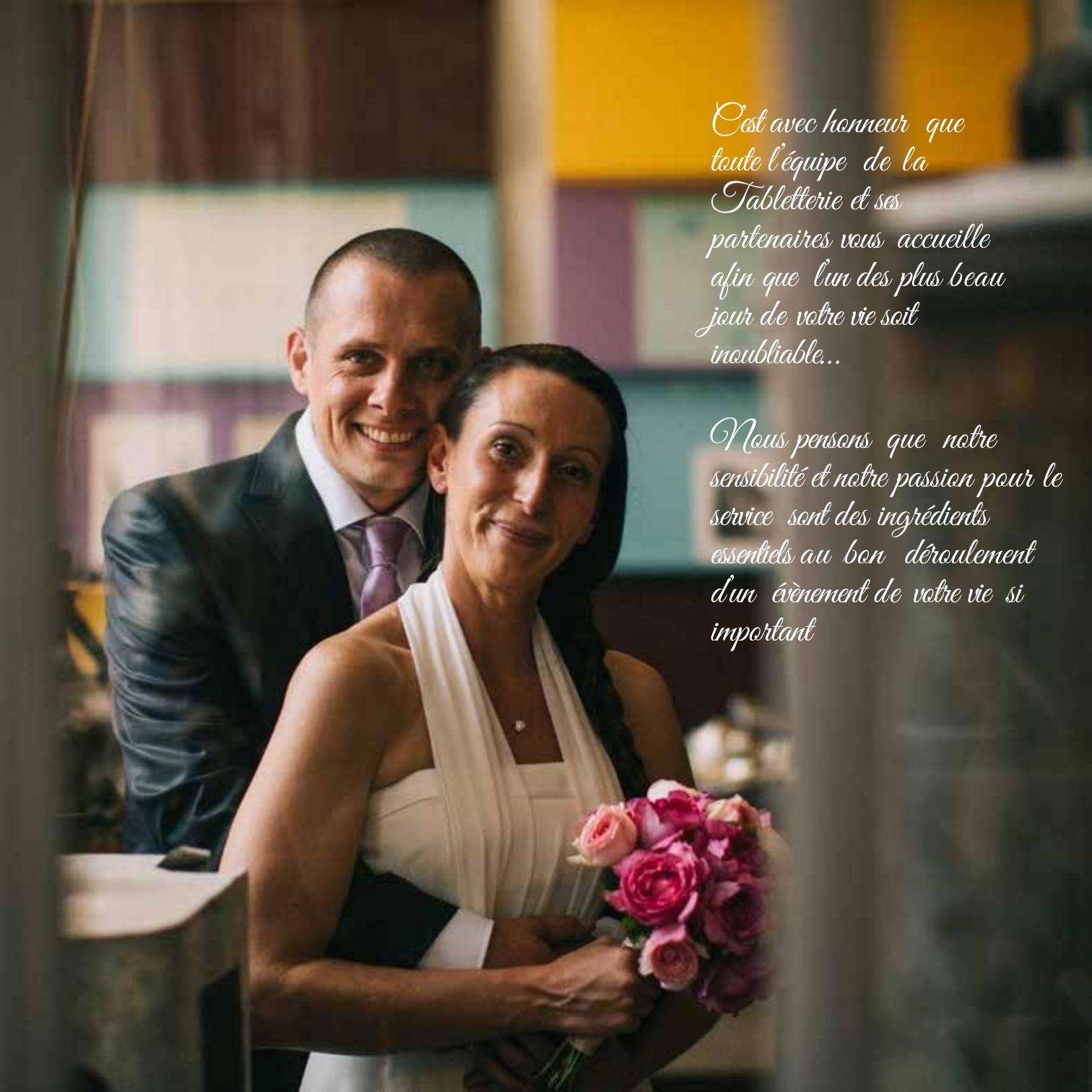




Notre Mariage
à l'Hôtel Restaurant de la Tabletterie





C'est avec honneur que toute l'équipe de la Tabletterie et ses partenaires vous accueille afin que l'un des plus beaux jours 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 Tabletterie, 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'Ile de France, a longtemps été le berceau d'une grande activité tablettière.

