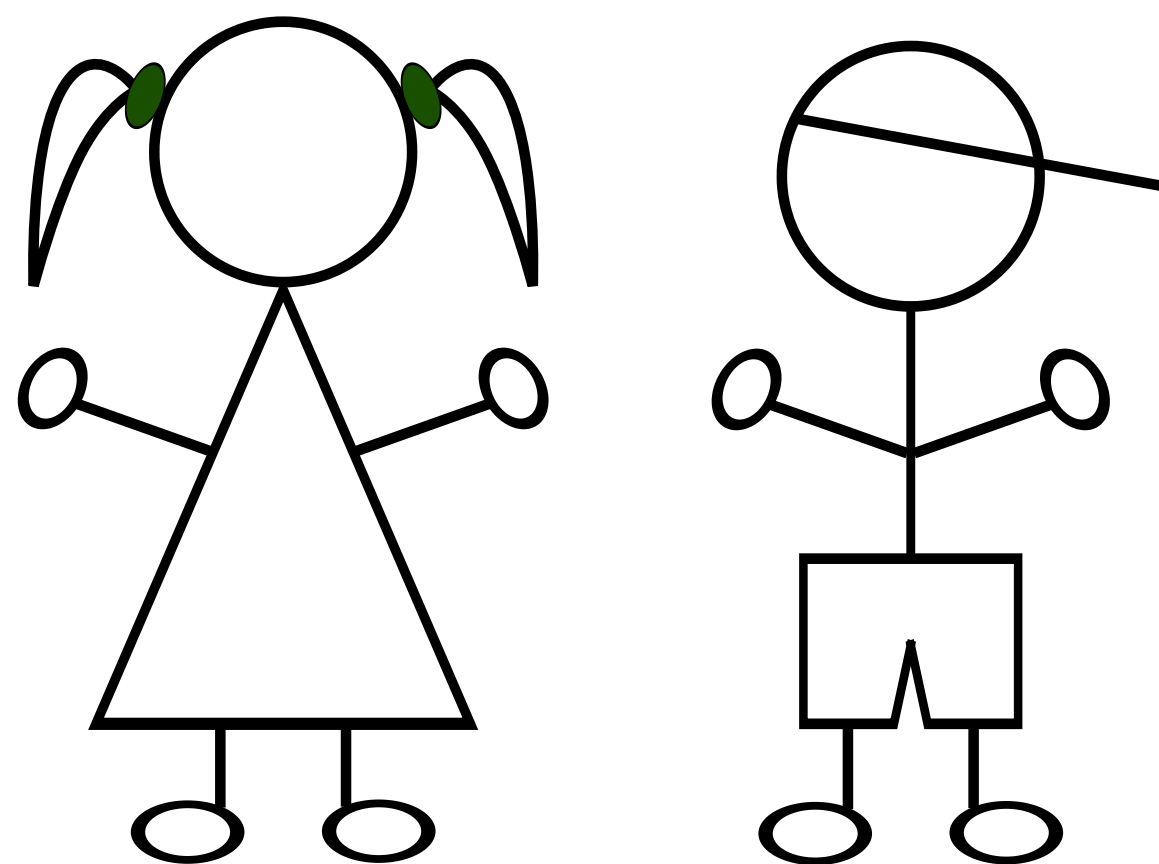
# Vos Bambins



La formule poussin : 17 €

Plat + dessert + boissons soft

Boissons à discrétion  
Eaux, Jus d'orange, Pepsi



## Plats :

Steak haché,  
Fish and chips,  
Filet de poulet croustillant

## Accompagnement :

Frites maison,  
Crudités,  
Salade verte

## Desserts :

Moelleux au chocolat,  
Tarte aux pommes ou  
aux poires

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 sera 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



\* Sous réserve de disponibilités

# Le Restaurant Les Lacs



Privatisé pour l'occasion, notre Restaurant mettra à votre disposition sa terrasse offrant une vue sur la Vallée de l'Ysieux pour votre vin d'honneur.

Vous serez séduit par notre Restaurant et son ambiance chaleureuse et lumineuse.

