

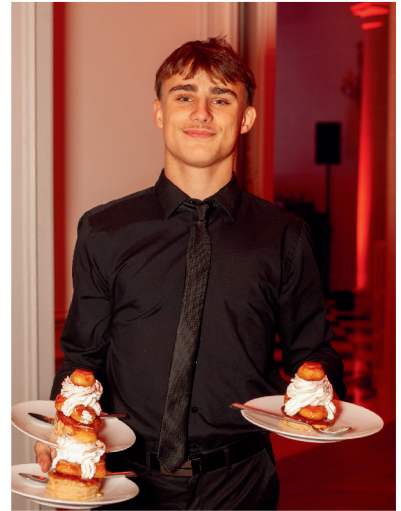


GROUPE YOVO

I'Ardoise *Traiteur*

2025







Sommaire

I	L'Ardoise Traiteur	p3
II	Les plateaux repas	p4
III	Les réceptions cocktail	p5
IV	Les réceptions buffet	p8
V	Les réceptions repas traditionnel	p10
VI	Les menus de mariage	p12
VII	Carte des boissons	p16
VIII	Matériel et logistique	p17
IX	Le Domaine de L'Ardoise	p18



I'Ardoise Traiteur

Nos menus, Vos événements

Sortir du cadre, quitter nos cuisines et délivrer notre maîtrise dans d'autres horizons.

Participez au confort de vos invités en proposant une cuisine de goûts et de parfums. Ensemble, marquons l'esprit de vos convives grâce à la mise en place d'un service de restauration émérite.

Avec un savoir-faire à même de toucher les âmes passionnées présentes à vos côtés.



Contact

lardoise-traiteur.fr

07 45 12 28 14

traiteur@groupeyovo.com

21 Grande Rue - ARPAJON 91290

Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



Notre catalogue

- Réception de 5 à 1000 personnes
- Service à l'assiette / buffet / cocktail
- Animations culinaires sur demande
- Location de matériel & art de la table
- Plateau repas, cocktail, repas assis
- Mise à disposition de personnel
- Proposition de salles de fête en Essonne
- Carnet d'adresses de prestataires de confiance pour une offre clé en main
- Catalogue proposant formules tout compris et choix à la carte.



NOS PLATEAUX REPAS

COMPOSEZ VOS PLATEAUX

Sélection au choix - livraison par 5



ENTRÉES :

Au choix :

- Quiche lorraine
- **ou** club saumon fumé
- **ou** tartare d'avocats aux agrumes
- **ou** terrine de campagne
- **ou** quinoa bowl (végétarien).

PLATS :

Au choix :

- Brochette de poulet mariné
- **ou** lasagne bolognaise
- **ou** filet de lieu
- **ou** pavé de saumon
- **ou** cannellonis farcis à la provençale (végétarien).

ACCOMPAGNEMENTS :

Au choix :

- Écrasé de pommes de terre
- **ou** gratin dauphinois
- **ou** riz long thai
- **ou** haricots verts.

DESSERTS :

Au choix :

- Moelleux au chocolat, cœur coulant
- **ou** brioche perdue au caramel
- **ou** tarte aux pommes
- **ou** mousse au chocolat
- **ou** cheesecake.

23 € HT/PERS.



NOS FORMULES COCKTAIL

FORMULE "DÉCOUVERTE"

Livraison du cocktail

PIÈCES SALÉES : 9

Samoussa aux légumes
Mini hamburger du Chef
Mini wrap au saumon fumé
Brochette melon & jambon de pays
Brochette tomate & mozzarella
Beignet de crevette façon "Tempura"
Brochette de poulet mariné
Verrine de salade à la grecque
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

PIÈCES SUCRÉES : 4

Éclair au chocolat
Fraisier
Almondine saveur citron
Sablé saveur framboise.

23 € HT/PERS.

FORMULE "DÉCOUVERTE" - TOUT COMPRIS

Livraison formule "Découverte" - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



46 € HT/PERS.

FORMULE "GOURMANDE"

Livraison du cocktail

PIÈCES SALÉES : 12

Samoussa aux légumes
Club sandwich au saumon fumé
Mini hamburger du Chef
Mini wrap au saumon fumé
Brochette melon & jambon de pays
Brochette tomates cerise & mozzarella
Beignet de crevette façon "Tempura"
Brochette de poulet mariné
Brochette de framboise & viande de grison
Verrine de salade à la grecque
Verrine avocat & crevettes
Verrine betterave, saumon fumé & ciboulette.

