



# LE DOMAINE DE L'ARDOISE

MARIAGES - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES



An aerial photograph of a rural landscape with rolling hills and fields. A large, semi-transparent circular overlay is centered on the image, containing a smaller aerial view of a village with houses, trees, and a church. The text 'LE DOMAINE' is overlaid on this central image.

# LE DOMAINE



## LE DOMAINE DE L'ARDOISE

Bâtie en 1710, cette maison de maître située à Boissy-Sous-Saint-Yon en Essonne (91) a traversé les âges en préservant tout son charme, elle réouvre ses portes en 2025 resplendissante, après une rénovation complète.

En rejoignant le GROUPE YOVO en 2024, elle devient officiellement « LE DOMAINE DE L'ARDOISE ».

Située à 35 km de Paris, LE DOMAINE DE L'ARDOISE dispose de 3 salons de réception pouvant accueillir jusqu'à 80 convives en intérieur dans la même salle, mais également de la cour d'honneur de la maison avec sa fontaine et de son parc avec un jardin à la française qui pourront accueillir les invités lors des beaux jours.

À l'étage, 7 chambres et suites à la décoration soignée avec une vue imprenable sur le jardin et les écuries du domaine pourront héberger les jeunes mariés ainsi que leurs invités.

En choisissant LE DOMAINE DE L'ARDOISE pour vos futures réceptions, vous pouvez bénéficiez de la prise en charge de L'ARDOISE TRAITEUR : notre service de restauration sur-mesure pour vos évènements (non imposé).



Un lieu d'exception chargé d'histoire dans un parc arboré de plus d'un hectare avec des jardins à la française, des écuries et des chevaux.

2  
Hectares

80  
Places  
de  
Parking



A l'entrée du Domaine, vous trouverez la cour d'honneur, composée d'un jardin à la française en forme de cœur avec une fontaine centrale, idéale pour faire de belles photos.



A l'intérieur, le Charme authentique d'une belle demeure ancienne, lumineuse, décorée avec élégance.



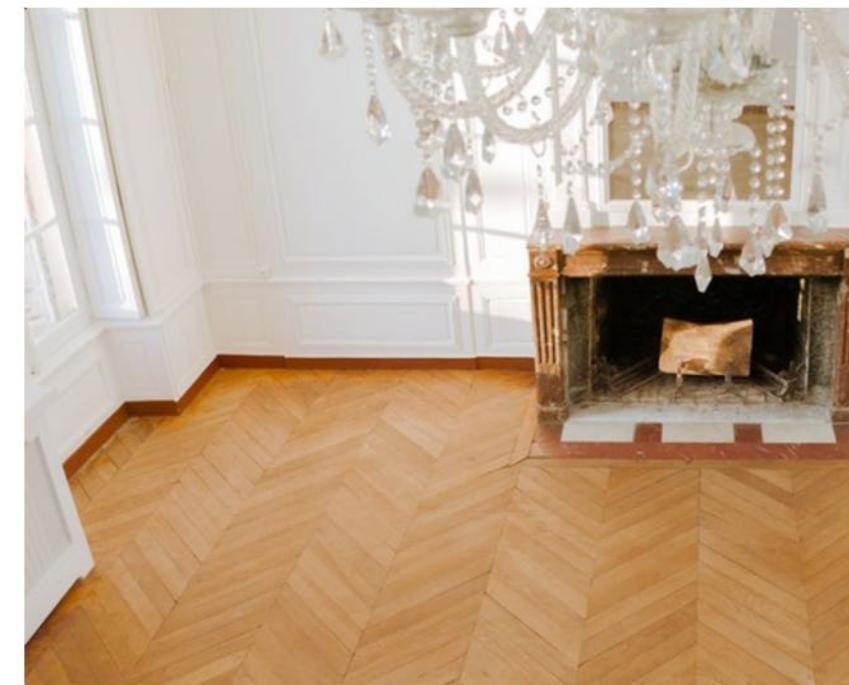
# LES SALONS

# LES SALONS DE RÉCEPTION

Le Manoir dispose de 3 salons de réception communicants pouvant accueillir 80 invités en banquet dans la grande salle avec des espaces pour une piste de danse et le buffet traiteur.



Capacité  
80 Pers.



A dark, semi-transparent circular overlay covers the center of the image, containing the text.