Dès le 17^e siècle, les paysans des environs exercent la tabletterie 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 tabletterie 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 tabletterie 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 (salle de réception et 22 chambres) du jour de votre mariage jusqu'au lendemain.

NOVEMBRE À MARS

FORMULE	DU LUNDI AU VENDREDI	SAMEDI
Formule chambre et petits-déjeuners de 9h à 10h30 (check out 12h) Service personnel de salle*	2500 euros	3000 euros
	600 euros	600 euros
TOTAL	3 100 euros	3600 euros
Formule chambre uniquement et brunch de 11h à 15h (check out 12h) Service personnel de salle*	2000 euros	2500 euros
	600 euros	600 euros
TOTAL	2 600 euros	3 100 euros

AVRIL À OCTOBRE

FORMULE	DU LUNDI AU VENDREDI	SAMEDI
Formule chambre et petits-déjeuners de 9h à 10h30 (check out 12h) Service personnel de salle*	3000 euros	3500 euros
	600 euros	600 euros
TOTAL	3600 euros	4 100 euros
Formule chambre uniquement et brunch de 11h à 15h (check out 12h) Service personnel de salle*	2500 euros	3000 euros
	600 euros	600 euros
TOTAL	3 100 euros	3600 euros

*Service

Notre personnel est à votre disposition pour assurer la mise en place du samedi ainsi que le service après 1 heure du matin - Fin de la soirée 4h30 du matin - Minimum 55 personnes/ Maximum 80 personnes





Repas (dîner ou déjeuner) Test
6 convives maximum, 75€ par
personne vins compris (offert aux
futurs mariés)

Privatisation pour le week-end entier

Du vendredi à partir de 18H00
au dimanche 15H00
6200 €

Ce tarif comprend
les 22 chambres de l'hôtel
avec petit déjeuner.

Le dîner du vendredi soir est
de 65€ par personne sur une
base d'un menu entrée, plat,
dessert ainsi qu'un apéritif,
vins et café pour 45
personnes minimum.

Pour le samedi midi, sur demande,
buffet froid : sandwich, salades.

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 pourrons lors d'un premier
entretien définir vos besoins, aussi
différents soient-ils des proposition
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.





Vous pourrez profiter de notre espace extérieur si le temps le permet pour organiser votre cérémonie

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

- Sur la terrasse de l'hôtel
- Dans le hall d'accueil qui sera aménagé pour l'occasion si le temps est mauvais





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 événement, 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.







Formule Tradition

125 euros/personne

Vin d'honneur (40 euros par personne supplémentaire au vin d'honneur)

18 pièces cocktails (10 froides.8 chaudes) 1 par personne
Eaux, softs, Champagne et 1 cocktail au choix, vin blanc ou rosé

Service du plat

Fromages à l'assiette

Dessert à l'assiette + Champagne (1 bouteille pour 6 pers)

Mignardises pour la soirée
Service de 18h à 1h

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





Formule Nacrée

145 euros/personne

Vin d'honneur (45 euros par personne supplémentaire au vin d'honneur)

15 pièces cocktails (10 froides, 5 chaudes) 1 par personne
1 animation culinaire

Eaux, softs, champagne, 1 cocktail au choix, vin blanc ou rosé

Service du plat vins rouges vins blancs

Trou normand

Fromages à l'assiette

Buffet de dessert + champagne (1 bouteille pour 3 pers)

Mignardises pour la soirée

Service de 18h à 1h

Choix unique pour tous les convives

(à l'exception d'un régime alimentaire ou allergie)

Formule Sérénité

165 euros/personne

Vin d'honneur (55 euros par personne supplémentaire au vin d'honneur)

