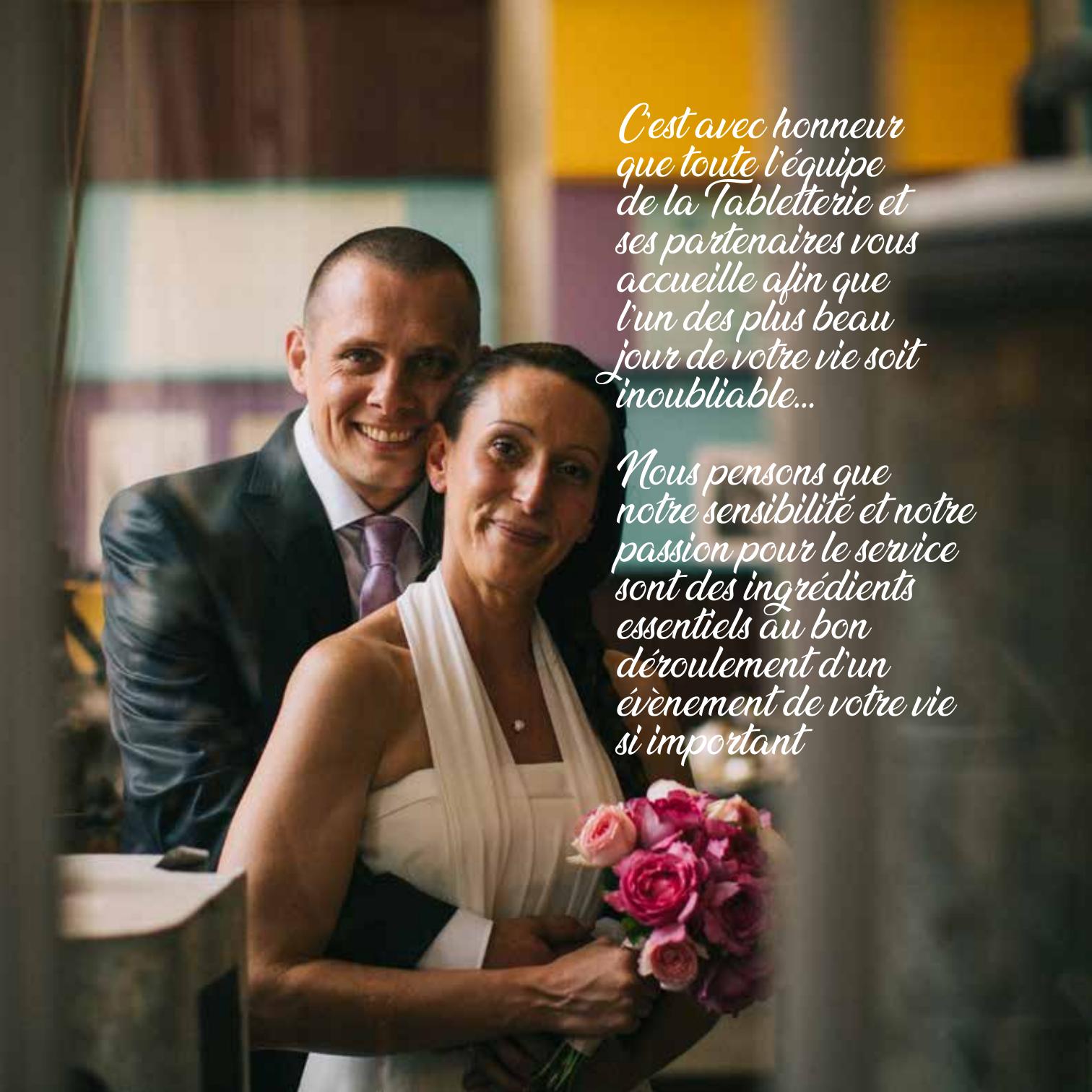




Notre Mariage

à l'Hôtel Restaurant de la Tabletterie



*C'est avec honneur
que toute l'équipe
de la Tableterie et
ses partenaires vous
accueille afin que
l'un des plus beau
jour de votre vie soit
inoubliable...*

*Nous pensons que
notre sensibilité et notre
passion pour le service
sont des ingrédients
essentiels au bon
déroulement d'un
événement de votre vie
si important*

Voyage dans le temps...

Installé dans l'ancien Atelier de la Manufacture de la Nacre et de la Tableterie, notre établissement présente un cadre d'exception au cœur d'un univers chic, industriel et raffiné.

La ville de Méru, située à 50 km au Nord de Paris à la frontière de l'Île de France, a longtemps été le berceau d'une grande activité tabletière.

Dès le 17^e siècle, les paysans des environs exercent la tableterie à domicile lors des mois d'hiver, période de morte saison agricole.