# TARIFS & SERVICES

# TARIFS BASSE SAISON

2 900€/J

## DIMANCHE, JOUR FÉRIÉ

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

2 820€/J

## VENDREDI

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

3 800€/J

## SAMEDI

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

2 350€/J

## SEMAINE (DU LUNDI AU JEUDI)

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

## OCTOBRE À AVRIL et LE MOIS D'AOÛT

Pour les séminaires nous  
consulter.

La réservation comprend la mise  
à disposition de la propriété  
pour votre usage  
exclusif, le mobilier (tables,  
chaises, buffets), un agent de  
sécurité.

5 500€

## FORFAIT WEEK-END

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00  
le samedi jusqu'au dimanche 19:00  
Hébergement inclus*

6 200€

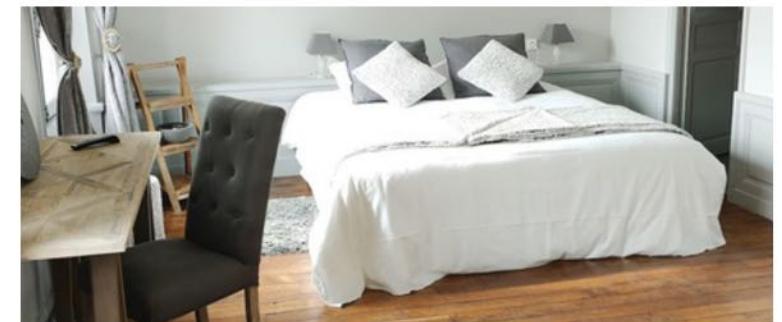
## FORFAIT WEEK-END 3 JOURS

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00  
le vendredi jusqu'au dimanche 19:00  
Hébergement inclus*

+ 1 100€

## FORFAIT HEBERGEMENT 7 CHAMBRES ET SUITES

*Capacité d'hébergement de 17 personnes*



# TARIFS HAUTE SAISON

3 500€/J

## DIMANCHE, JOUR FÉRIÉ

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

3 400€/J

## VENDREDI

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

4 000€/J

## SAMEDI

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

2 800€/J

## SEMAINE (DU LUNDI AU JEUDI)

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00 à 3:00.*

## MAI / JUIN / JUILLET SEPTEMBRE

Pour les séminaires nous  
consulter.

6 000€

## FORFAIT WEEK-END

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00  
le samedi jusqu'au dimanche 19:00  
Hébergement inclus*

6 800€

## FORFAIT WEEK-END 3 JOURS

*La propriété est mise à votre disposition de 07:00  
le vendredi jusqu'au dimanche 19:00  
Hébergement inclus*

+ 1 100€

## FORFAIT HEBERGEMENT 7 CHAMBRES ET SUITES

*Capacité d'hébergement de 17 personnes*



**Location pour la SOIRÉE  
de 18h à 3h.**

**2 000€** DIMANCHE, JOUR FÉRIÉ

**2 000€** VENDREDI

**2 800€** SAMEDI

**1 800€** SEMAINE (DU LUNDI AU JEUDI)

## **OFFRE DERNIÈRE MINUTE**

**VALABLE UNIQUEMENT  
POUR UNE RESERVATION MOINS  
DE 6 MOIS AVANT L'ÉVÉNEMENT**

La réservation comprend la mise  
à disposition de la propriété  
pour votre usage  
exclusif, le mobilier (tables,  
chaises, buffets), un agent de  
sécurité.

**Location pour la JOURNÉE  
de 7h à 18h.**

**2 100€** DIMANCHE, JOUR FÉRIÉ

**1 800€** VENDREDI

**1 800€** SAMEDI

**1 500 €** SEMAINE (DU LUNDI AU JEUDI)

250€

### FORFAIT MÉNAGE

Si l'option n'est pas prise la salle doit être rendue dans le même état qu'à la mise à disposition.

16€  
pers.