20 pièces cocktails (10 froides. 10 chaudes) 1 par personne

2 animations culinaires

Eaux, softs, champagne, 2 cocktails au choix, vin blanc, rosé, bière

Service du plat vins rouges vins blancs

Trou normand

Fromages au plateau

Pièce montée + champagne

Mignardises pour la soirée

OPEN bar jusqu'à 4 heures du matin et service de 18h à 1h

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





Exemples de pièces cocktails

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

Exemples d'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

Menu enfants

Menu enfant à 25 euros

Hamburgers frites

Ou

Filet de poulet écrasé de pommes de terre

Ou

Steak haché frites

Ou

Poisson pané écrasé de pommes de terre

Ou

Croque Monsieur Frites

Glace pour le dessert/Bonbons



Le coin des enfants

À la Tableterie nous mettons tout en œuvre pour que vos enfants passent un agréable moment.

Une table avec de la décoration en lien avec votre mariage sera réservée pour que vos enfants puissent s'amuser.
Coloriage, jeux en tout genre seront à leur disposition.

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





*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)
- ∞ Grand Parking gratuit et sous surveillance



Le Brunch

Lendemain de fête, 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...

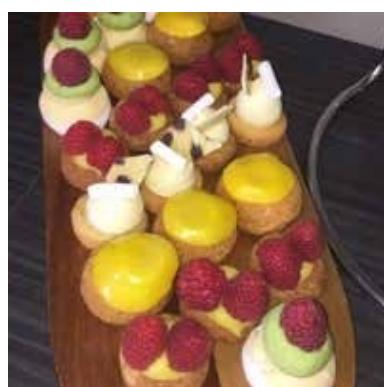
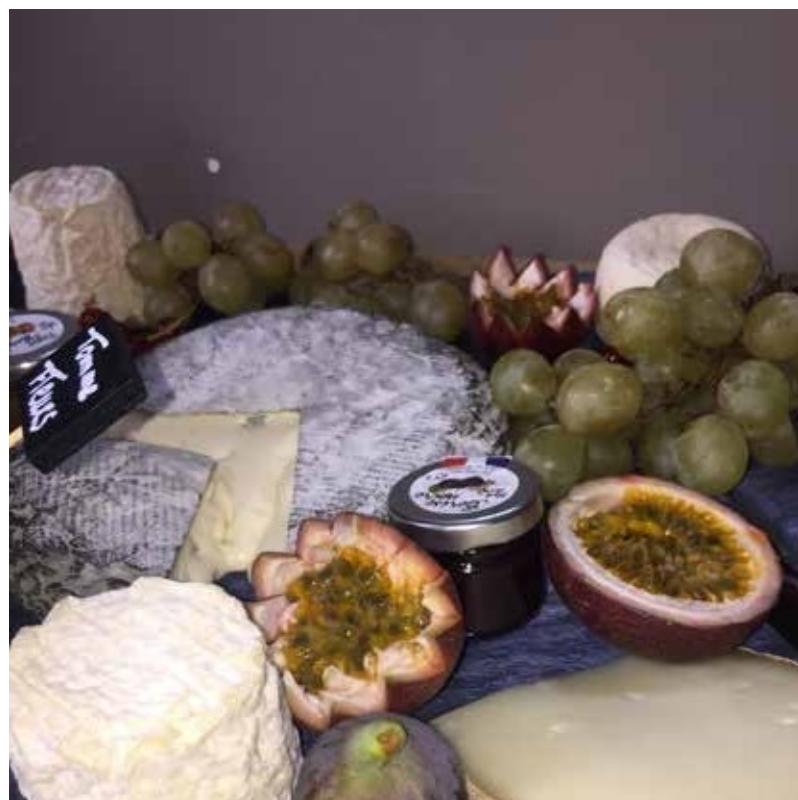


La formule Brunch

65 euros par personne/
minimum 35 personnes de 11h à 15h

- Viennoiseries, brioche, pain, cake sucrés salés
- Charcuterie
- Saumon
- Bar à salades
- Quiches
- Fromages
- Fruits
- Yaourts, céréales, fromage blanc
- 3 animations culinaires chaudes
- Boissons chaudes, jus de fruit, eaux
- Champagne et vin blanc