PIÈCES SUCRÉES : 6

Éclair au chocolat
Fraisier
Almondine saveur citron
Sablé saveur framboise
Mini Paris-Brest
Verrine mousse croquante chocolat.

32 € HT/PERS.

FORMULE "GOURMANDE" - TOUT COMPRIS

Livraison formule "Gourmande" - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



55 € HT/PERS.

LA CARTE

NOS PIÈCES SALÉES

LES ESSENTIELS DU CHEF

Accra de morue	1,5 €
Samoussa aux légumes	2 €
Crevette façon "Tempura"	2 €
Pain surprise	3 €
Cône au guacamole	3 €

LES BROCHETTES

Gambas marinée	3,5 €
Poulet mariné	2 €
Melon & jambon de pays	2 €
Chèvre, framboises & viande de grison	3 €
Tomates cerise & mozzarella	1,5 €

LES VERRINES

Avocat & crevettes	2 €
Lentilles & magret fumé	2,5 €
Verinne à la grecque	2 €
Betterave, saumon fumé & crème ciboulette	2 €
Butternut, tofu fumé & cacahuètes	2 €

LES COMPOSITIONS

Pokebowl salade César	3 €
Pokebowl méditerranéen	3 €
Pokebowl crudités	3 €
Pokebowl végétarien	3 €
Risotto aux gambas	5 €
Risotto aux coquilles Saint-Jacques	6 €

LES NAVETTES

Briochée foie gras	3 €
Briochée à la tapenade ancienne	1,5 €
Briochée à la rilette de thon	1,5 €
Club sandwich au saumon	3 €

LES WRAPS

Poulet & mayonnaise au curry	2 €
Thon	2 €
Saumon fumé	2,5 €

LES ANIMATIONS

COCKTAIL SALÉ

PLANCHA

Plancha Prestige	15 €/pers.
Coquilles Saint-Jacques	
Foie gras	
Gambas	
Chorizo.	

Plancha classique	10,5 €/pers.
Brochettes de poulet mariné	
Gambas	
Chorizo.	



BRASERO

Brochette de poulet mariné	3 €/pers.
Foie gras	8 €/pers.
Coquilles Saint-Jacques	8 €/pers.
Gambas	6 €/pers.
Mont d'Or	6 €/pers.

Location du Brasero 220 €

DÉCOUPE

Saumon gravellax de Norvège	6 €/pers.
Saumon fumé Bio d'Écosse	6 €/pers.
Jambon de pays supérieur	4,5 €/pers.

ORIGINAL

Bar à buratta	8 €/pers.
Tataki de thon	8 €/pers.
Filet de bœuf	12 €/pers.
Atelier foie gras	12 €/pers.
Bar à caviar	35 €/pers.

LA CARTE

NOS PIÈCES SUCRÉES

LES ESSENTIELS DU CHEF

Macaron	2 €
Brochette de fruits frais	3 €
Salade de fruits frais	3 €

LES ASSORTIMENTS

Vente par lot de 10

Mignardises "passion chocolat" 6 €/pers.

Financiers croquants chocolat-caramel
Lingots praliné Gianduja
Lingots trois chocolats
Chocolat façon café viennois.

Mignardises "tradition" 8 €/pers.

Éclair au chocolat
Fraisier
Almondine citron
Sablé framboise
Tartelette au cacao
Opéra.

LES MIGNARDISES

Tarte Tatin	3 €
Tarte au citron meringué	2 €
Brownie	2 €
Beignet saveur chocolat & noisette	2 €
Paris-Brest	3 €
Muffin au chocolat	2 €
Muffin saveur cœur caramel au beurre salé	2 €
Éclair au chocolat ou café	2 €
Cannelé bordelais	3 €
Mini-madeleine	3 €

LES VERRINES

Mousse croquante au chocolat	2 €
Panna cotta aux fruits rouges	2 €
Pavlova aux fruits rouges	4 €
Citron meringué	2 €
Tiramisu	2 €

LES CUPCAKES

Vanille & citron	2 €
Framboise & vanille	2 €
Chocolat & noisette	4 €
Tiramisu	2 €

LES ANIMATIONS

COCKTAIL SUCRÉ

DÉCOUPE DE FRUITS FRAIS	7 €/pers.
+ FONTAINE AU CHOCOLAT	+2 €/pers.
BARBE À PAPA	5 €/pers.
CANDY BAR	3 €/pers.
POP CORN "MINUTE"	2 €/pers.
CRÊPES	4 €/pers.
2 crêpes par personne	



NOS FORMULES BUFFET

BUFFET FROID

Livraison du buffet

CHARCUTERIE

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail & sec.