### PETIT DÉJEUNER

Viennoiseries, pancakes, café, Thé, jus de fruits

250€

### WEDDING ROOM

*Pour la préparation des mariés ou pour faire dormir les enfants dans une pièce à part pendant la réception (sous la surveillance obligatoire d'une baby-sitter), possibilité de réserver une pièce avec une salle de bains.*

500€

### SUITE NUPTIALE

Possibilité de réserver la chambre Romance pour les jeunes mariés avec Bains à remous, bougies, pétales de Roses, bouquet de roses rouge et 1 bouteille de Champagne (si vous n'avez pas choisi le forfait hébergement)

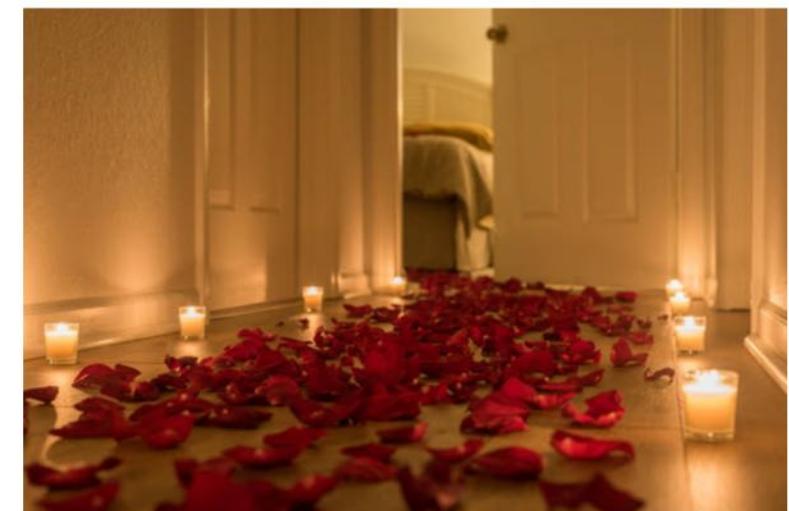
250€

### PACK ROMANCE

Pour les jeunes mariés, dans votre chambre pétales de Roses, bougies, bouquet de roses rouge et 1 bouteille de Champagne (si vous avez choisi le forfait hébergement)

## TARIFS DES OPTIONS

**Tarif unique  
toute l'année**



## NOS PARTENAIRES

### Tarifs auprès des prestataires en direct



DÉCORATION ÉVÉNEMENTIEL  
DAFFNEY DÉCO  
06 69 40 44 20  
<https://www.daffneydeco.com/>



PHOTOGRAPHE / PHOTOBOTH  
STUDIOBOX  
06 69 66 16 41  
<https://www.borne-studiobox.com/>



*Loulie Event's*

WEDDING PLANNER - DÉCORATION  
06 77 18 23 18  
<https://www.loulieevents.fr/>



DJ - Généraliste / MATÉRIEL SON ET LUMIÈRE  
DJ ISMA  
06 13 55 15 80  
<https://www.facebook.com/djisma75/>



## L'ORGANISATION DE VOTRE SOIRÉE

18h00 - 20h00      Accueil de vos invités & cocktail

20h00 - 20h20      Installation de vos invités au dîner

20h20 - 22h30      Service du dîner

22h30 - 23h00      Service du Weeding cake/ dessert & ouverture du bal

23h00 - 03h00      Soirée dansante

03h00      Fin de la soirée dansante et départ des invités

03h00 - 04h00      Remise en état des lieux, départ des prestataires

Horaires estimatifs de votre réception, à affiner en fonction de vos souhaits et de votre timing.



# LE TRAITEUR



En choisissant LE DOMAINE DE L'ARDOISE pour vos futures réceptions, vous pouvez bénéficier de la prise en charge de **L'ARDOISE TRAITEUR** :

Notre service de restauration sur-mesure pour vos évènements : Buffets, cocktail, repas traditionnel assis, formule mariage tout compris.

**L'ARDOISE TRAITEUR** est reconnu pour son service de qualité, fort d'une expérience réussie dans les métiers de la restauration avec le succès du RESTAURANT L'ARDOISE (Arpajon 91), notre service traiteur se présente à vous avec le même objectif : mettre du goût dans vos assiettes.

Le tout, avec le même professionnalisme et la même efficacité, si souvent remarqué au sein de notre établissement, récompensé par LES PAPILLES D'OR .