Ils travaillent des matières naturelles telles que la nacre, l'os, l'ivoire, l'écaille et l'ébène. Ils fabriquent alors des objets luxueux comme des éventails, des carnets de bal ou plus utilitaires comme des boutons, des dominos...

Au 19^e siècle, la tableterie connaît un véritable essor. Au 20^e siècle, elle s'industrialise et le Pays de Thelle devient le plus grand centre européen de fabrication de boutons de nacre avec plus de 10 000 personnes exerçant ce métier dans les années 1910.

La tableterie était devenue l'activité économique prépondérante de la région. Sa production fournissait le marché international, ce qui valut à Méru le surnom de « Capitale mondiale de la nacre ».



Services et prestations

Pour la privatisation et la jouissance du lieu dans sa totalité, chambres comprises (service compris*voir conditions)

Un tarif exceptionnel de 3 000€

(Accès aux 22 chambres, capacité de 45 personnes au total selon l'occupation des chambres)

Accueil romantique dans la chambre des mariés

(chambre privilège vue musée)

Repas (dîner ou déjeuner) Test

6 convives maximum,

55€ par personne

(offert aux futurs mariés)

vins compris si les vins proposés sont choisis pour le repas





Il va sans dire que ce que nous vous proposons dans cette brochure sont des exemples parmi tout ce que nous pouvons et savons faire.

Nous pourrions lors d'un premier entretien définir vos besoins, aussi différents soient-ils des propositions suivantes.

A la Tableterie, tout est envisageable, tant que nous sommes capable de le réaliser !

Nous adorons les surprises !
N'hésitez pas à nous faire part de vos idées.

Privatisation
pour le week-end entier
du vendredi à partir de 15H00
au dimanche 17H00
12 500€

Ce tarif comprend
les 22 chambres de l'hôtel,
le dîner du vendredi soir
sur une base
d'un menu entrée, plat, dessert
pour 60 personnes (hors boissons)

le petit-déjeuner du samedi matin
pour les personnes dormant à
l'hôtel (45 personnes maximum)

le déjeuner du samedi midi
sous forme de buffet de haute
qualité pour 60 convives
(hors vins)

le petit- déjeuner-Brunch
(à partir de 11 heures)
du dimanche, Buffet de qualité
avec animations culinaires
(pour 60 convives, hors vins)





Capacité d'accueil

60 convives maximum (Adultes)

À quelques personnes près nous pouvons en discuter, n'hésitez pas à nous rappeler.

(90 personnes maximum pour le vin d'honneur)

Pour une cérémonie laïque, le jardin de l'hôtel et du Musée est disponible pour vous accueillir

Pour le vin d'honneur, nous vous proposons deux solutions.

Ne pouvant vous garantir la météo, un barnum sera installé sur notre grande terrasse donnant sur le musée ou vous pourrez si vous le choisissez y faire le vin d'honneur ainsi qu'y installer les enfants et les adolescents pour le dîner par exemple.

Nous vous proposons comme seconde option de profiter du jardin situé entre le musée et l'hôtel.





Chacune de nos formules repas comprend

Le vin d'honneur tradition

Le repas

Le service jusqu'à 1h00 du matin

Les impressions menu

Les mets cités dans cette brochure sont des exemples.

Différents types de mets et de vins vous seront proposés selon la date de votre évènement, à choisir lors du repas de dégustation ou nous vous ferons déguster plusieurs plats et vins en petite quantité afin que vous fassiez votre choix.





Vin d'honneur tradition 35€

Champagne ou Cocktail Maison

(à définir ensemble au choix des futurs mariés planteur ou soupe de champagne)

5 pièces cocktails prestige

3 pièces cocktails tradition
(voir les exemples page 17)

Les suppléments pour le vin d'honneur

Animations culinaires

Chaudes ou froides 15€
pour 5 animations culinaires
(voir page 17)

Bar à huître 4,50€
3 huîtres par personne

Apéritif Russe

Bar à Caviar et Vodka/huîtres
soudrées de caviar
sur devis

Vin d'honneur prestige 45€

Champagne ou Cocktail Maison

(à définir ensemble au choix des futurs mariés planteur ou soupe de champagne)

8 pièces cocktails prestige

5 pièces cocktails tradition
(voir les exemples page 17)

Les suppléments pour le vin d'honneur

Animations culinaires

Chaudes ou froides 15€
pour 5 animations culinaires
(voir page 17)

Bar à huître 4,50€
3 huîtres par personne

Apéritif Russe

Bar à Caviar et Vodka/huîtres
soudrées de caviar
sur devis





Les suppléments boissons

Cocktail Géant 15 litres

Mojito, spritz, ... 400€

1 cocktail par personne pour 60 personnes

Fût de bière

Heineken ou Affligem 55€

8 litres

Trou normand

3,50€/personne





Les pièces cocktails et animations culinaires

(Voici quelques propositions)