VIANDE FROIDE

Pilon de poulet, rôti de porc et roast beef.

SALADE VERTE & COMPOSÉE

Salade niçoise, salade piémontaise et taboulé.

FROMAGES

Sélection de 4 fromages, mesclun, fruits secs et petit beurre.

DESSERTS

Pasteis de Nata,
Assortiments de mignardises "tradition".

33 € HT/PERS.

BUFFET FROID - TOUT COMPRIS

Livraison du buffet froid - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Vin rouge Crozes-Hermitage
Vin blanc Chardonnay
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



58 € HT/PERS.

BUFFET CHAUD

Livraison du buffet

CHARCUTERIE OU CRUDITÉS

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail & sec.

PLATS CHAUDS

Au choix : suprême de volaille à la sauce forestière
ou filet de bar au beurre blanc.

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix : pommes de terre grenailles
ou gratin dauphinois **ou** légumes grillés.

FROMAGES

Sélection de 4 fromages, mesclun, fruits secs et petit beurre.

DESSERTS

Pasteis de Nata,
assortiments de mignardises "tradition".

38 € HT/PERS.

BUFFET CHAUD - TOUT COMPRIS

Livraison du buffet chaud - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Vin rouge Crozes-Hermitage
Vin blanc Chardonnay
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



63 € HT/PERS.

LA CARTE

BUFFET LIBRE SERVICE

LES ESSENTIELS DU CHEF

Paëlla de L'Ardoise Traiteur	17,5 €
Couscous Royal	16,5 €
Cochon de lait	17 €

LES VIANDES

Confit de canard fondant	16 €
Souris d'agneau confite 11 h aux épices	21 €
Cœur de quasi de veau et sa sauce forestière	21 €
Filet mignon caramélisé au cumin	18 €
Suprême de volaille cuisson basse température	17 €

LES POISSONS

Filet de bar au basilic	21 €
Pavé de saumon grillé aux épices	18 €
Dos de cabillaud du Chef	23 €
Filet de dorade au beurre de homard	21 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille	Tomate cerise poêlées
Purée à la truffe noire	Purée maison
Poêlée de légumes du marché	Banane plantain
Riz blanc	Tagliatelles
Gratin dauphinois	

LES ANIMATIONS

BUFFET SALÉ

ROTISSERIE & BRASERO

Barbecue géant 25 €/pers.

Merguez supérieures
Chipolatas
Découpe de poulet mariné
Brochettes de bœuf.

Barbecue & plancha mixte 32 €/pers.

Merguez supérieures
Chipolatas
Découpe de poulet mariné
Brochette de filet bœuf
Filet de dorade
Gambas.

SHOW COOKING :

Paëlla	18,5 €/pers.
Couscous Royal	19,5 €/pers.
Cochon	19 €/pers.

*Préparation en live.

Rodizio 32 €/pers.

Saucisettes ou chorizos barbecue
Agneau mariné
Pilons de poulet
Picanha de bœuf d'excellence
Blanc de poulet mariné
Bacon
Travers de porc
Ananas rôti caramélisé.

Cochon à la broche 18 €/pers.

Minimum 40 pers.

Méchoui 19 €/pers.

(agneau à la broche)
Minimum 15 pers.

Animation hamburger 15 €/pers.

Animation frites maison 2 €/pers.

NOS FORMULES REPAS ASSIS

MENU DE L'ARDOISE

Livraison du repas

ENTRÉES :

Au choix :

Saint-Marcellin rôti au miel

ou

Tartare d'avocat aux crevettes.

PLATS :

Au choix :

Suprême de volaille sauce forestière

ou

Filet de dorade sauce beurre blanc.

ACCOMPAGNEMENTS :

Au choix :

Pommes de terre grenaille

ou gratin dauphinois

ou risotto

ou légumes grillés.

DESSERTS :

Au choix :

Brioche façon pain perdu

ou

Fondant au chocolat.

33 € HT/PERS.