Capacité totale de la salle : 90 personnes



# Les tarifs de privatisation



		Les lacs
Haute saison	Samedi 17h - 4h	2 500€
Haute saison	Dimanche lendemain 10h30-15h	Non privatisé
Basse saison	Samedi 17h - 4h	1 800€
Basse saison	Dimanche lendemain 10h30-15h	Non privatisé

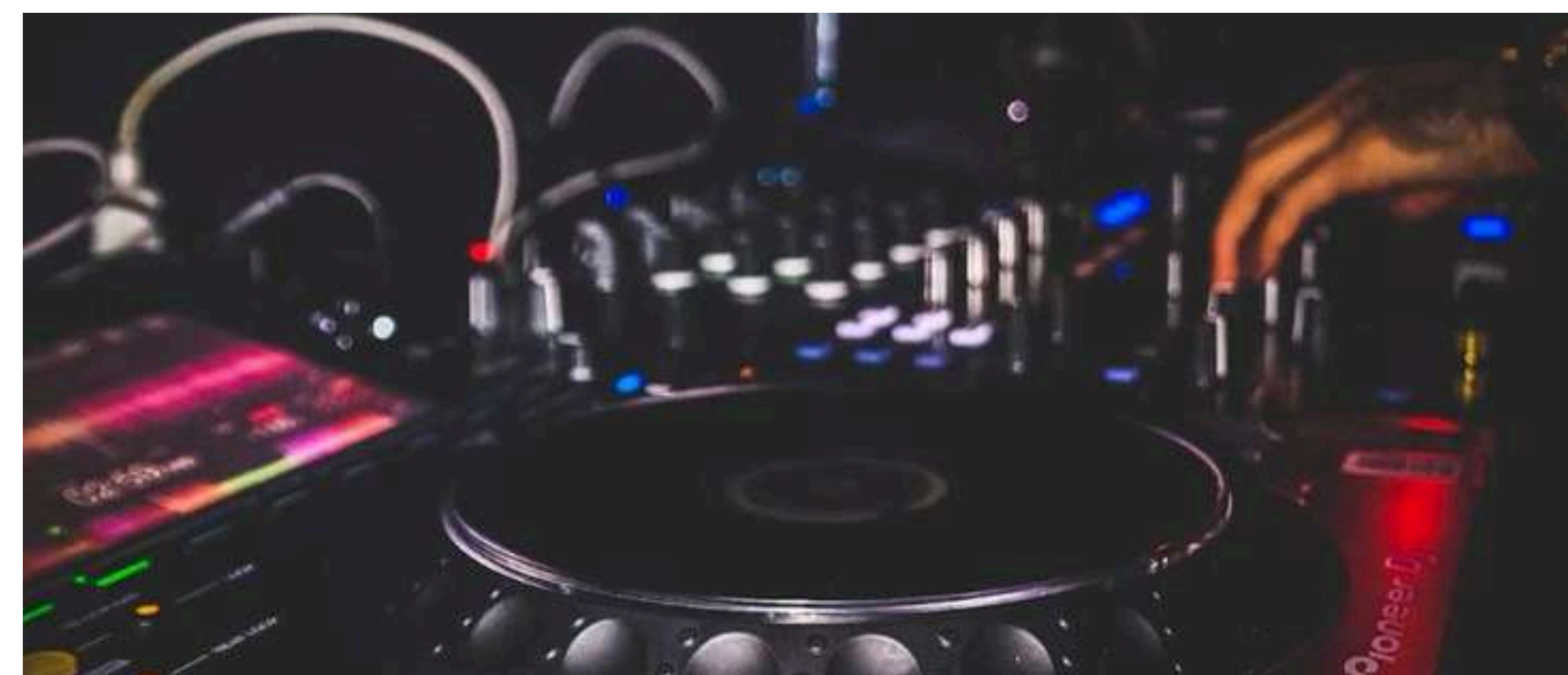
BASSE SAISON : JANVIER, FÉVRIER, MARS, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE  
HAUTE SAISON : AVRIL, MAI, JUIN, JUILLET, AOUT, SEPTEMBRE, OCTOBRE