Pièces cocktails prestige

- ∞ Brochette de foie gras de canard, surprise de pain d'épices au miel et aux figues
- ∞ Roulé de Daïkon au tourteau
- ∞ Millefeuille pomme granny Smith, gambas
- ∞ Madeleine au citron, crème de fromage frais et saumon fumé
- ∞ Gratiné de foie gras et son croustillant au parmesan
- ∞ Pomme ratte parfumée au thym et haddock fumé

Pièces cocktails tradition

- ∞ Mini bruschetta pesto mozzarella tomates séchées et copeaux de parmesan
- ∞ Mini quiches
- ∞ Samoussa au curry
- ∞ Croustini au jambon de pays

Animations culinaires

- ∞ Foie gras poêlé dressé sur une tranche de pain d'épices
- ∞ Saumon fumé d'Écosse, blini tiède et sa crème chantilly citronné et œufs de saumon
- ∞ Gambas poêlées, flambées au whisky et sa compotée de poire
- ∞ Risotto de gambas à la provençale
- ∞ Filet de rouget barbet et légumes croquants



Formule Tradition 110€

Prix par personne comprenant

Vin d'honneur tradition
Forfait Softs à volonté
(du vin d'honneur à la fin de la soirée)

Veuillez noter qu'il est possible de remplacer l'entrée par la mise en place de 4 animations culinaires supplémentaires durant le cocktail afin de prolonger ce délicieux moment de partage, et de passer à table pour le plat.

Menu

Entrées

ou 4 animations culinaires pendant le vin d'honneur

- ∞ Ravioles de homard et son crémeux de homard **OU**
- ∞ Duo de foie-gras de canard **OU**
- ∞ Déclinaison de saumon tartare, mariné aux huiles rares et fumé au bois d'hêtre et éclats de citron caviar

Plats

- ∞ Filet de bœuf charolais poêlé au thym, pommes grenailles confites au beurre, champignons du moment et tomates grappes rôties jus forestier **OU**
- ∞ Grenadin de veau cuit rosé, gratin dauphinois, tomates confites et medley de légumes croquants **OU**
- ∞ Suprême de volaille jaune des Landes cuit en basse température et son écrasé de pommes de terre, légumes confits et jus court écrémé **OU**
- ∞ Magret de canard du Périgord poêlé, pommes de terre sarladaises, champignons, petits légumes et jus corsé

* option trou normand avant le fromage

Fromages affinés

4 sortes et petits pains céréales

Desserts

Gâteau de mariage à définir

Boissons comprises

Softs Eaux minérales, sodas jus de fruits, cafés, thés

(Hors vins) possibilité d'amener votre vin ou de le choisir parmi nos fournisseurs

Choix unique pour tous les convives
(à l'exception d'un régime alimentaire ou allergie)



Formule Prestige 140€

Prix par personne comprenant

Vin d'honneur prestige

Veillez noter qu'il est possible de remplacer l'entrée par la mise en place de 6 animations culinaires supplémentaires durant le cocktail afin de prolonger ce délicieux moment de partage, et de passer à table pour le plat.

Menu

Entrées

ou 6 animations culinaires pendant le vin d'honneur

- ∞ Demi homard bleu poché à l'orchidée, tartare de mangue, fenouil et caramel de porto **OU**
- ∞ Langoustines en kadaïf, chutney de mangues et émulsion amandes **OU**
- ∞ Briochon de foie gras poêlé, saint jacques snackée et son jus réduit aux épices douces

Plats

- ∞ Filet de bœuf charolais au morilles **OU**
- ∞ Carré d'agneau du limousin, tian à la provençale, champignons du moment et pointes d'asperges, jus corsé. **OU**
- ∞ Médaillon de lotte au safran, légumes confits, tomates grappes et galette de polenta à la Paco

Trou normand revisité

Fromages

- ∞ 4 sortes de fromage affinés et petits pains céréales **OU**
- ∞ Aumonière croustillante de chèvre chaud, salade de fines herbes

Desserts

Gâteau de mariage à définir
+ 2 mignardises par personne avec le café (macarons assortis et brochette de fruits de saison)

Boissons comprises

Softs Eaux minérales, sodas jus de fruits, cafés, thés

(Hors vins) possibilité d'amener votre vin ou de le choisir parmi nos fournisseurs

Choix unique pour tous les convives
(à l'exception d'un régime alimentaire ou allergie)



Les suppléments

Champagnes à partir de 49€ par bouteille

Whiskys à partir de 35€ par bouteille

Rhums à partir de 35€ par bouteille

Digestifs à partir de 35€ par bouteille

Au cours de la soirée ou dans la nuit

Prix par personne

Soupe à l'oignon 4€
Buffet Douceurs 7€
(Bonbonnières, mignardises...)
Fontaine de chocolat et ses fruits 9€
Atelier crêpes 3,50€

Et bien d'autres idées encore !