MENU DE L'ARDOISE - TOUT COMPRIS

Livraison du menu de L'Ardoise - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Vin rouge Crozes-Hermitage
Vin blanc Chardonnay
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



62 € HT/PERS.

MENU DE L'ARDESIA

Livraison du repas

COCKTAIL :

Au choix :

Assortiment de 4 amuse-bouches de saison.

ENTRÉES :

Au choix :

Foie gras du Chef YOVO,
chutney & brioche

ou saumon gravelax

ou salade de gambas.

PLATS

Au choix :

Souris d'agneau confite 11 h aux épices

ou filet de bar au beurre de homard

ou cœur de quasi de veau.

ACCOMPAGNEMENTS :

Au choix :

Pommes de terre grenaille

ou gratin dauphinois

ou risotto

ou légumes grillés.

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 3 fromages,
mesclun, fruits secs et beurre.

DESSERTS

Au choix :

Brochettes de fruits frais

ou entremet royal au chocolat

ou fraisier.

45 € HT/PERS.

MENU DE L'ARDESIA - TOUT COMPRIS

Livraison du menu de L'Ardésia - boissons - matériel - service

MATÉRIELS

Tables buffet
Nappage buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

BOISSONS

Soupe champenoise
Jus de fruits / Sodas divers
Vin rouge Crozes-Hermitage
Vin blanc Chardonnay
Eau pétillante
Eau plate
Café / thé.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



75 € HT/PERS.



NOS FORMULES MARIAGE

MARIAGE DE L'ARDOISE - TOUT COMPRIS

Réception - boissons - matériel - service maître d'hôtel

VIN D'HONNEUR

Samoussa aux légumes
Mini hamburger du Chef
Mini wrap au saumon fumé
Brochette melon & jambon de pays
Brochette tomates cerise & mozzarella
Beignet de crevette façon "Tempura"
Brochette de poulet mariné
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

Soupe champenoise, softs, jus de fruits, sodas.

ENTRÉES

Au choix :

Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail
ou chiffonnade de saumon gravelax
ou Saint-Marcelin rôti miel de Champagne.

100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

PLATS

Au choix :

Suprême de volaille et sa sauce forestière
ou magret de canard et sa sauce fruits rouges
ou filet de dorade royal
et son beurre de homard.

AOC Crozes-Hermitage (vin rouge de la Vallée du Rhône), 100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix :

Gratin dauphinois
ou légumes du marché
ou pommes de terre grenaille
ou riz pilaf
ou tomates cerise poêlées
ou fagots de haricots verts.

BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

DESSERTS

Pièce montée au choix :

Wedding cake **ou** choux à la crème.
Brochettes de fruits frais.

Coupe de Champagne
Veuve Pelletier 1er Cru.

Café **ou** thé.

MATÉRIELS

Tables buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon
le nombre d'invités.



À PARTIR DE 95 € HT/PERS.



NOS FORMULES MARIAGE

MARIAGE DE L'ARDÉSIA - TOUT COMPRIS

Réception - boissons - matériel - service maître d'hôtel

VIN D'HONNEUR

Samoussa aux légumes
Mini hamburger du Chef
Mini wrap au saumon fumé
Brochette melon & jambon de pays
Brochette tomates & mozzarella
Beignet de crevette façon "Tempura"
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

Animation plancha : Brochettes de poulet mariné, gambas, chorizo.

Soupe champenoise, softs, jus de fruits, sodas.

ENTRÉES

Au choix :

Foie gras du Chef, chutney & brioche
ou chiffonnade de saumon fumé bio de Norvège Label Rouge
ou assiette landaise.

100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

PLATS

Au choix :

Cœur de quasi de veau
ou filet de bœuf et son jus corsé
ou filet de bar rôti au basilic et sa sauce beurre de homard.

AOC Crozes-Hermitage (vin rouge de la Vallée du Rhône), 100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix :

Gratin dauphinois,
ou légumes du marché
ou pommes de terre grenaille
ou riz pilaf
ou tomates cerise poêlées
ou fagots de haricots verts.

BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

DESSERTS

Pièce montée au choix :

Wedding cake **ou** choux à la crème.
Brochettes de fruits frais & mignardises "tradition" sucrées.

Coupe de Champagne
Veuve Pelletier 1er Cru.

Café **ou** thé.

MATÉRIELS

Tables buffet
Couverts éco
Assiettes éco
Serviettes
Verres.

MAÎTRE(S) D'HÔTEL

À définir selon le nombre d'invités.