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

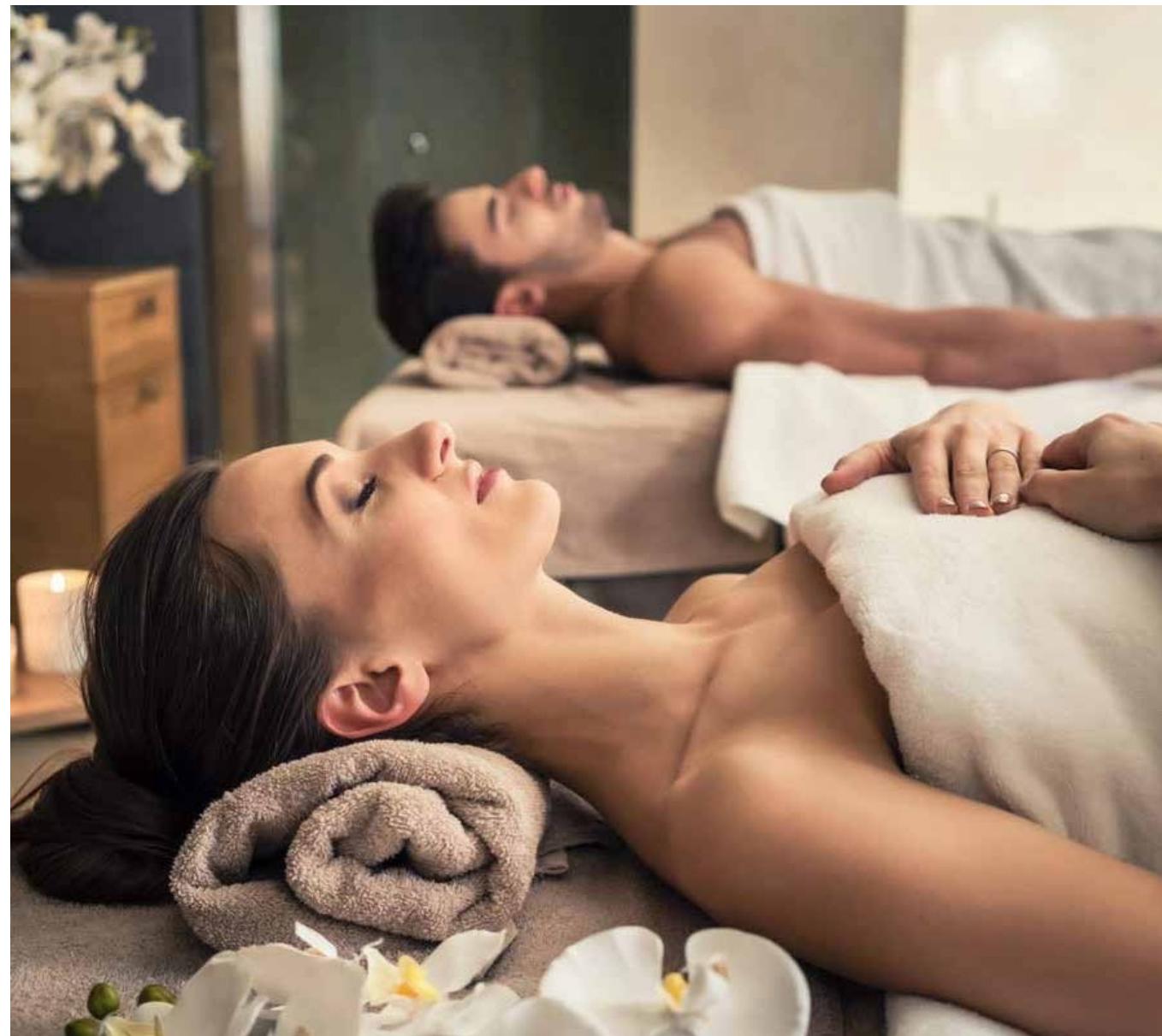
60 minutes pour les futurs mariés

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 30 minutes, à l'atelier de boutonniers du Musée afin d'y faire vos photos de jeunes mariés.