Service au-delà de 01h00 30€ par heure par personnel
Décoration et mise en place de la salle: 30€ par heure par personnel
Pour le brunch: service au-delà de 15h 30€ par heure par personnel
supplément obligatoire 2 personnes * 2h pour le rangement et ménage de la salle (120€)

Boissons Alcoolisées

Service de Champagne et une sélection de spiritueux servis à discrétion toute la nuit
35€ par personne



Menu Enfant 25 €

- ∞ Crêpe salée **OU**
- ∞ Hamburger avec frites
- ∞ Moelleux au chocolat **OU**
- ∞ Coupe glacée
- ∞ **Bonbons & Softs à volonté**

Les enfants sont sous la responsabilité des parents.
Nous pouvons vous proposer les services d'une baby-sitter pour plus de sérénité.

**Tarif 15€ de l'heure
ou service
d'Animateurs / Animatrices
Sur devis**





*Il n'y a pas six ou sept
merveilles dans le
monde il n'y en a
qu'une c'est l'Amour...*

Jacques Prévert

Nos espaces et conditions d'accès

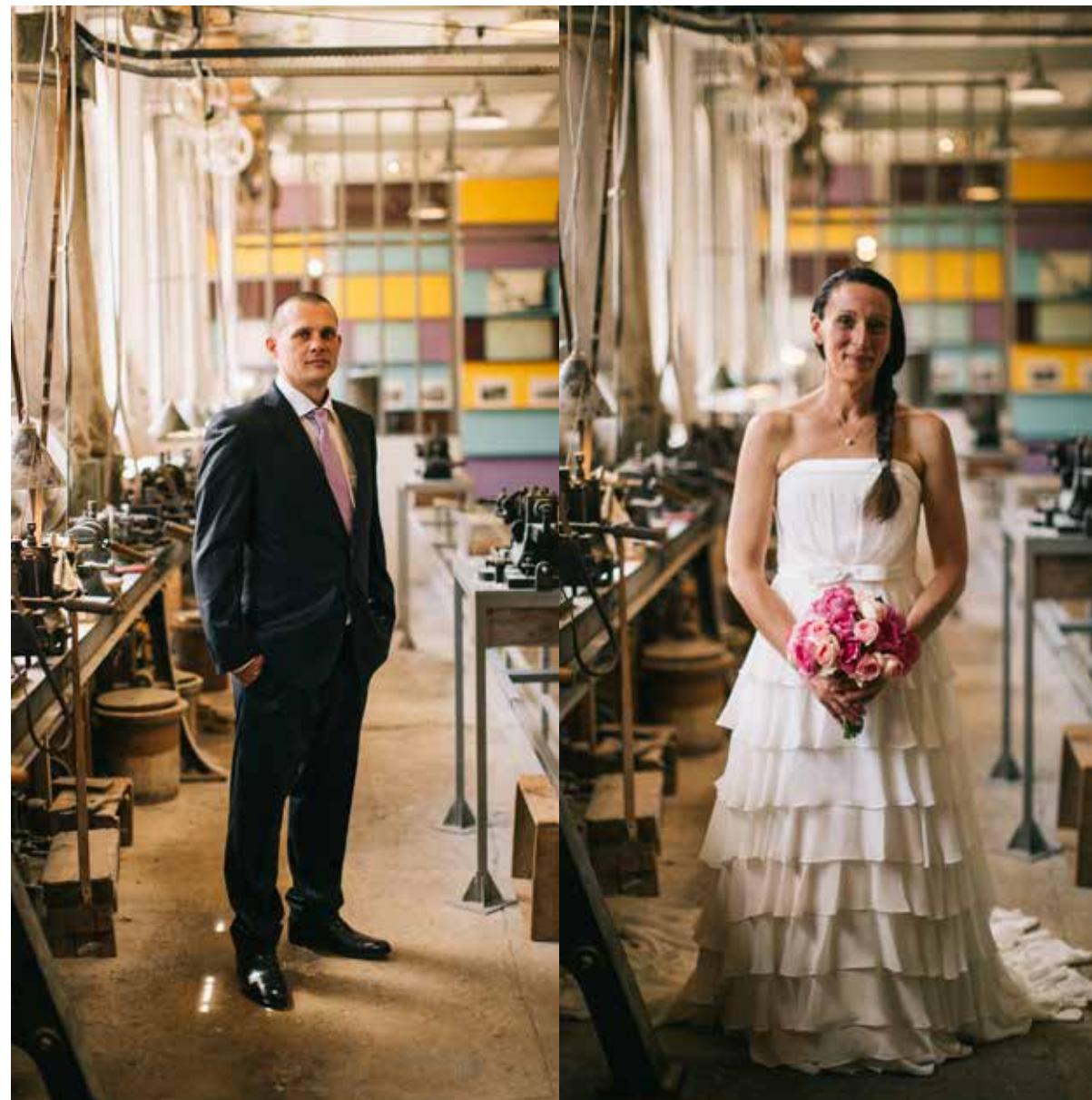
- ∞ Pour le dîner et la soirée, la salle de restaurant sera décorée selon vos goûts et nous vous recommandons vivement notre artiste florale décoratrice **Aurélie Meunier** (toutes les photos de la brochures correspondent à ses prestations)
- ∞ Accès total aux 22 chambres de l'hôtel
- ∞ Ne sont pas accessibles, les cuisines, le bar et les espaces privés de l'établissement
- ∞ Les chambres et les parties communes sont non-fumeurs, toute dégradation entraînerait des frais
- ∞ Les chambres doivent être libérées à 12h et la salle de restaurant/ petit-déjeuner 10h30 (Sauf si Brunch)
- ∞ Etat des lieux à faire la veille avec les mariés
- ∞ Grand Parking gratuit et sous surveillance





