



LE DOMAINE DE L'ARDOISE

MARIAGES - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES



An aerial photograph of a rural landscape featuring rolling hills, green fields, and a small town in the distance. A large, semi-transparent circular overlay is centered on the image, containing a detailed aerial view of a village with houses, trees, and a park-like area with a paved path and a central circular feature. The text "LE DOMAINE" is overlaid on this circular 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 bénéficier de la prise en charge de L'ARDOISE TRAITEUR : notre service de restauration sur-mesure pour vos évènements (non imposé).



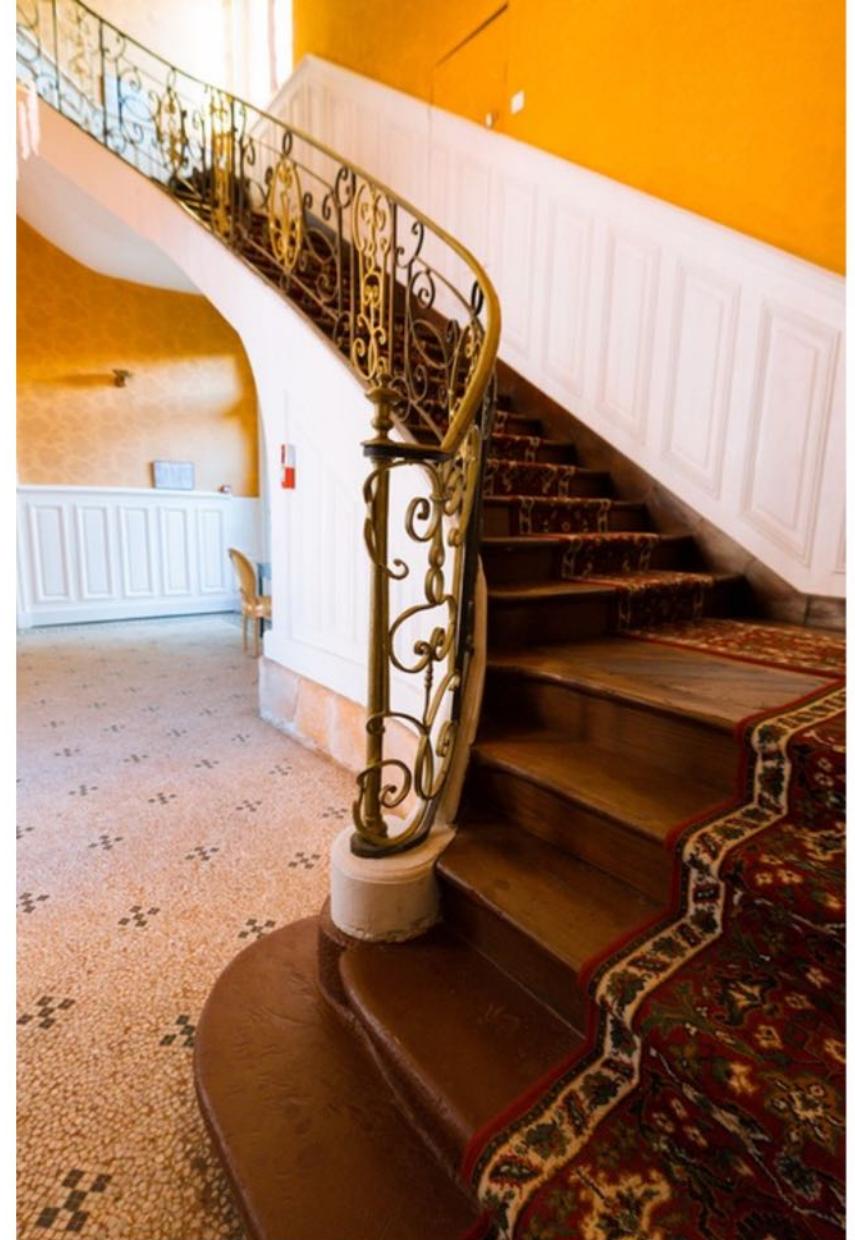
Un lieu d'exception chargé d'histoire dans un parc arboré de plus d'un hectare avec des jardins à la française, des écuries et des chevaux.

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.