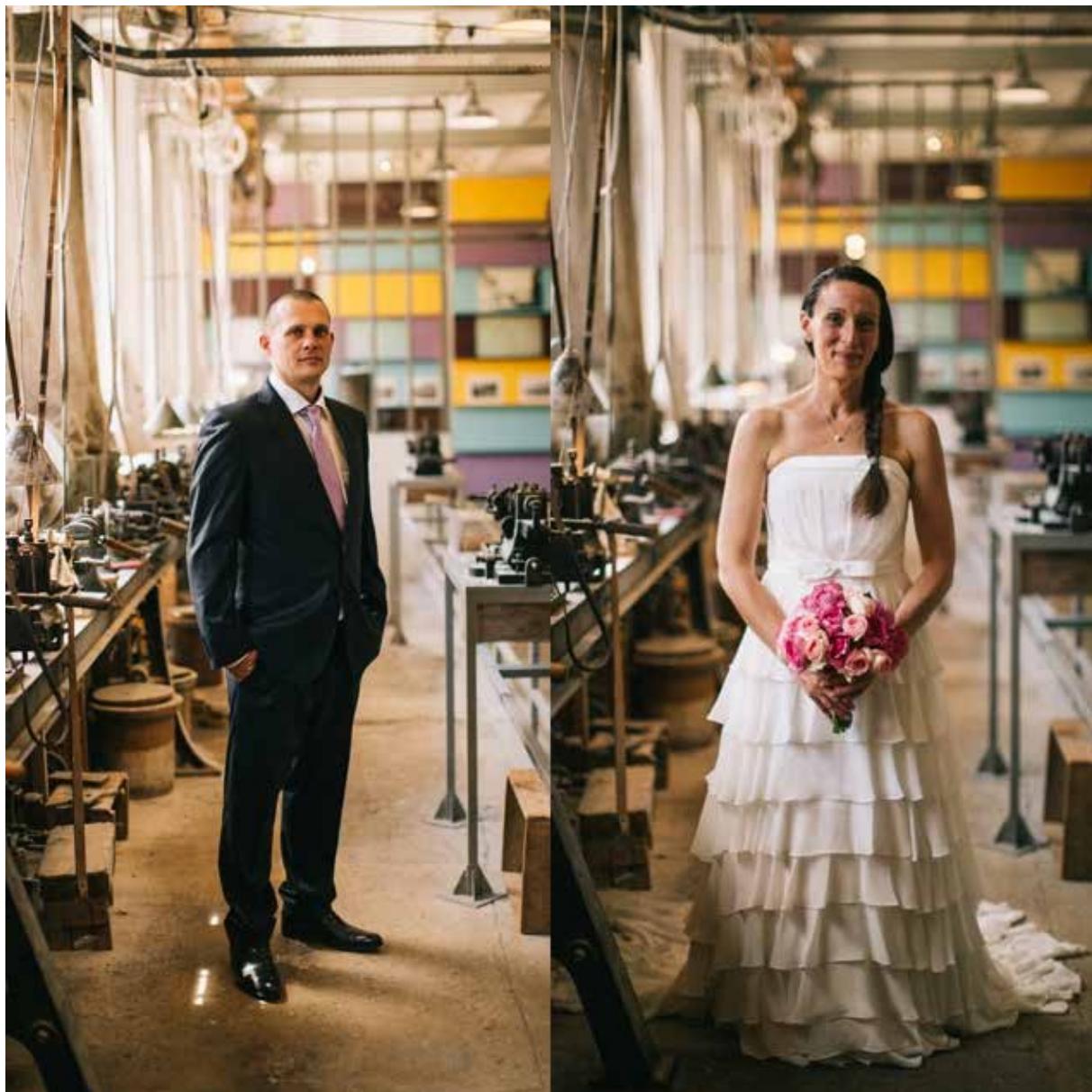
(accès aux mariés et photographe uniquement)

