# Se réunir est un plaisir

# votre Réception chez Cazaudehore La Forestière



## 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 foret, 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'adapterons 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 « à la consommation » : de 6€ à 24€ Jus de fruits: 8€, Carafe de jus de fruits: 25€ Champagne R.Renaudin Cuvée Cazaudehore: 75€ la bouteille de 75cl - 13€ la coupe

### Bar Ouvert 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 ; jus de fruits & eaux

### Bar Ouvert Champagne - 35€ par personne

durée ¾ heure Bar Ouvert Classique & Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore

### Bar Ouvert Vins & Champagne - 45€ par personne

durée ¾ heure Sélection de vins blanc & rouge, jus de fruits & eaux, Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore





### 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)







Être « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts de qualité.

Ce titre, sujet à un audit de contrôle, à été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral en Avril 2009 et renouvelé régulièrement depuis.

### Nos menus:

### Le Thon

cru en tartare

### Le Cabillaud

millefeuille d'artichaut & céleri

Feuilleté de fromage de chèvre au curry

Le Fraisier, biscuit pistache

Accord Mets & Vins par notre sommelier Eau plate & gazeuse; Café, thé ou infusion

€79 par personne

### Le Bar

en carpaccio, tartare de wakamé

### Les Asperges

grosses blanches, piperade d'asperges vertes

### Le Bœuf

au poêlon, ravioles vapeurs au foie gras, mousseline de céleri

Sélection de fromages affinés, mesclun

Dacquoise coco, crème ananas, coulis mangue-passion

Accord Mets & Vins par notre sommelier Eau plate & gazeuse; Café, thé ou infusion

€119 par personne

### Le Foie Gras

mi-cuit, marbré aux petits pois fumés

### L'Agneau

Le filet aux artichauts, émulsion à l'ail doux

Sélection de Fromages de Bourgogne & crottin de chavignol préparé

Millefeuille aux fruits rouges

Accord Mets & Vins par notre sommelier Eau plate & gazeuse; Café, thé ou infusion

€99 par personne

### La Lotte

en médaillon, crème de raifort fumée

### Les Langoustines

juste saisies à l'huile vanillée

### Le Veau

mignons en rôti farci, quenelle de morilles, pommes grenailles

Fromages de Normandie & Camembert surprise

### Millefeuille chocolat noir,

crème anglaise au thé matcha

Accord Mets & Vins par notre sommelier 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.



	m²	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	<b>&gt;</b>
Claude Debussy	27	12	20	*
Maurice Denis	28	14	28	*





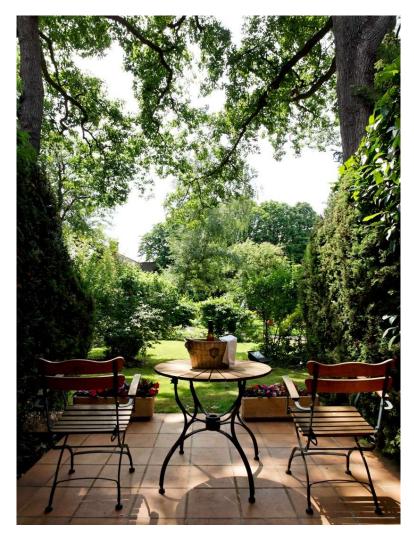
## Confort & raffinement ... quiétude de la forêt

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

Les chambres ouvrent soit sur la foret 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.











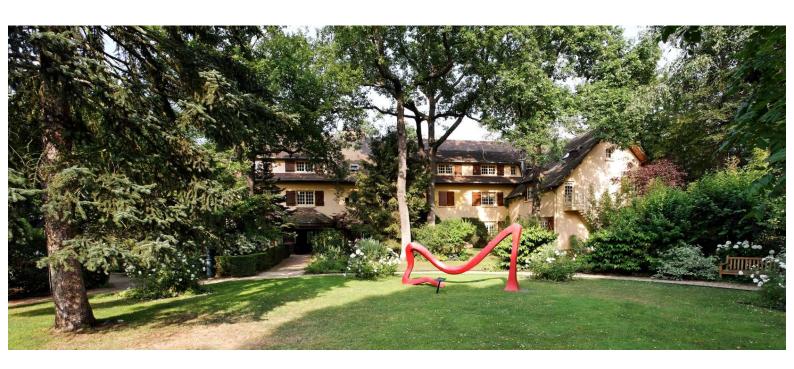




### Une équipe à votre écoute pour vous accompagner

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 évènement 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