

Se réunir
est un plaisir

votre Réception chez
Cazaudehore
— La Forestière —



FASTE
FRANCE

Le rendez-vous de toutes les saisons

Au cœur de la forêt de Saint Germain en Laye, Cazaudehore La Forestière vous attend pour un moment d'exception, dans un cadre raffiné.

A moins de vingt minutes de la Place de l'Etoile à Paris, un établissement rare où l'art de recevoir se retrouve dans chaque détail.

Découvrez cette présentation des lieux afin de mieux nous connaître ...

A très bientôt,
Famille Cazaudehore



Cazaudehore La Forestière semble bien être l'un des lieux rares et privilégiés à proximité immédiate de Paris, doté d'une nature belle et calme, au cœur d'une région au riche patrimoine artistique et culturel. C'est l'endroit idéal pour **célébrer les petites et grandes occasions de la vie**: mariages, anniversaires, réunions de famille ou encore fêtes religieuses.

En toute saison, l'harmonie demeure.

Abandonner aux beaux jours l'atmosphère chaleureuse des salons, les cheminées des salles intérieures pour déjeuner, dîner ou prendre l'apéritif à l'ombre des acacias, baigné des parfums du jardin et bercé des bruits de la nature, est un plaisir dont on ne saurait se lasser.



Tradition & innovation réveillez vos papilles

Depuis 1928, les Cazaudehore, de père en fils, ont su faire d'une simple « buvette » un établissement incontournable de l'ouest parisien.

Le **Chef Grégory Balland** fait évoluer une cuisine inventive et légère sans jamais oublier les origines de la famille : le Sud Ouest. C'est cette cuisine, entre tradition et invention, qui a fait la renommée de la Maison et que nous vous proposons.

Nos salles et salons vous offrent une atmosphère conviviale et feutrée, où même l'hiver la nature environnante peut exprimer sa présence.

Dès les beaux jours, le restaurant s'ouvre sur une terrasse cernée par la forêt, ses odeurs, ses bruits et ses mystères.



Personnalisez votre évènement !*

Pour magnifier votre expérience, nous nous occupons de tout !

Décoration florale, menus personnalisés, desserts à vos couleurs ... marquez de votre empreinte les souvenirs de chacun.

Nous tenons à votre disposition de nombreuses propositions d'animation qui s'adapteront à vos souhaits et à ceux de vos convives.

Feu d'artifice, Clowns, magiciens, caricaturiste, orchestre, disc-jockeys, danseuses du ventre ... ne sont qu'un exemple des possibilités qui s'offrent à vous.

* Services sujets à suppléments

Tradition & innovation réveillez vos papilles

Pour vos apéritifs, nous vous proposons:

Apéritifs simples: de 6€ à 24€
(facturation à la consommation)

Jus de fruits: 8€

Carafe de jus de fruits: 25€

Champagne R.Renaudin Cuvée Cazaudehore:
75€ la bouteille de 75cl - 13€ la coupe

Open Bar Classique - 22€ par personne
durée ¾ heure

avec notre sélection d'apéritifs et canapés

Campari - Porto Blanc - Porto Rouge - Muscat -
Whisky - Martini Rouge - Martini Blanc - Xérès -
Pinot des Charentes - Salers

Open Bar Champagne - 35€ par personne
durée ¾ heure

avec notre sélection d'apéritifs et canapés

Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore
Campari - Porto Blanc - Porto Rouge - Muscat -
Whisky - Martini Rouge - Martini Blanc - Xérès -
Pinot des Charentes - Salers



Menu pour Jeunes Gastronomes
jusqu'à 12 ans - 29€ par enfant

Saumon fumé dans nos cuisines
ou Salade de tomates

*

Côte d'agneau, pommes de terre sautées
ou Poisson du jour, écrasé de pommes de terre

*

Sorbet maison ou Gâteau au chocolat

Desserts à partager
sans suppléments

Royal chocolat, sauce anglaise

Millefeuille au chocolat

Fraisier

Tulipe de glaces et sorbets maison, brunoise de fruits
(maximum 80 personnes)

