

SE RÉUNIR EST UN PLAISIR

VOTRE RÉCEPTION CHEZ



CAZAUDEHORE



RELAIS &
CHATEAUX

LE RENDEZ-VOUS DE TOUTES LES SAISONS

Au cœur de la forêt de Saint Germain en Laye, Cazaudehore 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 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 RÉVEILLENZ 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 « 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

Royal chocolat, sauce anglaise
Millefeuille au chocolat
Fraisier

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

supplément de 8€ par personne dans le cadre d'un
Menu, 15€ par personne pour un choix **A la carte**



NOS MENUS :

LE PETIT POIS

en velouté,
émulsion au lard, copeaux de foie gras

LA DAURADE

carotte jaune en mousseline miel & citron,
légumes aigre-doux aux épices

LE FROMAGE

sélection de fromages d'Auvergne,
chèvre au curry glacé crème de haddock

LE DESSERT

vacherin mangue passion, coulis exotique

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€79 par personne

LE MAQUEREAU

mariné et grillé sous la flamme,
mousseline reglissée de fenouil

L'AGNEAU

filet en habit de Nori,
pulpe de pomme de terre à l'estragon
& daurade séchée

LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés

LE DESSERT

dacquoise amande-poire & praliné

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€99 par personne

LE FOIE GRAS

sphère aux gésiers de canard,
artichaut mousseline & tempura

LA LAMPROIE

fumée, en cannelloni,
petits pois & sa mousseline à l'huile d'olive

LE FROMAGE

pressé de gorgonzola
au céleri & raisin blond aux épices

LE DESSERT

mille-feuilles aux pommes
& caramel au beurre salé

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€119 par personne

LA CAILLE

terrines aux fèves & basilic

LA GAMBAS

sautée au galanga, crêpe de riz betterave

LE BOEUF

filet rôti aux morilles, ,
asperges blanches,
spätzle à la Mimolette vieille

LE FROMAGE

sélection de fromages de Normandie
& préparation de camembert surprise

LE DESSERT

fondant au chocolat cœur griotte,
praliné nougatine

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€139 par personne



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, a été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral en Avril 2009 et renouvelé régulièrement depuis.

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

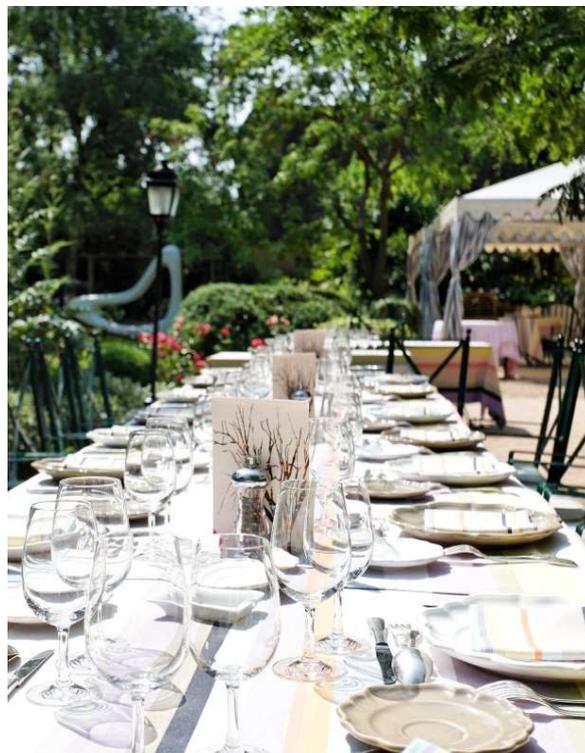
DES SALLES ADAPTÉES À TOUTES LES OCCASIONS

Cazaudehore 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 événement 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 événement.



	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.

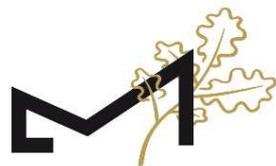
Cependant, aucune ne néglige les exigences les plus fonctionnelles telles que **Wifi gratuit**, télévision satellite, minibar, coffre fort et salles de bains avec toilettes séparées.



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



**RELAIS &
CHATEAUX**

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