Le brunch du lendemain

Le Brunch du lendemain, après une journée et une soirée forte en émotions, nul doute que vous vous réveillerez avec un petit creux, quoi de mieux que de prolonger la magie de la veille autour d'un brunch en famille et entre amis...





Buffet composition

- ∞ Œufs brouillés et lard fumé
- ∞ Ardoise de saumon fumé
- ∞ Planche de charcuterie de montagne
- ∞ Quiches
- ∞ Bar à salades
- ∞ Planche de fromages
- ∞ Salade de fruits de saison
- ∞ Yaourts Céréales Faisselle de fromage blanc
- ∞ Viennoiseries, Cake, Tarte aux fruits de saison
- ∞ Assortiment de pains à trancher

6 animations culinaires au choix

En fonction du marché et de la saison, car nous aimons travailler avec de bons produits, toutes ces propositions sont des exemples et seront susceptibles d'avoir changées lors de votre demande.

Le petit plus Bar à huîtres 4,50€

par personne
pour 3 huîtres par personne

Boissons

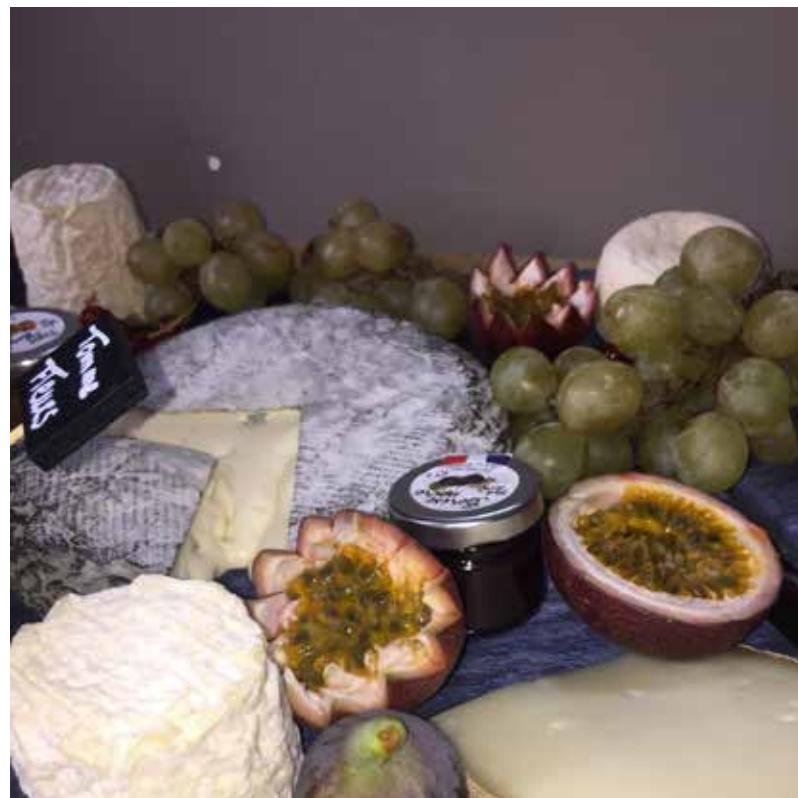
Boissons chaudes thé, café, chocolat
boissons froides jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, eaux minérales
Champagne Mumm