Nos menus :

Le Saumon Fumé :
en cannelloni, gelée de choux fleur au galanga

•
Le Magret de Canard :
légumes sautés au basilic thaï,
crêpe de riz ail & gingembre

•
Pressé de gorgonzola au céleri rave,
salade au céleri branche

•
Millefeuille aux poires, sauce chocolat

•
*Croix de Saint Privat, cuvée du Pape Laurent
Garance, Côte du Roussillon*

Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion

€79 par personne

La Daurade :
en tartare au wakamé et citron confit

•
La Lotte :
pochée dans un consommé de topinambours,
ravioles de trompettes de la mort

•
Sélection de Fromages de Bourgogne
& crottin de chavignol préparé

•
Dacquoise noix de coco,
crème ananas, coulis mangue passion

•
*Château de Maimbray, Sancerre
Château de Greysac, Médoc*

Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion

€99 par personne

Girolles, Topinambours & Foie Gras :
en terrine de gelée de topinambours

•
Le Haddock :
en raviole, crème à la bergamote

•
L'Agneau : filet poêlé et sa caillette,
mousseline d'ail, cromesquis carotte

•
Sélection de fromages affinés,
mesclun

•
Charlotte aux marrons,
cœur amande et chocolat, sauce anglaise

•
*Emmanuelle Mellot, Pouilly Fumé
Les Pensées de Pallus, Chinon*
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion

€119 par personne

Le Bar :
en carpaccio, radis parfumés au wasabi

•
La Saint-Jacques :
poêlée, crème d'avocat & lentilles au gingembre

•
Le Pigeon :
la poitrine poêlée, les cuisses confites,
mousseline de betterave rouge

•
Fromages de Normandie & Camembert surprise

•
Millefeuille au chocolat noir,
crème anglaise au thé matcha

•
*Saint-Romain Sous la Velle, Fabien Coche-Bouillot
Château La Tour de By Médoc Cru Bourgeois*
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion

€139 par personne

Pour les amoureux de fromage et de truffes

Saint-Félicien à la truffe et aux olives noires, croûton à l'huile de truffe blanche (+10€ par personne)

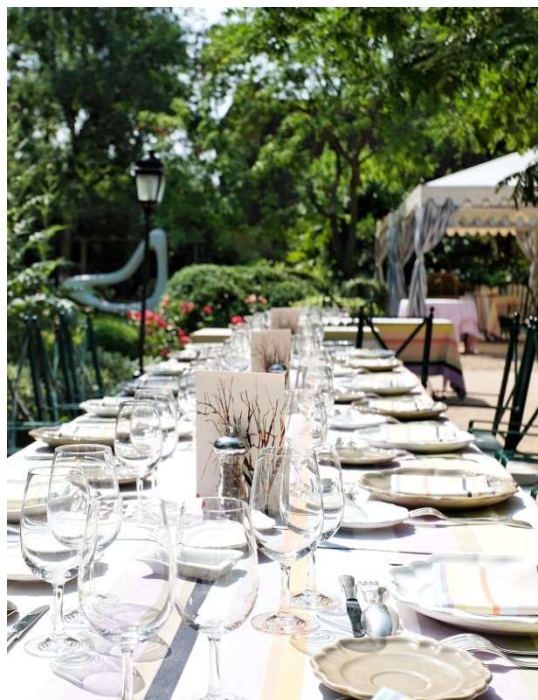
Des salles adaptées à toutes les occasions

Cazaudehore La Forestière vous propose **4 salles et salons de réception**, accueillant de 10 à 160 personnes, dont le plus grand peut être divisée en trois espaces distincts.

En étage ou en rez-de-chaussée, tous sont **baignés de lumière naturelle**.

Aux beaux jours, ouverture et clôture de votre évènement peuvent facilement s'organiser **au cœur de notre luxuriant jardin**, pour profiter ainsi de notre environnement privilégié.