N'hésitez pas à demander notre brochure **L'ARDOISE TRAITEUR**, vous pouvez également consulter notre site <https://lardoise-traiteur.fr>

Pour 80 personnes  
Ce Menu en All inclusive  
avec  
services et boissons  
(champagne inclus)  
138€/personne

# LE MARIAGE DE L'ARDOISE

## 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

## ENTRÉES AU CHOIX :

- Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail
- Chiffonnade de saumon gravlax
- Saint-Marcelin rôti miel de Champagne

## PLATS AU CHOIX :

- Suprême de volaille et sa sauce forestière
- Magret de canard et sa sauce fruits rouges
- Filet de dorade royal et son beurre de homard

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- Gratin dauphinois
- Légumes du marché
- Pommes de terre grenaille
- Risotto au parmesan
- Tomates cerise poêlées
- Fagots de haricots verts

Pain individuel

## BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

## DESSERTS AU CHOIX :

- Wedding cake ou choux à la crème

Brochettes de fruits frais

**66 € TTC/PERS.**

Pour 80 personnes  
Ce Menu en All inclusive  
avec  
services et boissons (sans  
alcool) 118,80€/personne

# LE MARIAGE ORIENTAL

## VIN D'HONNEUR :

- Samoussa aux légumes
- Mini hamburger du Chef (halal)
- Mini wrap au saumon fumé
- Navette briochée au thon
- Brochette tomates cerise & mozzarella
- Beignet de crevette façon "Tempura"
- Brochette de poulet mariné (halal)
- Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette

## ENTRÉES AU CHOIX :

- Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail
- Chiffonnade de saumon gravlax
- Saint-Marcelin rôti miel de Champagne

## PLATS AU CHOIX :

- Suprême de volaille et sa sauce forestière (halal)
- Magret de canard et sa sauce fruits rouges (halal)
- Souris d'agneau 11h aux épices douces (halal)
- Filet de dorade royal et son beurre de homard

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- Gratin dauphinois
- Légumes du marché
- Pommes de terre grenaille
- Risotto au parmesan
- Tomates cerise poêlées
- Fagots de haricots verts

Pain individuel

## BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

## DESSERTS AU CHOIX :

Wedding cake **ou** choux à la crème

Brochettes de fruits frais

**66 € TTC/PERS.**

**Pour 80 personnes  
Ce Menu en All inclusive  
avec  
services et boissons  
(champagne inclus)  
151€/personne**

# LE MARIAGE DE L'ARDÉSIA

## 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

## ENTRÉES AU CHOIX :

- Foie gras du Chef, chutney & brioche
- Chiffonnade de saumon fumé bio de Norvège Label Rouge
- Assiette landaise

## PLATS AU CHOIX :

- Cœur de quasi de veau
- Filet de bœuf et son jus corsé
- Filet de bar rôti au basilic et sa sauce beurre de homard

## 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- Gratin dauphinois
- Légumes du marché
- Pommes de terre grenaille
- Risotto au parmesan
- Tomates cerise poêlées
- Fagots de haricots verts

Pain individuel

## BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

## DESSERTS AU CHOIX :

Wedding cake **ou** choux à la crème

Brochettes de fruits frais

Mignardises "tradition" sucrées

**88 € TTC/PERS.**

## LES BOISSONS

<b>Forfait boisson complet avec alcool</b>	28,80 €
Eau plate	
Eau pétillante	
Soupe champenoise	
Coca-Cola	
Jus de fruits	
Vin rouge	
Vin blanc et / ou rosé	
Champagne	
Café, Thé.	

<b>Forfait boisson complet sans alcool</b>	9,60 €
Eau plate	
Eau pétillante	
Cocktail signature sans alcool	
Coca-Cola, Coca zéro	
Jus de fruits	
Champagne sans alcool	
Café, Thé.	

<b>Forfait boisson cocktail</b>	19,20 €
Eau plate	
Eau pétillante	
Soupe champenoise	
Bière Affligem en fût	
Coca-Cola	
Jus de fruits	
Café, Thé.	

<b>Forfait boisson Softs</b>	6,60€
Eau plate	
Eau pétillante	
Coca-Cola	
Jus de fruits	
Café, Thé.	

## ART DE LA TABLE

<b>Art de la table complet</b>	12 €
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.	

<b>Art de la table enfant</b>	6 €
Verres à soft	
Petites assiettes	
Grandes assiettes	
Couverts.	

