



Les Demeures de Varennes

Hotel**** de charme, Restaurant & Spa



Bienvenue aux Demeures de Varennes

Votre réception mérite
un cadre privilégié

Au cœur d'un parc boisé de 2 hectares, à 35 minutes de Paris, les Demeures de Varennes sauront vous surprendre par son atmosphère à la fois calme et chaleureuse : tout ici concourt à rendre votre mariage inoubliable.

L'hôtel met en avant l'impressionniste Gustave Caillebotte, une figure majeure du mouvement impressionniste. Explorez une riche collection de ses œuvres et celles de ses amis Monet et Cassatt, exposée dans nos salons.

Début 2024, ouverture du Spa de Varennes un véritable écrin de détente dédié au plaisir des sens



Les espaces

Le lavoir

Grande salle avec baies vitrées offrant une vue panoramique sur le parc.



150 m²



150 personnes



Le salon Monet

Grande salle communicante avec la salle Pissarro de 31 m².



100 m²



130 personnes

Le salon Renoir

Superbe salle avec voûte en pierre meulières et très belle hauteur sous plafond.



90 m²



90 personnes



La Table de Varennes

Fin 2024 : Découvrez un nouvel espace avec ses grandes baies vitrées offrant une vue dégagée sur le parc.



110 m²



100 personnes





Les menus LE ROMANTIQUE

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

6 pièces cocktail au choix du Chef selon saison (en exemple)

- | Mini-burger
- | Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote
- | Le cubique de saumon mariné
- | Tomate cerises mozzarella
- | Accras
- | Verrines variées

Le dîner (en exemple)

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...

Gravlax de saumon pané à l'aneth, crème aigrelette

ou Fine tranche de magret fumé, flan de céleri, coulis de persil

ou Croustillant de reblochon fermier au miel du domaine, salade croquante aux graines

Ensuite,

Filet de bar, clafoutis d'aubergines et tomates confites, sauce vierge au chorizo

ou Mignon de porc en croûte de moutarde, pomme marteau aux herbes, jus de viande réduit

ou Quasi de veau, pressé de pommes de terre à la crème, sauce vin rouge

Fromage (avec supplément),

Et enfin,

Mignardises

Les boissons

Sélection de vins rouges et blancs

Eaux plates et pétillantes

Café ou thé



Les menus

LE VARENNES

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle

ou Champagne de producteur

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

7 pièces cocktail au choix du Chef selon saison (en exemple)

- | | |
|--------------------------------|---|
| Mini-burger | Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote |
| Teriyaki de volaille au sésame | Le cubique de saumon mariné |
| Foie gras en bonbon | Verrines variées |
| Tomate cerises mozzarella | |

Le dîner (en exemple)

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...

Saumon fumé, comme une gribiche, gros blini maison

ou Croutillant de langoustine au basilic, coulis de poivrons rouges, jeunes pousses

ou Terrine de foie gras, chutney du moment, brioche toastée

Ensuite,

Filet de daurade royale, aumônière de légumes croquants au citron confit, sauce aigre douce

ou Filet de volaille farci au chèvre frais et piquillos, boulgour au curcuma, jus de volaille

ou Demi magret, écrasé de pommes de terre aux olives taggiasche, coulis de roquette

Puis le fromage,

Fromages (2 morceaux)

Et enfin,

Mignardises

Les boissons

Sélection de vins rouges et blancs

Eaux plates et pétillantes

Café ou thé





Les menus

LE MARIAGE PRESTIGE

Le cocktail

Soupe champenoise traditionnelle ou kir royal ou mojito ou punch antillais
ou Champagne de producteur

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

8 pièces cocktail au choix du Chef selon saison (en exemple)

- | | |
|--------------------------------|---|
| Sicilienne de veau | Saumon fumé sur blinis crème de Savora |
| Foie gras en bonbon | Le pâté en croûte et condiment comme une ravigote |
| Le cubique de saumon mariné | Croque-Monsieur |
| Teriyaki de volaille au sésame | Verrines variées |

Le dîner (en exemple)

Chaque plat est identique pour tous les convives

Pour commencer...

Escalope de foie gras poêlée, crémeux de citron, tuile de riz
ou Salade de haricots verts frais, mimosa d'œuf fermier, poutargue râpée
ou Demi homard, nem froid de légumes croquants et menthe fraîche

Ensuite,

Filet de bœuf feuilleté, pommes de terre grenaille rôties, sauce à la truffe
ou Tournedos de thon roulé au sésame, tombé de soja, sucrine rôtie, feuille d'ananas
ou Selle d'agneau, poêlée de champignons du moment, abricots moelleux et amandes

Puis le fromage,

Fromages affinés (3 morceaux)

Et enfin,

Mignardises

Les boissons

Sélecton de vins rouges et blancs

Eaux plates et pétillantes

Café ou thé



Les options POUR LES CONVIVES

Dans l'après-midi

Mise à disposition de rafraîchissements
à l'arrivée de vos invités :

jus de fruits, sodas et eaux minérales

Lors du cocktail

Ateliers dégustation

- | Ravioles d'agneau
- | Tempura de fleurs de courgettes (été)
- | Beignets de légumes
- | Gambas flambées à l'anis
- | Escalope de foie gras poêlée

La vasque d'apéritifs supplémentaire

Pour le repas

- | Le fromage
- | La pièce montée
- | Le wedding cake
- | La cascade de Champagne

Pour la fin de soirée

- | Bar avec ou sans alcool
- | Bière en fût



Les options POUR LES ENFANTS

Le dîner

Chaque plat est identique
pour tous les enfants

Pour commencer...