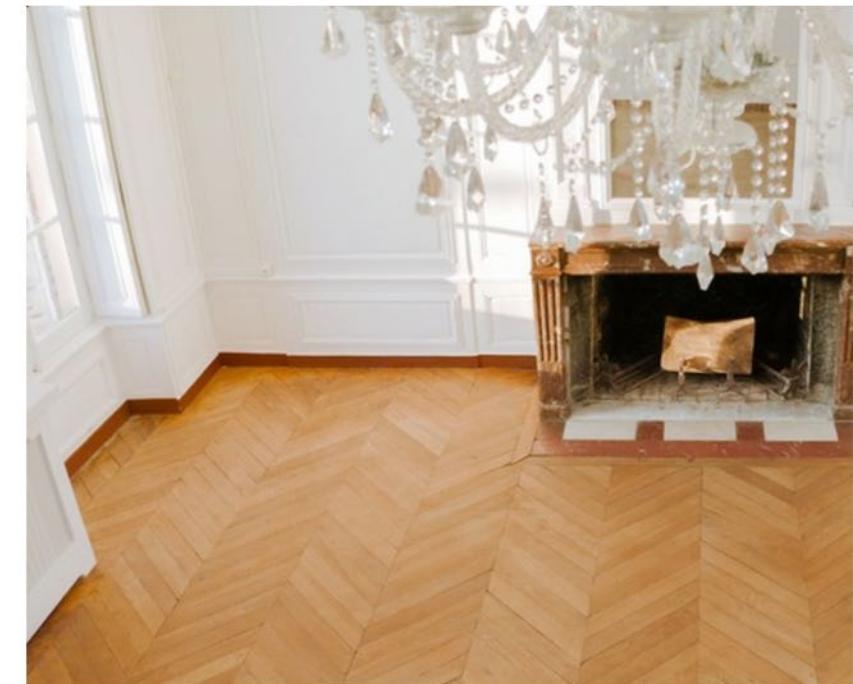
LES SALONS

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.



An aerial photograph of a residential area. In the center is a multi-story apartment building with a grey roof and white-framed windows. To its right is a smaller, single-story building with a blue roof. A large, light-colored satellite dish is mounted on the roof of the central building. A paved road runs diagonally across the frame, with a white car parked on the right side. The surrounding area includes green lawns and other buildings in the distance.

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 et ménage 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 et ménage inclus*

+ 1 100€

FORFAIT HEBERGEMENT 7 CHAMBRES ET SUITES

Capacité d'hébergement de 16 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.

6 000€

FORFAIT WEEK-END

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

+ 1 100€

FORFAIT HEBERGEMENT 7 CHAMBRES ET SUITES

Capacité d'hébergement de 16 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)

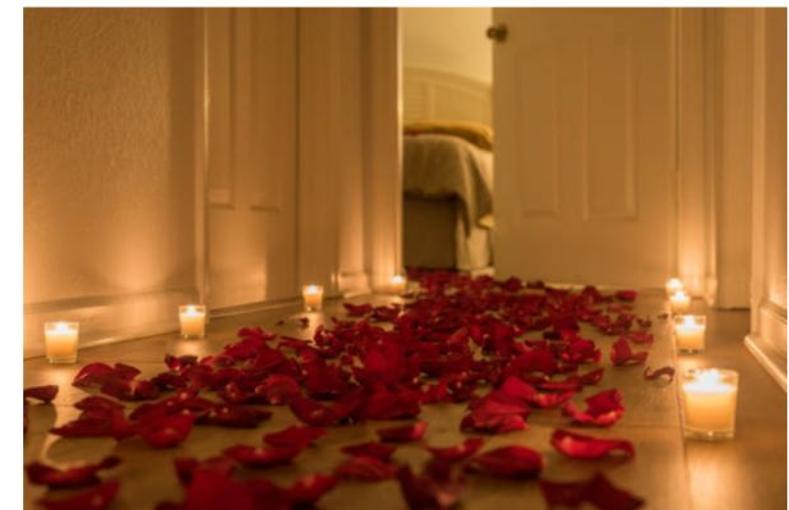
250€

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 Guillaume
06 86 52 77 22
<https://www.facebook.com/dj.sonorisation.animation/>

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



L'Ardoise
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

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

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

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

| | |
|------------------------------|-------|
| Forfait boisson Softs | 6,60€ |
| Eau plate | |
| Eau pétillante | |
| Coca-Cola | |
| Jus de fruits | |
| Café, Thé. | |

ART DE LA TABLE

| | |
|--------------------------------|------|
| Art de la table complet | 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. | |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Art de la table "cocktail" | 4,80 € |
| Verres long drinks | |
| Flûtes à champagne | |
| Assiettes cocktail | |
| Cuillères à verrine | |
| Gobelets à café | |
| Serviettes. | |

| | |
|---|--------|
| Flûtes et gobelets façon cristal | 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 m², 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 m²



2
personnes

Prix
250 €/nuit





Chambre Napoléon

D'une surface d'environ 30 m², 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 m²



2 personnes

Prix
200 €/nuit



Suite Familiale Baroque

D'une surface d'environ 40 m², 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

