



CRÉTEIL  
LE LAC

**VOTRE MARIAGE**  
**AU**  
**NOVOTEL CRETEIL LE LAC**



Demandez nous votre devis complet et personnalisé !  
Service commercial : 01 56 72 56 61  
[h0382-sb@accor.com](mailto:h0382-sb@accor.com)



CRÉTEIL  
LE LAC

Au coeur d'un parc de verdure de 62 hectares,  
le Novotel Créteil Le Lac met à votre disposition  
son savoir faire et ses conseils pour l'organisation et  
le bon déroulement de votre réception.



### L'accès à l'hôtel

- ❖ Situé à 8kms de Paris, notre établissement est facile d'accès, tant par la route (A4, A86, sortie Créteil Centre-Préfecture), que par le métro (Ligne 8 Station Créteil Université) ou l'aérien (Aéroport d'Orly)
- ❖ Notre parking extérieur privé et gratuit vous est tout particulièrement réservé. Pour votre sécurité, il est surveillé la nuit



### Le cocktail

- ❖ Si le temps le permet, nous organiserons votre vin d'honneur ou votre apéritif en terrasse, au bord de notre piscine et face au lac de Créteil.

### La réception

- ❖ La salle de réception peut accueillir jusqu'à 90 personnes en repas ou buffet assis et 150 personnes debout en cocktail. Avec la possibilité d'une piste de danse
- ❖ Location d'une salle privative : de 315€ TTC (40m<sup>2</sup>) à 750€ TTC (126m<sup>2</sup>). La piste de danse est offerte.
- ❖ Pour satisfaire votre demande, nous disposons d'un vaste choix de formules vin d'honneur, cocktails, apéritifs, menus.



### La décoration

- ❖ Si vous le souhaitez, nous pouvons nous occuper de la décoration florale de la salle. N'hésitez pas à nous solliciter pour avoir un devis complet.

### Heures supplémentaires

- ❖ A partir de 16 heures, dans le cadre d'un déjeuner, et à partir de minuit, dans le cadre d'un dîner, des heures supplémentaires vous seront facturées 25 euros TTC par heure et par serveur. *(un serveur pour 25 personnes)*

### Droit de bouchon

- ❖ Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre champagne et nous vous le servirons. Le droit de bouchon, correspondant au service, est de 9 € TTC par bouteille de 75 cl ouverte et 15€ pour les magnums (bouteille ouverte et consommée)

### L'animation

- ❖ Si vous le souhaitez, nous pouvons faire appel à un animateur, un prestidigitateur, un magicien, un disk jockey pour rendre votre soirée inoubliable.

Toute l'équipe du Novotel Créteil Le Lac se fait un plaisir de  
vous accueillir dans le cadre de votre Mariage ou de votre Réception.  
Nous mettrons tout en œuvre pour réussir cet événement qui, nous le savons, vous tient à cœur.

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*



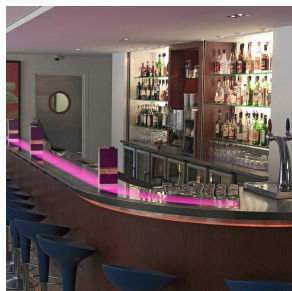
CRÉTEIL  
LE LAC

## COCKTAILS ET APÉRITIFS

Les Apéritifs sont servis sur la base d'une consommation par personne, accompagnés d'assortiments salés

### Formule « Détente »

6 € par personne  
Kir vin blanc  
Crème de fruits (mûre, cassis...)  
Jus de fruits et sodas  
Eaux minérales



### Formule « Prestige »

9 € par personne  
Coupe de Champagne  
Crème de fruits (mûre, cassis...)  
Jus de fruits et sodas  
Eaux minérales

### Notre Sélection de Champagne (75cl) :

Heidsieck Monopole : 42 €uros la bouteille  
Laurent Perrier Brut Royal : 56 €uros la bouteille

Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons :  
des canapés froids ou chauds (1,50€ pièce)  
des mignardises sucrées (1,50€ pièce)  
Pain surprise (35 pièces, 49€)

En choisissant le Novotel Créteil, vous avez l'assurance d'avoir une prestation clé en mains. Détendez vous, on s'occupe de tout !

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis.*



CRÉTEIL  
LE LAC

### NOS « FINGER BUFFETS »

Assortiment de canapés et mignardises, nos « finger buffets »  
composent un repas complet.  
Les eaux minérales, vins, jus de fruits et cafés sont inclus.