65€ par personne (35 convives minimum)
55€ par personne (de 40 à 60 convives)

(Hors vins) possibilité d'amener votre vin ou de le choisir parmi nos fournisseurs

Service compris jusqu'à 15h.
Au-delà 30€ de l'heure
2 serveurs(es) obligatoires pour le service, rangement et nettoyage



Forfaits détente veille du mariage

Forfaits détente veille du mariage
Nous savons à quel point l'organisation d'un mariage peut-être prenant et stressant, c'est pour cette raison que nous vous proposons une soirée détente la veille du jour J afin de vous réveiller sur place, tout en douceur

Forfait Duo

Une nuit

En chambre privilège
pour les mariés

Un massage en duo

60 minutes pour les futurs mariés

Un dîner

Entrée plat dessert, 1 apéritif,
2 verres de vin par personne, café ou
infusion

Le petit déjeuner

Tarif 390€



Forfait Tradition

(afin de respecter la tradition disant que les futurs mariés ne dorment pas dans la même chambre la veille des épousailles) comprend:

Une nuit 2 chambres

Classiques

pour la mariée et une personne de son choix
et le marié et une personne de son choix

OU Suites familiales

pour la mariée et 2 personnes de son choix
(témoins ?) et le marié et deux personnes de
son choix (témoins ?)