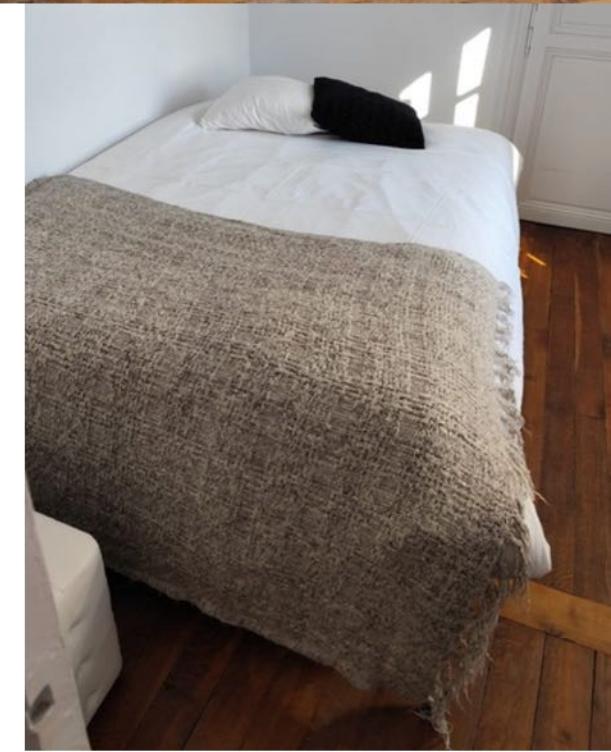


39 m²



4 personnes

Prix
250 €/nuit





Suite Elisabeth - 2 chambres

D'une surface d'environ 45 m², 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 m²



4 personnes

Prix
300 €/nuit





Chambre Orchidée

D'une surface d'environ 20 m², 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 m²



2 personnes

Prix
150 €/nuit

LE DOMAIN DE L'ARDOISE

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

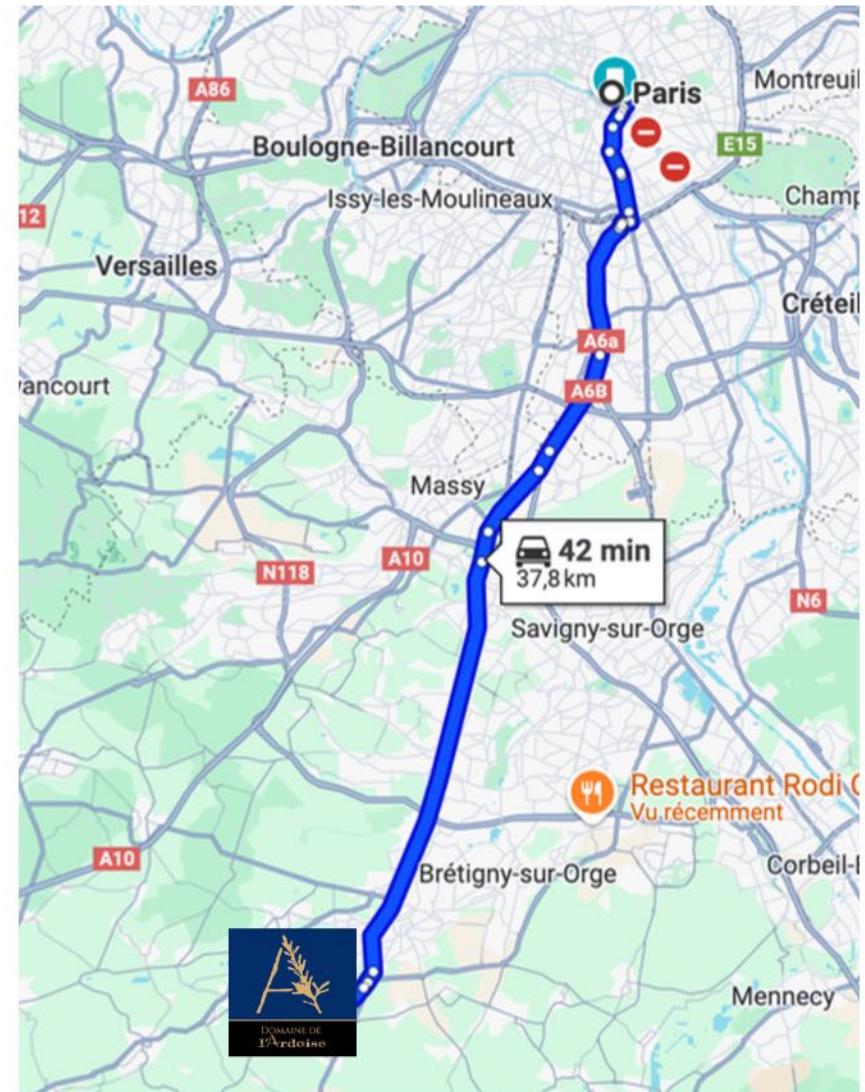
Tel. : +33 (0)7 44 99 45 12

Email : domaine@groupeyovo.com

Site : <https://domainedelardoise.fr>



DOMAINEDE_LARDOISE





LE GROUPE YOVO

SAVOUREZ L'INSTANT PRÉSENT