À PARTIR DE 115 € HT/PERS.



LA CARTE

REPAS À L'ASSIETTE

LES ENTRÉES

Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail	9 €
Chiffonnade de saumon gravelax	10 €
Saint-Marcelin rôti miel de Champagne	8 €
Foie gras du Chef, chutney & brioche	12 €
Assiette landaise (mesclun, magret fumé, foie gras, gésiers confits de volaille)	12 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenaille	
Gratin dauphinois	
Poêlée de légumes	
Riz	
Pommes de terre au four	
Purée maison	
Purée à la truffe noire	+3 €

LES VIANDES

Suprême de volaille et sa sauce forestière	16 €
Magret de canard, sauce fruits rouges	19 €
Véritable cœur de quasi de veau, sauce forestière	24 €
Filet de bœuf et son jus corsé	21 €
Filet mignon caramélisé au cumin	18 €

LES POISSONS

Filet de dorade royal, beurre de homard	21 €
Filet de bar rôti au basilic, sauce beurre de homard	19 €
Pavé de saumon grillé aux épices	17 €
Saumon grillé ou mi-cuit	18 €
Noix de Saint-Jacques sauce hollandaise truffée	26 €

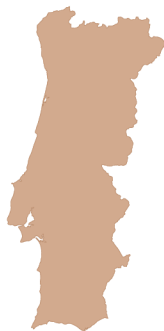
LES DESSERTS

Brioche façon pain perdu	4 €
Fondant au chocolat cœur coulant	6 €
Brochettes de fruits frais	5 €
Entremet royal au chocolat	7 €
Fraisier	7 €

CUISINE DU MONDE

PORTUGAL

Alentejana : porc aux palourdes	19 €
Veau au four	19 €
Chevreau au four	24 €
Morue grillée	24 €
Morue au four	24 €
Poulet à la portugaise	13 €
Cochon de lait à la portugaise	17 €
<u>10 personnes</u>	



AFRIQUE

Poulet braisé	13 €
Dorade braisée	21 €
Thiéboudienne	19 €
Mafé	19 €
Poulet yassa	17 €
Bar braisé aux épices douces	21 €
Bananes plantain (accompagnement)	2 €



ASIE

Salade de bœuf mariné à la thai	17 €
Wok de bœuf	19 €
Saumon entier à la thai	21 €
Riz sauté à la cantonnaise (accompagnement)	5 €



LA CARTE DES BOISSONS

SOFTS, VINS, SPIRITUEUX

SOFTS

Évian	4,5 €
Eau de Perrier	4,5 €
Coca-Cola	5,5 €
Jus d'orange	6 €
Planteur des Iles	6 €
Ice Tea	5,5 €
Oasis	5,5 €
Thé glacé	5,5 €
Eau détoxification	5 €

POMPES À BIÈRES

Affligem	4 €/pers.
Heineken	4 €/pers.
Desperados	4 €/pers.

2 verres de 25 cl/pers.

CHAMPAGNES

Veuve Pelletier 1er cru	28 €
Ruinart Brut	65 €
Deutz Brut	49 €
Ruinart Blanc de Blancs	105 €
Ruinart rosé	105 €



VINS ROUGES

Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits	23 €
Rhône : Crozes Hermitage	16,9 €
Bordeaux : Saint-Émilion	16 €
Loire : Sancerre	21 €
Loire : Chinon	21 €
Bordeaux : Saint-Estèphe - Château Beau-Site	36 €

VINS BLANCS

100% Chardonnay	16 €
Bourgogne : Chablis	24 €
Alsace : Gewurztraminer	12 €
Loire : Sancerre	21 €
Portugal : VINO Verde	12 €

VINS ROSÉS

Corse : Terra Vecchia	13 €
Côtes de Provence : Estandon	13 €
Portugal : Mateus pétillant	12 €

AUTRES

Soupe champenoise aux fruits rouges	4,5 €
Trou normand (calva & glace à la pomme)	4 €



LA LOGISTIQUE

FINALISEZ VOTRE RÉCEPTION

ART DE LA TABLE

Art de la table complet 6,5 €

Assiettes à entremets
Grandes assiettes
Couverts
Verres à eau
Verres à vin
Flûtes à champagne
Tumblers
Tasses et sous-tasses à café
Serviette de table.

Art de la table enfant 4 €

Verres à soft
Petites assiettes
Grandes assiettes
Couverts.