Un massage en duo

60 mins pour les futurs mariés

Un dîner

Entrée plat dessert, 1 apéritif,
2 verres de vins, café ou infusion

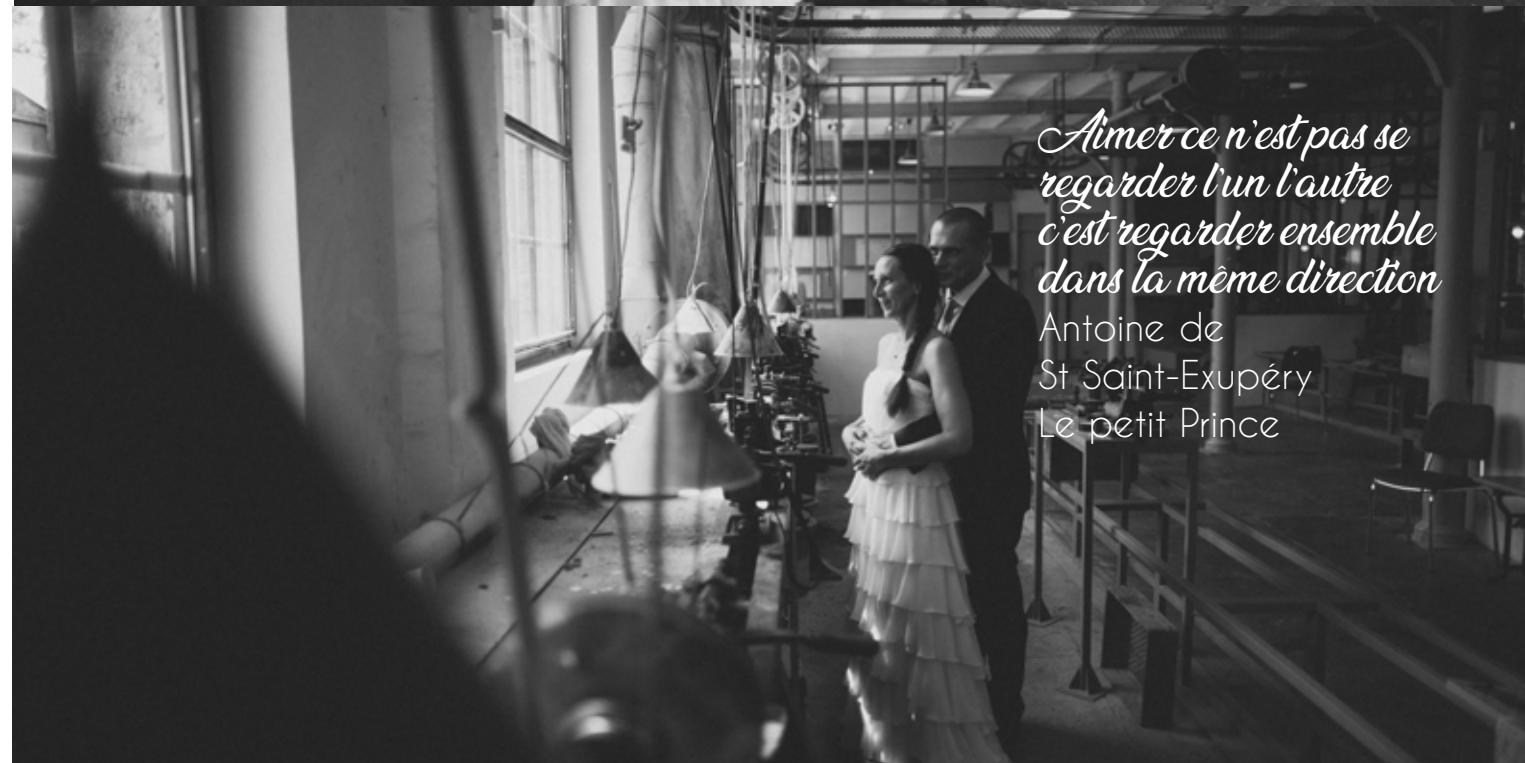
Le petit déjeuner

Chambre classique 600€

pour 4 personnes

Suite familiale 750€

Pour 6 personnes



Emotions et voyage dans le temps garantis

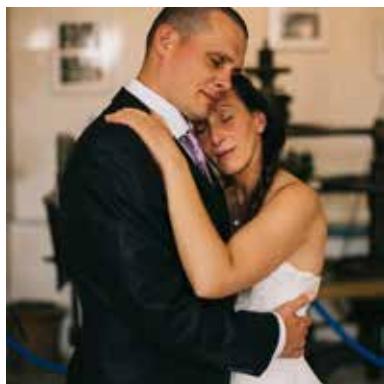
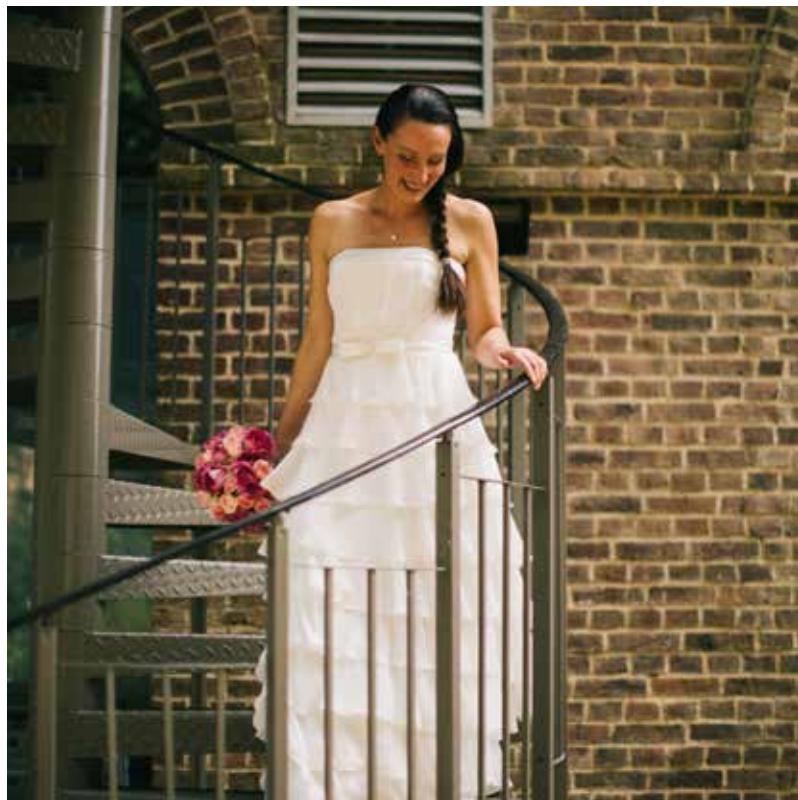
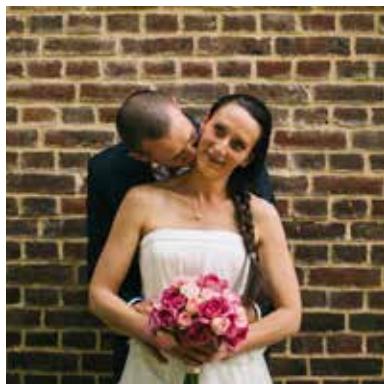
Afin de rendre ce moment unique, nous vous proposons l'accès pendant 1 heure, à l'atelier de boutons du Musée afin d'y faire vos photos de jeunes mariés.