#### Finger « Sur le pouce » 28€ par personne

##### Les Salés Froids

Assortiments de canapés et  
navettes (3 pièces)

Tartare de Tomate au Crabe

##### Les Salés Chauds

Acras de Morue

Mini Croque Auvergnat

Mini feuilleté

Beignet de Crevettes

##### Les Sucrés

Assortiments de Mignardises  
(3 pièces)

Tartare de Fruits

#### Finger « Classique » 35€ par personne

##### Les Salés Froids

Assortiments de canapés et  
navettes (3 pièces)

Brochette de Tomate et  
Mozzarella au Basilic

Pain Surprise

##### Les Salés Chauds

Saveur de l'Ecailleur

Acras de Morue

Assortiments de Nems

Beignet de Crevettes

Pruneaux au Bacon

##### Les Sucrés

Assortiments de Mignardises  
(3 pièces)

Tartare de Fruits

Mini Crème Brûlée

#### Finger « Prestige » 45€ par personne

##### Les Salés Froids

Assortiments de canapés et  
navettes (3 pièces)

Brochette de Tomate et  
Mozzarella au Basilic

Tortue Surprise

Tartare de Saint Jacques et  
Saumon

##### Les Salés Chauds

Saveur de l'Ecailleur

Acras de Morue

Assortiments de Nems

Beignet de Crevettes

Mini feuilleté

##### Les Sucrés

Assortiments de Mignardises  
(3 pièces)

Tartare de Fruits

Mini Crème Brûlée

Fruits en pâte d'Amande

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*



CRÉTEIL  
LE LAC

**MENU 47€**

**Apéritif « Champagne » crème de fruits, sodas et jus de fruits accompagné d'assortiments salés**

### **Les entrées**

Salade Mesclun aux légumes de saisons

Terrine de fromage aux poivrons, sorbet tomate Basilic

Petites Noix de Saint Jacques marinée au Thym et au citron, perles de tomate

Carpaccio de saumon et thon marinade de gingembre

Eventail de melon au jambon sec

### **Les plats**

Pavé de saumon de Norvège cuit à l'unilatéral,  
pennette au fenouil et sauce vierge

Papillote d'aiguillettes de poulet, riz Basmati citron

Noix de Saint Jacques grillées sur écrasées  
de pommes de terre à l'huile d'olive

Magret de canard du Sud Ouest au piment d'Espelette,  
Pommes sautées au Romarin et tomates grappes

Grenadin de Veau à la plancha. poêlée de légumes grillés. Jus épicé

Assiette du berger et sa salade aux pignons de pin

### **Les desserts**

Tartelette framboise-pistache

Finger Fraisier

Crème brûlée caramel au beurre salé et mini moelleux au chocolat

Soupe de melon fraise à la vanille, sorbet fraise Senga et macaron à la vanille

Coulant chocolat. crème anglaise



Vin, eaux minérales et cafés compris

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*





CRÉTEIL  
LE LAC

**MENU VATEL**  
**65€**

**Apéritif « Champagne » crème de fruits, sodas et jus de fruits accompagné d'assortiments salés**

**Les entrées**

Gâteau de Saint Jacques et Saumon Fumé aux Asperges  
Salade Landaise  
(Foie Gras, Magrets de Canards Fumés et Gésiers Confits)

**Les plats**

Carré d'Agneau rôti et son Jus à la Sarriette  
Filet de Veau aux Girolles  
Tournedos de Lotte au Coulis de Homard et ses Petits Légumes

Assiette du berger et sa salade aux pignons de pin

**Les Dessert**

**Gâteaux à étages**

*Charlotte Poire, Charlotte Chocolat, Famboisier,  
Charlotte Fruits Rouges*



Vin, eaux minérales et cafés compris

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*





CRÉTEIL  
LE LAC

**MENU BRILLAT SAVARIN**  
**70€**

**Apéritif « Champagne » crème de fruits, sodas et jus de fruits accompagné d'assortiments salés**

**Les entrées**

Terrine de Pigeon et Foie Gras de Canard et Griottes  
Tartare de Noix de Saint Jacques et Crème de Pois à la Menthe

**Les poissons**

Croustillant de Saumon à la Julienne de Légumes, Beurre Vanillé  
Feuilleté de Fruits de Mers

**Possibilité : Trou Normand (5€ par personne)**

**Les plats**

Pièce de Boeuf rôtie et son Jus au Porto  
Caille Farci aux Jus de Cèpes

Assiette du berger et sa salade aux pignons de pin

**Les Dessert**

**Gâteaux à étages**

Charlotte Poire, Charlotte Chocolat,  
Framboisier, Charlotte Fruits Rouges

Vin, eaux minérales et cafés compris

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*





CRÉTEIL  
LE LAC

**MENU EPICURIEN**  
**75€**

**Apéritif « Champagne » crème de fruits, sodas et jus de fruits accompagné d'assortiments salés**

**Les entrées**

Foie Gras de Canard, Toasts et son Verre de Monbazillac  
Assiette de Saumon et Flétan fumé