Art de la table "cocktail" 4 €

Verres long drinks
Flûtes à champagne
Assiettes cocktail
Cuillères à verrine
Gobelets à café
Serviettes.

Flûtes et gobelets façon cristal 2 €

MATÉRIEL

USTENSILES

Four 160 €
Bain Marie 260 €
Étuve 160 €
Tournebroche 300 €
Plancha 110 €
Brasero 220 €
Chafing dish 40 €
Bouteille de gaz 56 €

MOBILIER

Table rectangulaire 15 €
Table ronde 150cm 17 €
Table ronde 180cm 20 €
Chaise "Napoléon" 4 €
Chaise pliante 2,5 €

PRESTATION DE SERVICE

Maître d'hôtel pour cocktail 290 €
4 heures de service.

Réception & Mariage 360 €
8 heures de service.

AMBIANCE

Barnum 3 x 6 m 220 €
Barnum 3 x 3 m 110 €
Barnum 5 x 5 m 305 €
Lumières extérieures 25 €/projecteur
Parasols 25 €/parasol + pied
Chauffage extérieur à gaz 90 €
Chauffage extérieur électrique 70 €
Chauffage à air pulsé 250 €



Groupe YOVO

Le domaine de L'Ardoise

Bienvenue chez vous

Faites du Domaine de L'Ardoise, votre pied à terre pour y vivre des moments empreints d'émotions.

Ressentez tout le charme et l'authenticité de cette maison de maître édifée en 1710.

Profitez du confort qu'elle vous octroie dans un cadre aussi secret qu'immense.

Entre salons de réception et coquettes suites surplombant le jardin, le Domaine de L'Ardoise vous ouvre les portes d'une exceptionnelle propriété située en plein cœur de l'Essonne, à 35km de Paris.



En savoir plus

- 150 personnes en intérieur
- 200 personnes avec le jardin
- 3 salons de réception
- 5 suites à l'étage
- 1 hectare de terrain
- Situé à 35km de Paris, proche N20
- Parking gratuit jusqu'à 25 voitures
- Wifi gratuit
- Centre équestre de compétition "La Courbette" situé dans le domaine
- Organisation d'évènements privés ou professionnels
- Thème décoratif au choix.

LOCATION DU DOMAINE

Haute saison (mai jusqu'à juillet)

JOURNÉE

Lundi au vendredi **1200€**

Samedi **1800€**

Dimanche/jour férié **3390€**

(De 6h à 18h)

SOIRÉE

Lundi au jeudi **1560€**

Vendredi **1880€**

Samedi **3390€**

Dimanche/jour férié **2160€**

(De 18h à 2h)

JOURNÉE COMPLÈTE

Lundi au jeudi **2820€**

Vendredi **3380€**

Samedi **4050€**

Dimanche/jour férié **3480€**

Samedi-dimanche **7800€**

Vendredi-samedi-dimanche **10200€**

(De 6h à 2h)

JOURNÉE + HÉBERGEMENT

En semaine : **sur devis**

Samedi à dimanche **8500€**

Vendredi, samedi et dimanche **11600€**

Baisse saison (août à avril)

Le Groupe YOVO



Contact L'Ardésia

lardesia.fr

01 46 44 01 15

clamart@groupeyovo.com

5 Clos du Breuil - CLAMART 92140

Horaires :

- Mardi - Samedi : 12h - 14h30 / 19h - 22h30
- Dimanche - Lundi : ouverture sur devis



Contact L'Ardoise

lardoise-arpajon.fr

01 64 90 00 74

contact@lardoise-arpajon.fr

21 Grande Rue - ARPAJON 91290

Horaires :

- Lundi - Dimanche : 12h - 14h30 / 19h - 22h30



Contact Le Domaine de L'Ardoise

domainedelardoise.fr

07 45 12 28 14

contact@ledomainedelardoise.fr

42 Rue de Châtres, 91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON

Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



Contact L'Ardoise Traiteur

lardoise-traiteur.fr

07 45 12 28 14

traiteur@groupeyovo.com

21 Grande Rue - ARPAJON 91290

Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



Contact L'Ardoise des Vins

lardoisedesvins.fr

07 67 98 96 41

lardoisedesvins@gmail.com

34 Grande Rue - ARPAJON 91290

Horaires :

- Mardi - Samedi : 10h - 12h30 / 14h - 20h