(accès aux mariés et photographe uniquement)

Tarif 200€

*Aimer ce n'est pas se
regarder l'un l'autre
c'est regarder ensemble
dans la même direction*

Antoine de
St Saint-Exupéry
Le petit Prince





Nos prestataires

Picci's musique
pour votre soirée dansante
(glamorchestra.com)

Artiste florale Aurélie Meunier
(sur facebook)

Gaël Genna, Photographe
(www.gaelgenna.com)

Gaëlle Berthelin Photographie
(www.gbphotographie.com)

Camille Pigray Photographie
(sur facebook)

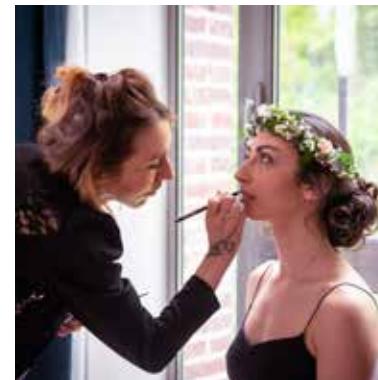
Salon Esthétissima Méru
(sur facebook)

Videographes.fr
Pour un film exceptionnel de votre mariage

Gribouilletout.fr
Caricaturiste et silouhettiste

www.facebook.com/bypoupette
Couturière

Nicolas Tostain
Animation jeux en bois géant
(www.kit-casino.fr)



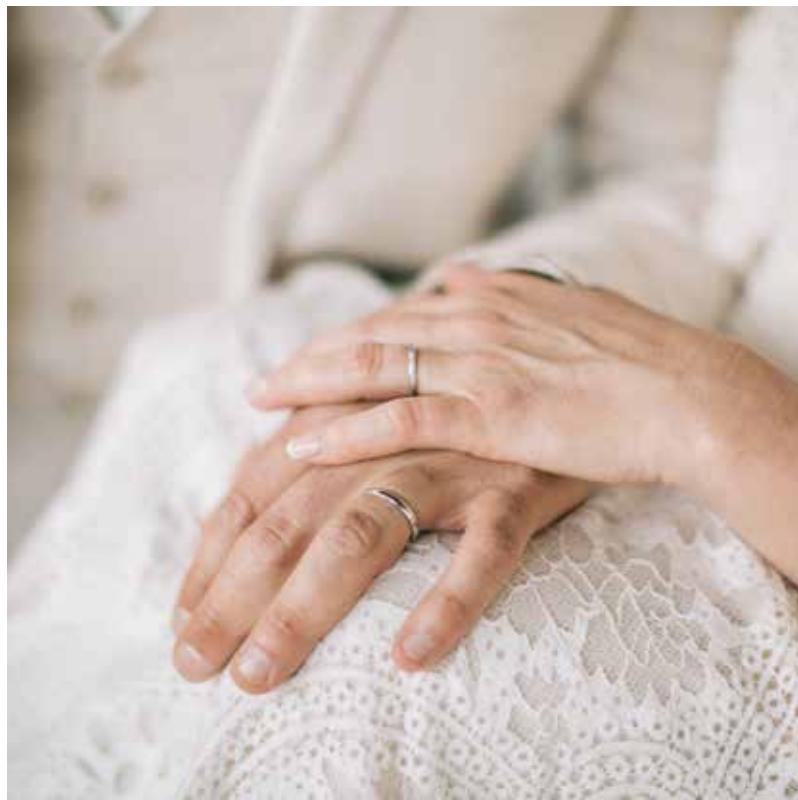
Kévin Lefebvre-Despeaux Bar à cocktails
(06.33.23.01.73)

Evebeauty Home Coiffure
(sur facebook)

LR Laetitia L'estim de soi Mise en beauté
(sur facebook)

Transport et mise à disposition de véhicule de luxe
Olivier Cherbonnel et Xavier Karrer (facebook)

Nous vous mettons en relation avec nos dévoués partenaires si vous décidez de les choisir. Ce choix nous paraît judicieux car en choisissant nos partenaires, nous nous portons garants de la qualité de leur travail.





Contact

www.tabletterie.fr

03 75 15 00 05 (hôtel)

03 75 15 00 08 (restaurant)

Pour toute demande de devis,
Veuillez contacter Melle
Vergnaud Camille par mail

c.vergnaud@tabletterie.fr

Se rendre à l'Hôtel de la Tabletterie

En Voiture

GPS : Latitude : 49.238581 | Longitude : 2.139402
Depuis l'A 16, sortie n° 13 (Gisors-Méru)
puis direction centre ville,
rue Roger Salengro au 51 bis.

Paris : environ 50 mins
Beauvais : 30 mins
Lille : 3 heures
Bruxelles : 4 heures
Amsterdam : 6 heures



En Train

Depuis la Gare du Nord, direction Beauvais - Le Tréport, via Person.
Arrêt en gare de Méru.

Depuis l'Aéroport

CDG : 50 km au nord ouest de CDG
Beauvais : 30 km au sud de BVA
Le Bourget : 50 km au nord ouest de LBG
Orly : 90 km au nord de ORY



HÔTEL DE LA TABLETTERIE

HÔTEL RESTAURANT DE LA TABLETTERIE