Une équipe professionnelle vous accompagne et vous conseille dans toutes les étapes de votre organisation, avant, pendant et après votre évènement.



	m ²	U	Banquet	Cocktail
Salle Cheminée 1	60	26	48	50
Salle Cheminée 2	80	27	50	60
Salle Cheminée 3	35	12	28	25
Salle Cheminée 1+2+3	175	40	140	160
Jean-Baptiste	45	18	30	-
Claude Debussy	27	12	20	-
Maurice Denis	28	14	28	-

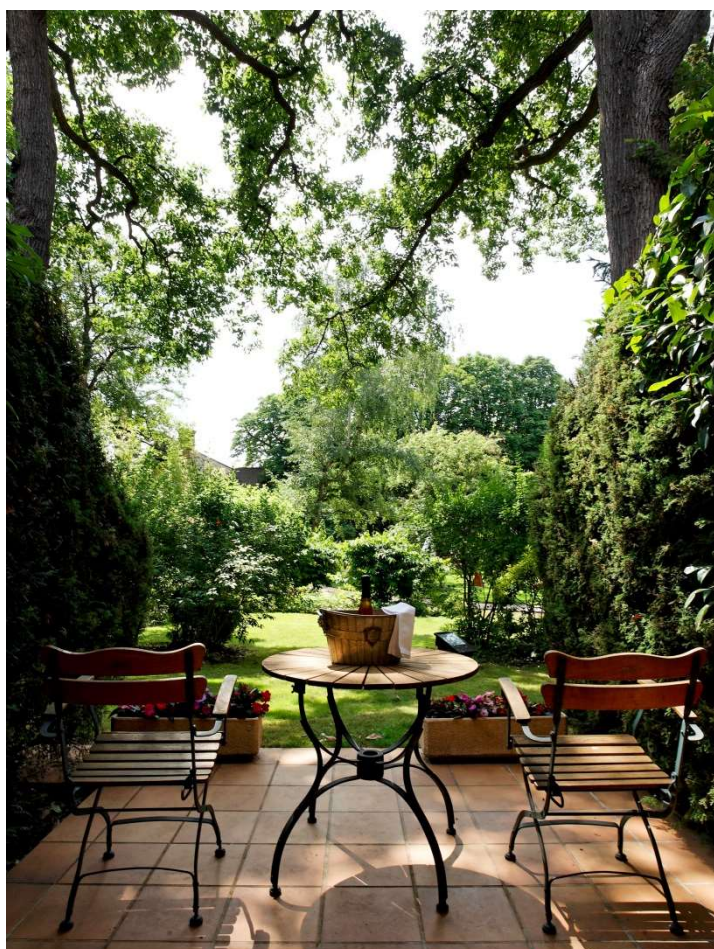
Confort & raffinement ... quiétude de la forêt

Un tarif préférentiel peut vous être proposé pour l'hébergement de vos familles et amis

Les chambres ouvrent soit sur la forêt soit sur le parc, et certaines d'entre elles disposent d'une terrasse privative ou d'un balcon.

Dès le seuil franchi, une atmosphère de calme, de simplicité, de charme et d'élégance s'impose en vous.

Les **25 chambres et 5 suites** douillettes, subtil mélange d'objets, de meubles, de tableaux anciens et contemporains, offrent chacune un décor différent. Cependant, aucune ne néglige les exigences les plus fonctionnelles telles que **Wifi gratuit**, télévision satellite, minibar, coffre fort et salles de bains avec toilettes séparées.



Une équipe à votre écoute pour vous accompagner

Parce que chaque occasion est particulière, parce que chaque réception est unique, **notre équipe est à l'écoute de vos besoins, vos envies et vos attentes** pour façonner avec vous le déjeuner ou le dîner idéal qui restera gravé dans toutes les mémoires.

Pour créer ensemble votre événement et vous faire découvrir l'ensemble de nos espaces, nous vous recevons sur **rendez-vous du lundi au dimanche**.



Cazaudehore
— La Forestière —



1, avenue du Président Kennedy
78100 Saint Germain en Laye, France
Tel: +33 (0)1 3061 6464 - Fax: +33 (0)1 3973 7388
www.cazaudehore.fr - restaurant@cazaudehore.fr