**Les poissons**

Paupiette de Filet de Sole aux Herbes Fraîches, Beurre Citronné  
Filet de Sandre rôti sur Risotto Crémeux aux Légumes, Sauce Citronnelle

**Possibilité : Trou Normand (5€ par personne)**

**Les plats**

Magret de Canard poêlée à la Mangue  
Longe de Veau rôtie aux Morilles

Assiette du berger et sa salade aux pignons de pin

**Les Dessert**

**Gâteaux à étages**

Charlotte Poire, Charlotte Chocolat,  
Framboisier, Charlotte Fruits Rouges

Vin, eaux minérales et cafés compris

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*





CRÉTEIL  
LE LAC

**MENU ENFANTS JUSQU'A 12 ANS : 8€**

Choisis ton plat

Steak Haché  
Brochette de Poulet  
Nuggets de Poisson  
Mini Farfalles à la Sauce Bolognaise

Choisis ton accompagnement

Frites  
Haricots verts  
Mini Farfalles et sauce à la Tomate Fraîche

Choisis ton dessert

Salade de Fruits d'Eté  
Andros Pocket Pomme Nature  
Glace Nestlé Big Spider  
Glace Nestlé Roxie  
Actimel (Lait fermenté sucré)

Choisis ta boisson

Coca-Cola (33cl)  
Coca-Cola Light (33cl)  
Volvic Fraise (33cl)  
Oasis Orange (25cl)  
Evian (50cl)

**Pour les enfants de 8 à 12 ans, nous leur proposons  
le même menu que les adultes a moitié prix**

*Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et peuvent être modifiés sans préavis*



CRÉTEIL  
LE LAC

## Conditions Générales de Vente Banquets 2009-2010

### ARTICLE 1 : APPLICATION des Conditions Générales de Vente (CGV).

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de banquets et fournies par l'établissement visé au devis joint. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V., les dispositions du devis prévalent.

### ARTICLE 2 : CONFIRMATION DE RESERVATION

Le client doit confirmer sa réservation avant la date d'option et retourner à l'établissement, un exemplaire du devis et des conditions générales de ventes dûment datés et signés par le Client, revêtus de la mention « Bon pour accord ». Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement de l'acompte demandé qui constitue une condition substantielle et déterminante de la réservation. A défaut de versement de l'acompte, l'établissement ne garantit pas la disponibilité des espaces / chambres réservés.

### ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

Le Client doit préciser par écrit (email, fax ou courrier) adressé à l'établissement concerné le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 8 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). Le Client doit confirmer son choix de restauration (menu, buffet, cocktail, ...) au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). Au delà l'hôtel se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue par le client. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

### ARTICLE 4 : MISE A DISPOSITION DES ESPACES

Le Client devra informer l'établissement concerné avant la date de l'événement, de modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis,

le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement.

### ARTICLE 5 : ANNULLATION

□ Toute annulation faite à moins de 30 jours ouvrables (samedi, dimanche et jours fériés non inclus) de la date de la réception entraînera le non remboursement de l'acompte versé.

□ Toute annulation faite à moins de 15 jours ouvrables (samedi, dimanche et jours fériés non inclus) de la date de la réception entraînera la facturation totale inscrite au devis signé par le Client lors de la réservation.

### ARTICLE 6 : DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité complémentaire.

### ARTICLE 7 : HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE

Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 16 heures pour un déjeuner et au-delà de minuit pour un dîner/cocktail, sur la base des tarifs en vigueur.

### ARTICLE 8 : ASSURANCE - DETERIORATION - CASSE - VOL

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de l'établissement à l'extérieur des espaces loués. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (Dommages – responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. La responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des biens du Client. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par ses invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition ou vol d'objet appartenant à l'Etablissement, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en

particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les invités à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation.

### ARTICLE 9 : RECOMMANDATIONS

Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client s'engage à faire respecter par ses invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux). Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

### ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que notamment : acte de puissance publique, hostilités, guerre, fait du Prince, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grèves sans préavis, .... Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure ; la partie désirant invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

### ARTICLE 11 : BANQUETS

Si le Client souhaite apporter ses boissons, alors s'applique un droit de bouchon, qui sera facturé par bouteille. Enfin, il est rappelé que les enfants qui pourraient participer à la manifestation sont placés sous la seule responsabilité des parents et/ou du Client. Il est rappelé que le Client ne peut pas apporter la restauration pour l'événement que ce soit en tout ou en partie. S'il souhaite emporter à l'issue du banquet une partie des denrées non consommées, il en supporte l'entière responsabilité, sans recours possible contre l'hôtel.

### ARTICLE 12 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elle sont formulées par écrit et adressées à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation. La loi applicable est la loi française.



CRÉTEIL  
LE LAC