<b>Art de la table "cocktail"</b>	4,80 €
Verres long drinks	
Flûtes à champagne	
Assiettes cocktail	
Cuillères à verrine	
Gobelets à café	
Serviettes.	

<b>Flûtes et gobelets façon cristal</b>	2,40 €
---	--------

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Personnel pour cocktail : minimum 4 heures de service 348 €/PERS.  
Personnel pour repas : minimum 6 heures de service 390 €/PERS.  
Personnel pour mariage : minimum 8 heures de service 432 €/PERS.  
Heure supplémentaire 54 €/PERS.



# FORMULE BRUNCH

## SUCRÉ

VIENNOISERIES  
PANCAKES  
CONFITURES  
NUTELLA  
BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

## SALÉ

SAUCISSES  
OEufs BROUILLÉS  
PLATEAU DE FROMAGE  
PLATEAU DE CHARCUTERIE  
SAUMON FUMÉ  
PAIN

## BOISSONS

JUS DE FRUITS  
EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE  
THÉ, CAFÉ

43 EUROS TTC/PERS



COCKTAIL MIMOSA EN SUPPLÉMENT + 5,5 €/PERS  
CHAMPAGNE BAUSER EN SUPPLÉMENT + 9€/PERS





# NOS FORMULES BUFFET

FORMULE BUFFET FROID - 38,50 € TTC/PERS.      Pain individuel.

## PIÈCES COCKTAIL :

Assortiment de 4 pièces cocktail froides au choix.

## VIANDE FROIDE :

Pilon de poulet, rôti de porc et roast beef.

## SALADE VERTE & COMPOSÉE :

Salade niçoise, salade piémontoise et taboulé oriental.

## FROMAGES :

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

## DESSERTS :

Pasteis de Nata,  
Assortiment de mignardises "tradition" 3 pièces.

FORMULE BUFFET CHAUD - 42,90 € TTC/PERS.

Pain individuel.

## PIÈCES COCKTAIL :

Assortiment de 4 pièces cocktail froides ou chaudes au choix.

## PLATS CHAUDS AU CHOIX :

Parmentier de canard confit  
Cabillaud en brandade gratinée  
Navarin d'agneau

## FROMAGES :

Sélection de 3 fromages, mesclun, fruits secs & petit beurre.

## DESSERTS :

Pasteis de Nata,  
Assortiment de mignardises "tradition" 3 pièces.

# NOS FORMULES REPAS ASSIS

MENU DE L'ARDOISE - 38,50 €TTC/PERS.

## ENTRÉES AU CHOIX :

Saint-Marcellin rôti au miel  
Tartare d'avocat aux crevettes.  
Pain individuel.

## PLATS AU CHOIX :

Suprême de volaille sauce forestière  
Filet de dorade sauce beurre blanc.

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Pommes de terre grenaille  
Gratin dauphinois  
Légumes grillés  
Risotto.

## DESSERTS AU CHOIX :

Brioche façon pain perdu  
Fondant au chocolat.

MENU DE L'ARDESIA - 50,60 €TTC/PERS

## COCKTAIL :

Assortiment de 4 amuse-bouches de saison.

## ENTRÉES AU CHOIX :

Foie gras du Chef YOVO  
Saumon gravlax  
Salade de gambas.

## PLATS AU CHOIX :

Souris d'agneau confite 11 h aux épices  
Filet de bar au beurre de homard  
Cœur de quasi de veau.

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Pommes de terre grenaille  
Gratin dauphinois  
Légumes grillés  
Risotto.

Pain individuel.

## ASSIETTE DE FROMAGES :

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

## DESSERTS AU CHOIX :

Brochettes de fruits frais  
Entremet royal au chocolat  
Entremet fraisier.

PRESTATION MENU DE L'ARDOISE - 75,60 €TTC/PERS.

Menu de L'Ardoise - vaisselle - boissons

## VAISSELLE :

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verrerie.

## BOISSONS :

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

## PERSONNEL DE SERVICE :

**Sur devis.**

PRESTATION MENU DE L'ARDESIA - 91,20 €TTC/PERS.

Menu de L'Ardésia - vaisselle - boissons - service

## VAISSELLE :

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verrerie.

## BOISSONS :

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

## PERSONNEL DE SERVICE :

**Sur devis.**

# NOS FORMULES COCKTAIL

FORMULE DÉCOUVERTE - 25,30 € TTC/PERS.