# Vos animations



- DJ / animateur (imposé)  
lumière, sonorisation de votre cocktail et de votre soirée 990€
- Feu d'artifice 1 450€
- Mise à disposition d'un vidéo projecteur et d'un écran 150€
- Décoration clé en main à partir de 15€/personne
- Initiation golf à partir de 270€
- Toiles photos à partir de 200€



# Les pièces cocktails du Chef



## CANAPES FROIDS AU CHOIX

(2 au choix)

- Canapé œuf mimosa et condiments
- Tartelette de tomate, thon, basilic, olives noires
- Navette de poulet
- Canapé de foie gras, chutney d'oignons
- Canapé sauce crème "cheese", légumes confits
- Canapé crème d'ail et fines herbes, chiffonnade de jambon cru

## VERRINES AU CHOIX

(2 au choix)

- Guacamole, mousse de poivron, tartare de crevettes
- Crème de curry au saumon, petits pois
- Verrine tartare de tomate à l'ail, ciboulette, olives noires
- Verrine de poulet tandoori, crumble de parmesan
- Purée de petits pois, yakitori de canard au miel
- Verrine gratinée d'endive, lard fumé

## CANAPES CHAUDS AU CHOIX

(2 au choix)

- Mini bruschetta de légumes
- Accras de poisson
- Feuilleté chorizo et tomate
- Wrap façon burger
- Brochette crevettes et courgettes au curcuma
- Mini cake fromage aux fines herbes

## LES 5 ALCOOLS AU CHOIX POUR LE VIN D'HONNEUR

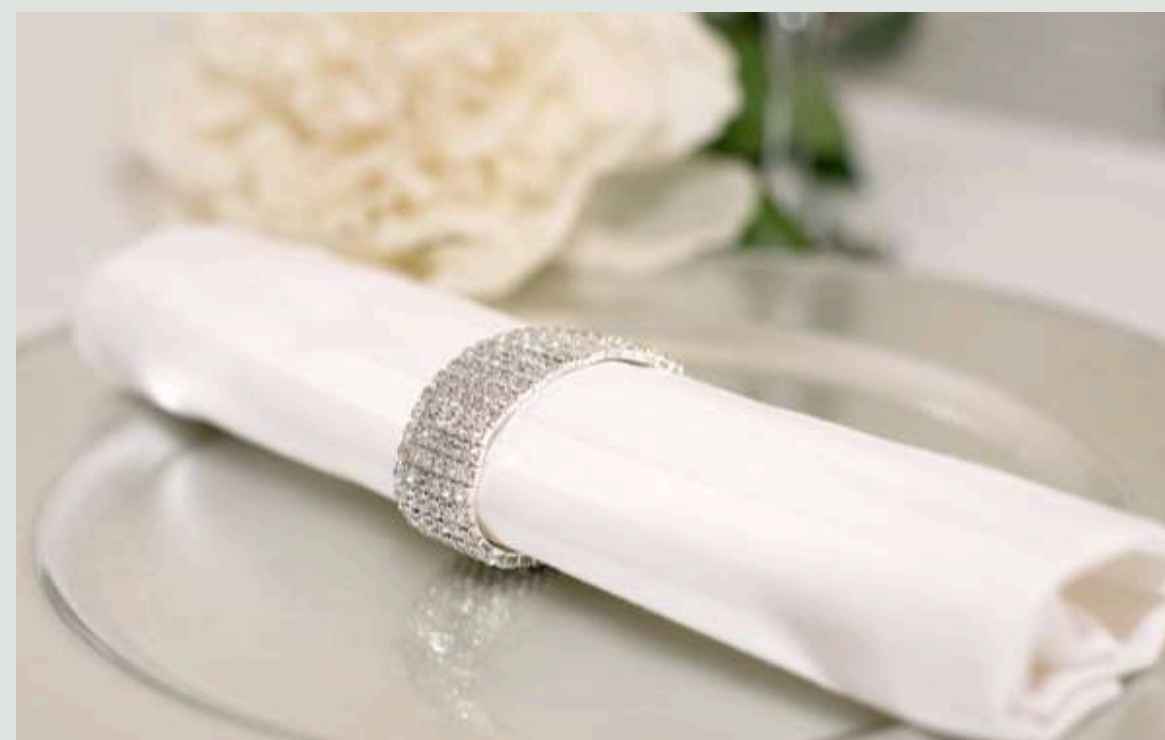
- Whisky
- Ricard
- Pastis
- Martini blanc
- Martini rouge
- Porto blanc
- Porto rouge
- Gin
- Vodka
- Rhum