- Tomate mozzarella
- ou Planche de charcuterie
- ou Crudités du marché en salade,
vinaigrette d'agrumes

Ensuite,

- Escalope de volaille à la crème,
tagliatelles fraîches
- ou Saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge
- ou Steak haché du boucher, pommes frites

Et enfin,

- Glace artisanale
- ou mi-cuit chocolat



Les options LE BRUNCH

Le lendemain, vous pourrez partager un moment de convivialité avec vos invités autour d'un brunch, en profitant du parc, des jeux et de la piscine.

Le petit-déjeuner

- | Boissons chaudes
- | Jus de fruits pressés
- | Viennoiseries

Les entrées

Buffet chaud selon saison (en exemple)

• Salé

- | Bacon
- | Œufs brouillés

• Sucré

- | Crêpes
- | Pancakes

Buffet froid selon saison (en exemple)

- | Plateau de charcuterie
- | Buffet de la mer
- | Salade de boulgour
- | Salade de roquette et artichauds

Les plats selon saison (en exemple)

- | Paleron fondant façon bourguignonne
- | Filet de bar snacké sauce diplomate
- | Tarte salée du jour

Les fromages

- | Fromages affinés

Les desserts

- | Découpe de fruits de saison
- | Buffet d'entremets et de desserts



Les options PRESTATIONS

Parce que nous avons à cœur de répondre à toutes vos demandes, nous vous proposons différentes prestations pour personnaliser et agrémenter votre événement.

- | Cérémonie laïque dans le parc
- | Lâcher de lanternes ou de ballons soumis à autorisation préfectorale
- | Possibilité de tirer un feu d'artifice soumis à autorisation préfectorale
- | Housses de chaises
- | Location de vaisselle fine
- | Location de mobilier
- | Calèche
- | Décoration de salle

Nous saurons aussi vous orienter vers des partenaires de qualité tels que photographe, fleuriste, décoratrice, DJ, babysitter.

Les Demeures de Varennes mettent aussi à votre disposition des vélos et des jeux pour passer un moment de partage avec les vôtres : Pétanque, Ping-pong, Tennis, Jeu de fléchettes, Badminton

Une formule exclusive est également à votre disposition si vous souhaitez privatiser le domaine.





Les chambres

Aux Demeures de Varennes, vos invités auront la possibilité de loger sur place. Ils pourront profiter pleinement de la réception à laquelle vous les aurez conviés.

Réparties sur plusieurs bâtiments, chacune des chambres possède une âme et une décoration en harmonie avec le caractère authentique de la Maison.

De la simple à la familiale, les 66 chambres peuvent accueillir jusqu'à 146 personnes.

Les Demeures de Varennes vous offrent votre nuit dans la chambre nuptiale.



Pour venir



Depuis l'A4 et l'A86

- | Prendre la Francilienne N104
- | Puis la sortie Brie-Comte-Robert, direction Nancy Metz
- | Suivre Sénart puis N19 direction Provins
- | Sortie Villecresnes centre
- | Suivre Mandres les roses
- | Puis Périgny-sur- Yerres
- | Et pour terminer Varennes-Jarcy

Depuis l'A1

- | Prendre le périphérique après Roissy
- | Puis la Francilienne N104
- | Depuis l'A11 - Prendre la Francilienne N104

Depuis l'A6

- | Prendre la Francilienne N104 en direction de l'Est (Evry)
- | Sortir à Combs-la-Ville
- | Et suivre Varennes Jarcy



RER ligne D > Direction Melun

- | Arrêt Combs-la-Ville (commune limitrophe),
- | Accès direct depuis les gares de Lyon, du Nord et Châtelet Les Halles
- | Puis Bus ligne S
- | Direction Boussy-St-Antoine
- | Arrêt Mairie Varennes-Jarcy (circule matin puis soir)



Taxi sur réservation préalable

Au cœur du village de Varennes-Jarcy, les Demeures de Varennes se situent face à la mairie et à l'église.





Les Demeures de Varennes

Hotel**** de charme, Restaurant & Spa

Paris

• Disneyland



Varennes - Jarcy

Evry •



demeuresdevarennes.com
[#demeuresdevarennes](#)

2 rue de Brie
91480 VARENNES - JARCY
01 69 00 88 91
events@demeuresdevarennes.com