## 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.

FORMULE GOURMANDE - 35,20 € TTC/PERS.

## 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.

FORMULE DÉCOUVERTE AVEC ANIMATION CULINAIRE - 55,20 € TTC/PERS.

Formule découverte - vaisselle jetable - boissons

## ANIMATION CULINAIRE :

Découpe de jambon de pays  
directement sur l'os.

## BOISSONS :

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

## VAISSELLE JETABLE :

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verrerie.

## PERSONNEL DE SERVICE :

**Sur devis.**

PRESTATION GOURMANDE AVEC ANIMATION CULINAIRE - 66€TTC/PERS.

Formule gourmande - vaisselle - boissons

## ANIMATION CULINAIRE :

Bar à buratta  
Déclinaison de préparations :  
• Toast  
• Verrine  
• Brochette

## BOISSONS :

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

## VAISSELLE JETABLE :

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verrerie.

## PERSONNEL DE SERVICE :

**Sur devis.**



## LA DÉGUSTATION

Un Repas de Dégustation sera proposé au sein de notre Domaine sur RDV.

Le repas sera facturé 40,00 € TTC par participant.

**Le coût du test pour les futurs mariés leur sera offert sous forme de remise sur le devis final.**



# L'HEBERGEMENT



## Chambre Romance avec bain à remous

D'une surface d'environ 30 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style romantique, avec un lit rond.

Elle offre une vue sur le parc.

*TV écran plat, WiFi, lit king size, salle de bain avec bain à remous, wc séparés.*



1 lit king size



31 m<sup>2</sup>



2 personnes

Prix  
250 €/nuit





## Chambre Napoléon

D'une surface d'environ 30 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style campagne chic.  
Elle offre une vue sur le parc.

*TV écran plat, WiFi, lit king size, salle de douche, wc séparés.*



1  
lit king size



28 m<sup>2</sup>



2 personnes

Prix  
200 €/nuit



## Suite Familiale Baroque

D'une surface d'environ 40 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style baroque.

Elle offre une vue sur le parc. Elle est dotée d'une petite chambre à part attenante avec un lit double.

*TV écran plat, WiFi, lit king size, lit double, salle de douche, wc séparés.*



1 lit king size

1 lit 140 cm

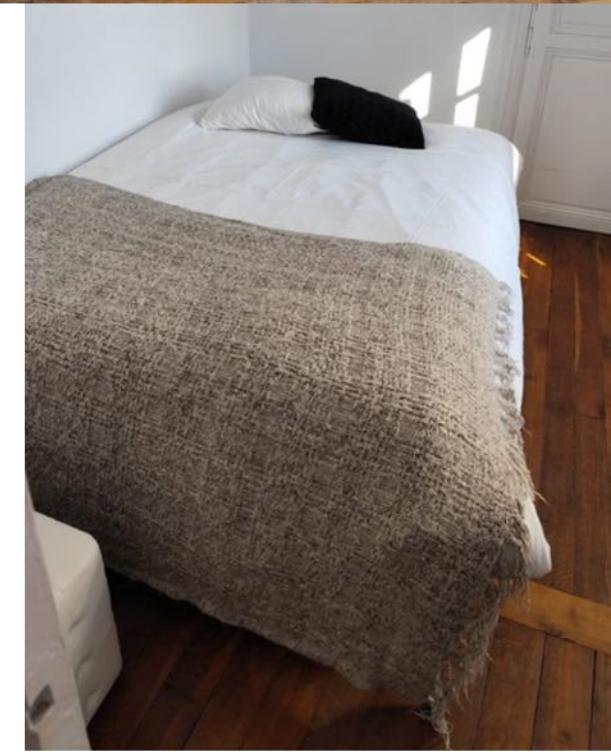


39 m<sup>2</sup>



4 personnes

Prix  
250 €/nuit





## Suite Elisabeth - 2 chambres

D'une surface d'environ 45 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style contemporain.

Elle offre une vue sur la cour et le domaine.

Elle est composée de 2 belles chambres séparées par une salle de douche commune avec wc.

TV écran plat, WiFi, 2 lits king size, salle de douche, wc.