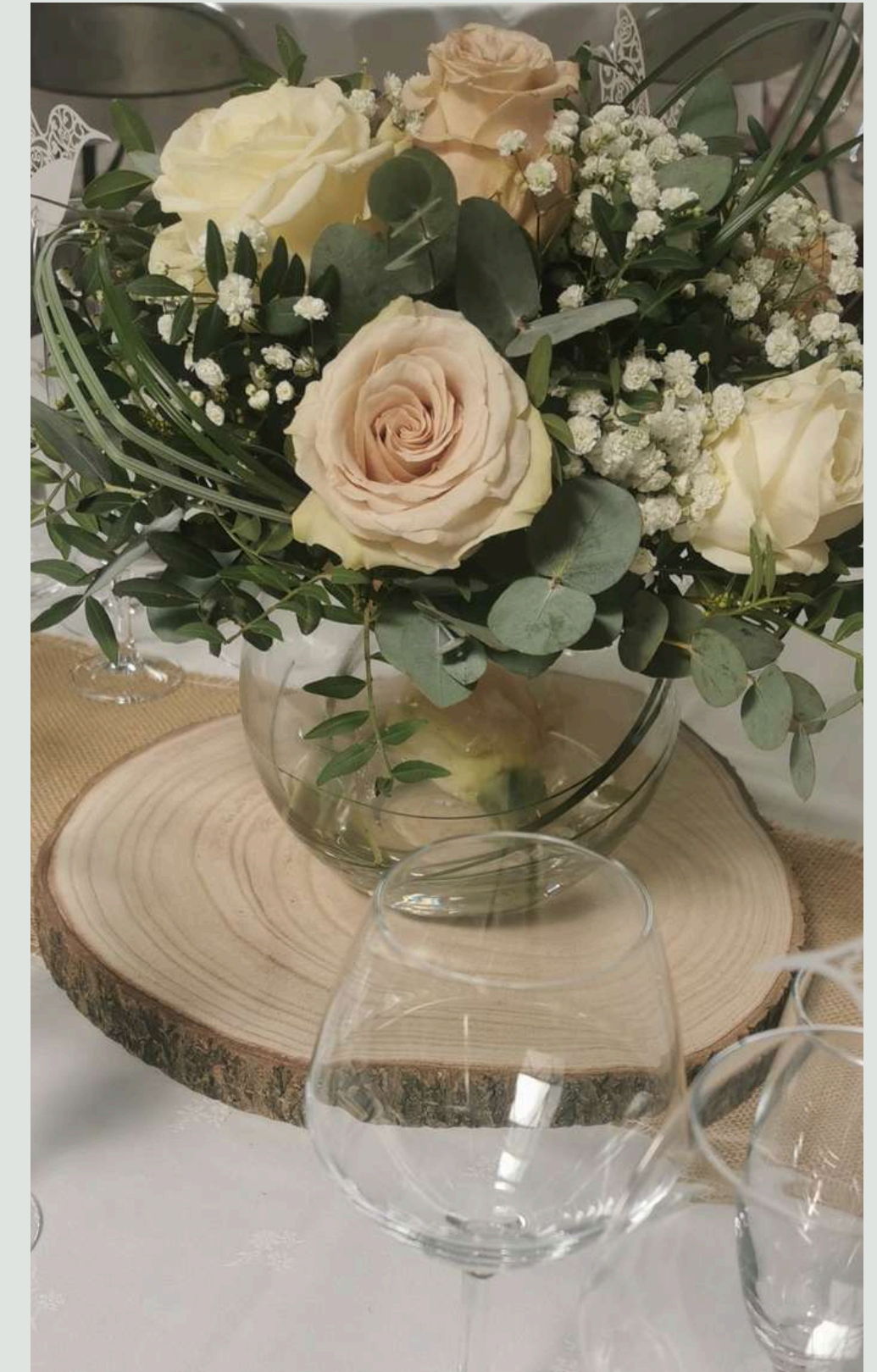
# Décorations de table



Nos formules de décoration vous proposent :  
Vase & composition de fleurs fraîches,  
marque 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 sélection de décoration.



# Les vases pour votre table



Vase Martini

18€ / personne

Avec composition de fleurs  
fraîches

Structure dorée

18€ / personne

Avec composition de fleurs  
fraîches

Vase Champêtre

15€ / personne

Avec composition de fleurs  
fraîches

Vase Boule

15€ / personne

Avec composition de fleurs  
fraîches



# Les Toiles



Nous vous proposons la location de toiles élégantes et de haute qualité pour sublimer vos photos.

En plus de la location, nous offrons également un service de création de toile personnalisée. Que vous ayez une idée spécifique en tête ou que vous rêviez d'une création unique pour vos souvenirs, nous travaillerons avec vous pour concevoir une toile sur mesure, adaptée à vos envies.

Une fois la création réalisée, vous la conserverez en souvenir.

- Location toile (modèle unique) 200€
- Achat toile personnalisée (au choix parmi 3 modèles) 400€
  - Prénoms + date du mariage
- Achat toile design 650€
  - Design à la demande