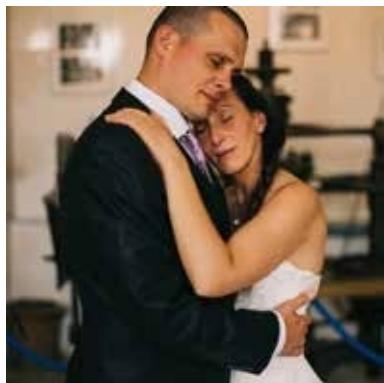
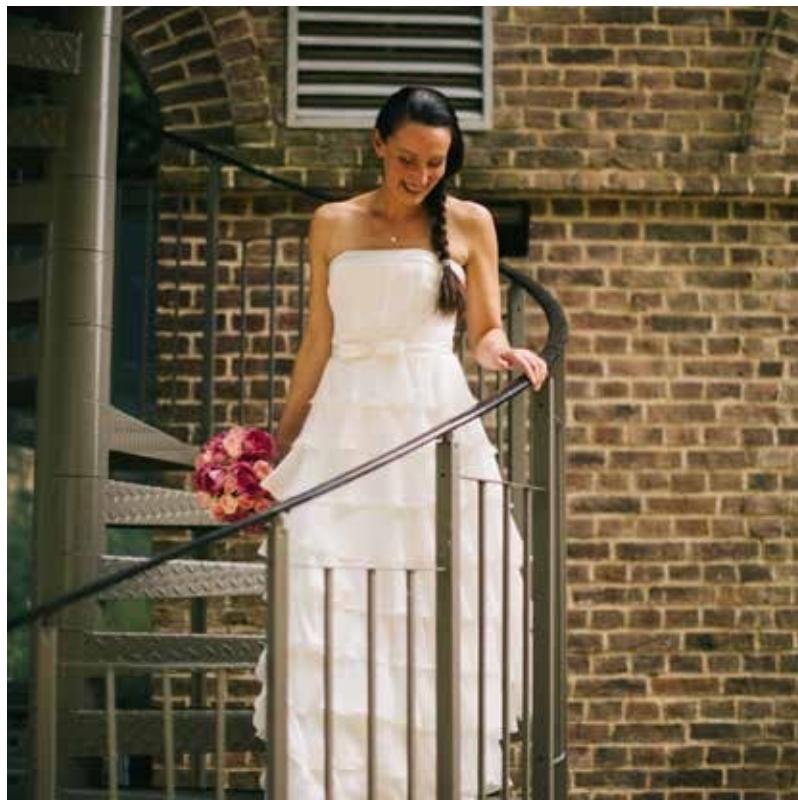
Tarif 200€



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

Antoine de
St Exupéry
Le petit Prince







Nos prestataires

Picci's musique

pour votre soirée dansante
(glamorchestra.com)

Vanessa Chanteuse + DJ + Sax

0607601646

Artiste florale Aurélie Meunier

(sur facebook) 06 58 13 81 98

Gaël Genna, Photographe

www.gaelgenna.com 06 51 09 20 33

Gaëlle Berthelin Photographie

www.gbphotographie.com

Videographes.fr

Pour un film exceptionnel de votre mariage

Alexandre Sitter video

Pour un film exceptionnel de votre mariage

www.alexandresitter.com

www.wearinlove-paris.com

Gribouilletout.fr

Caricaturiste et silouhettiste

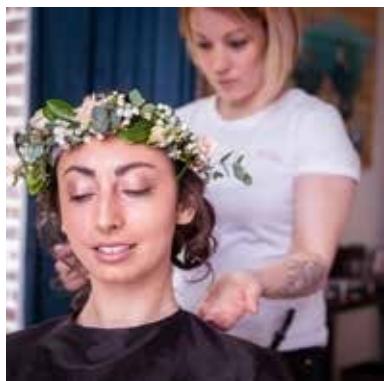
Nicolas Tostain

Animation jeux en bois géant

www.kit-casino.fr



Nous vous mettrons 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'A16, 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