2  
lit king size



43 m<sup>2</sup>



4 personnes

Prix  
300 €/nuit





## Chambre Orchidée

D'une surface d'environ 20 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style nature.

Elle offre une vue sur le parc.

TV écran plat, WiFi, lit 160 cm, salle de douche, wc séparés.



1  
lit 160 cm



18 m<sup>2</sup>



2 personnes

Prix  
150 €/nuit



**Nouveauté 2025**

*Tarif nuitée : 100 euros*

## Chambre Médina

D'une surface d'environ 9 m<sup>2</sup>, élégamment décorée dans un style oriental.

Elle ne dispose pas de salle de bain ni de wc individuel.

Elle offre une vue sur le parc.

*WiFi, lit 140 cm, lavabo.*



1 lit 140 cm



9 m<sup>2</sup>



2 personnes



## LE DOMAIN DE L'ARDOISE

42 rue de Châtres - 91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON  
RCS EVRY B 937 783 397 - TVA FR 33937783397

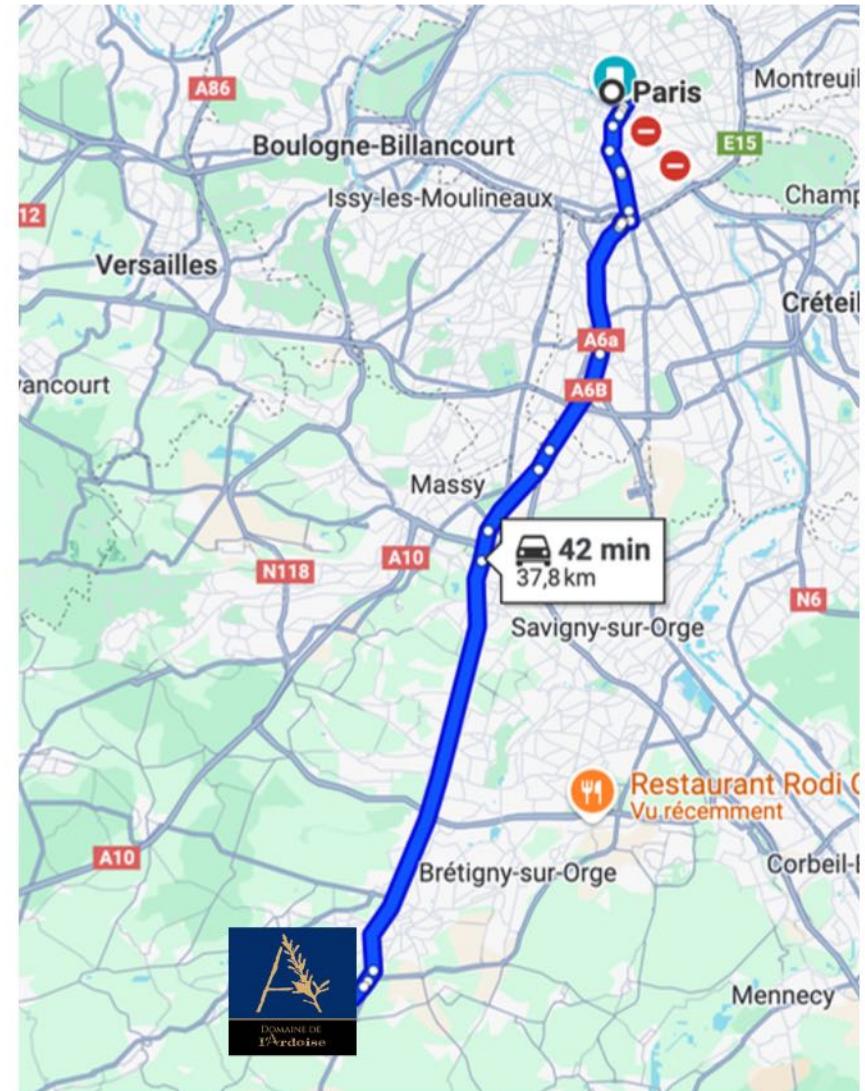
Tel. : +33 (0)7 44 99 45 12

Email : [domaine@groupeyovo.com](mailto:domaine@groupeyovo.com)

Site : <https://domainedelardoise.fr>



DOMAINEDE\_LARDOISE





LE GROUPE YOVO

SAVOUREZ L'INSTANT PRÉSENT