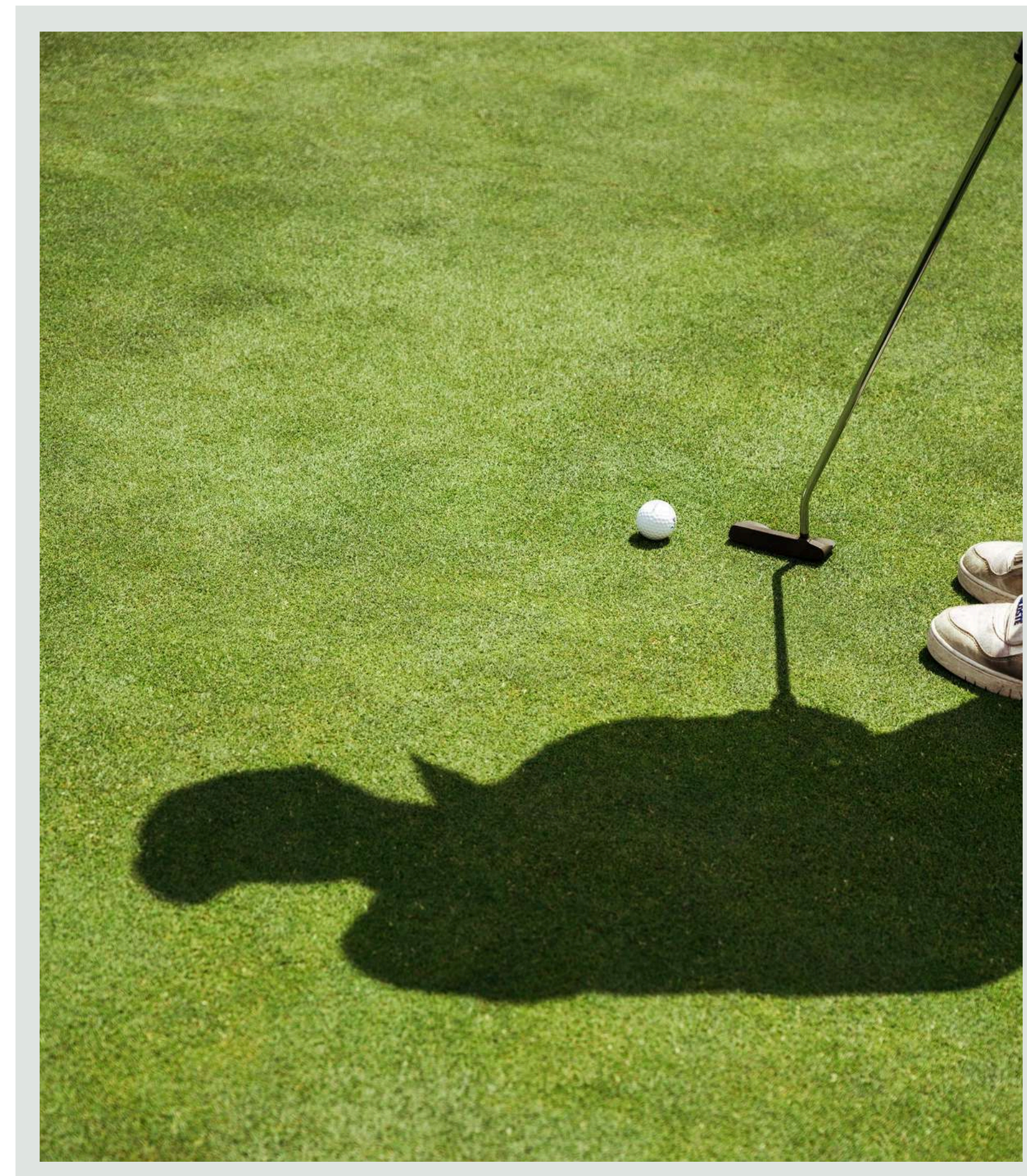
# Initiation golfigue



Dans le cadre enchanteur de notre golf, au cœur de la nature, profitez d'un moment privilégié à partager avec vos proches. Nous proposons des initiations au golf adaptées à vos envies, avec des tarifs personnalisés selon le nombre de participants et la durée de l'activité.

Que ce soit pour découvrir un nouveau sport ou simplement pour s'amuser, nos initiations sont l'occasion parfaite de créer des souvenirs inoubliables avec vos invités. Entre convivialité, partage et plaisir, offrez à votre événement une touche d'originalité dans un cadre d'exception.

- 20 pers pour 1h d'initiation 265€
- 20 pers pour 2h d'initiation 425€
- de 21 à 40 pers pour 1h d'initiation 530€
- de 21 à 40 pers pour 2h d'initiation 850€



# L'Hôtel 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 : 2,60€ 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



# 39€ *Votre premier lendemain*



## VOTRE BRUNCH

Salades de crudités  
Charcuteries  
Œufs 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

TARIF TTC PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS

### RESTAURANT NON PRIVATISÉ

Minimum 20 adultes  
Maximum 50 personnes

Privatisation de salle à  
prévoir selon disponibilités



# ILS SE SONT MARIÉS AU

# Golf Hôtel de Mont Griffon



## 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 très bon rapport qualité prix. Une vue très agréable.”

## Garrout, mariée le 22/06/2024

“Nous tenions à vous exprimer nos sincères remerciements pour votre prestation exceptionnelle lors de notre mariage. Grâce à votre professionnalisme et à votre talent, cette journée a été encore plus magnifique et mémorable que ce que nous avions imaginé.

Vos équipes ont largement dépassé nos attentes. Nous avons reçu de nombreux compliments de la part de nos invités sur la qualité de service, la délicieuse nourriture, et cela n'aurait pas été possible sans votre engagement et votre professionnalisme.”

## Perthuis, mariée le 01/06/2024

“Nous tenions à vous remercier, Joris et moi, pour le super service de notre mariage. Votre équipe et vous-même avez été très apprécié de tous nos invités. Vous avez tous été tellement gentils et serviables. Un grand bravo et un gros merci à tous. Vous avez tous été très professionnels et nous vous en remercions chaudement. J'espère que les futures personnes qui réserveront dans votre établissement auront comme nous la chance de vous avoir à leurs côtés.”

## Fiadjoe, mariée le 15/06/2024

“Tout d'abord, nous souhaitons vous remercier, ainsi que tout le personnel du Mont Griffon. Grâce à votre professionnalisme, votre accueil, votre réactivité, et votre souplesse, nos convives et nous-mêmes avons passé un week-end magique, que nous allons garder en mémoire toute notre vie.

Même dans les situations d'urgence vous avez su trouvé des solutions : un grand merci !”



## A VOTRE ÉCOUTE

Mélody FLAGET  
Responsable Evènements Familiaux  
01.34.68.10.10  
06.72.37.86.31  
evenement@golfontgriffon.com

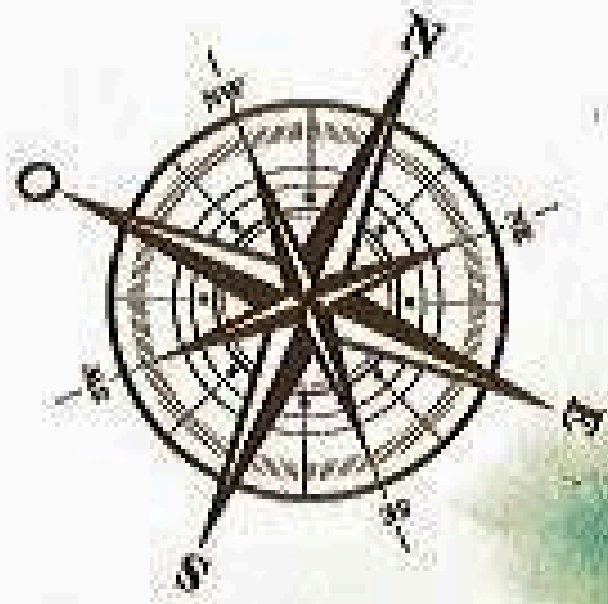
Stéphane BOIGUERIN  
Responsable Salle  
01.34.68.04.22  
06.72.37.86.31  
salle@golfontgriffon.com

## 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

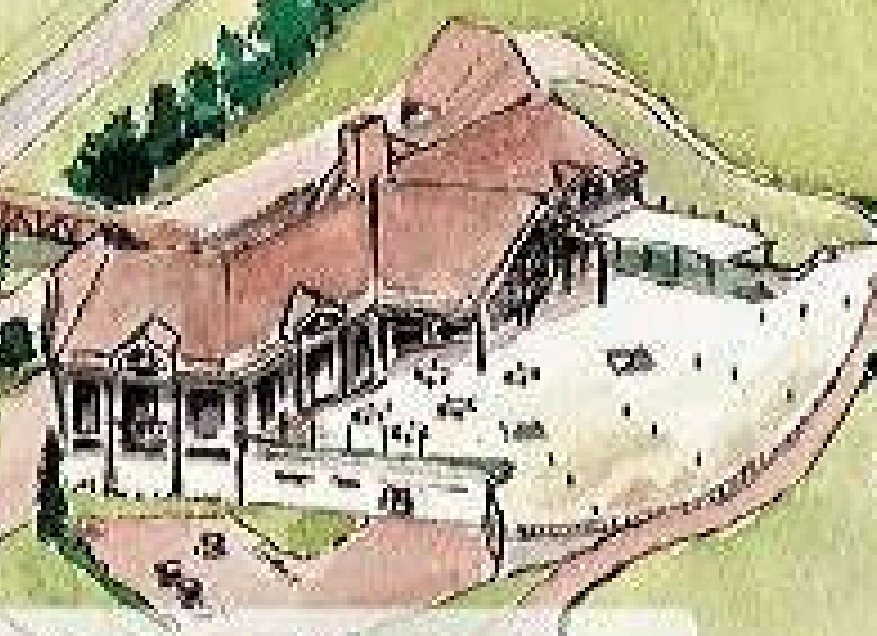
Salle des Masters

P

— Chemin piéton

Grande Terrasse  
des Masters

Salle des Griffons



Restaurant des Lacs

La Croix verte  
Cergy Pontoise

Paris - Roissy  
P



Hôtel des Griffons