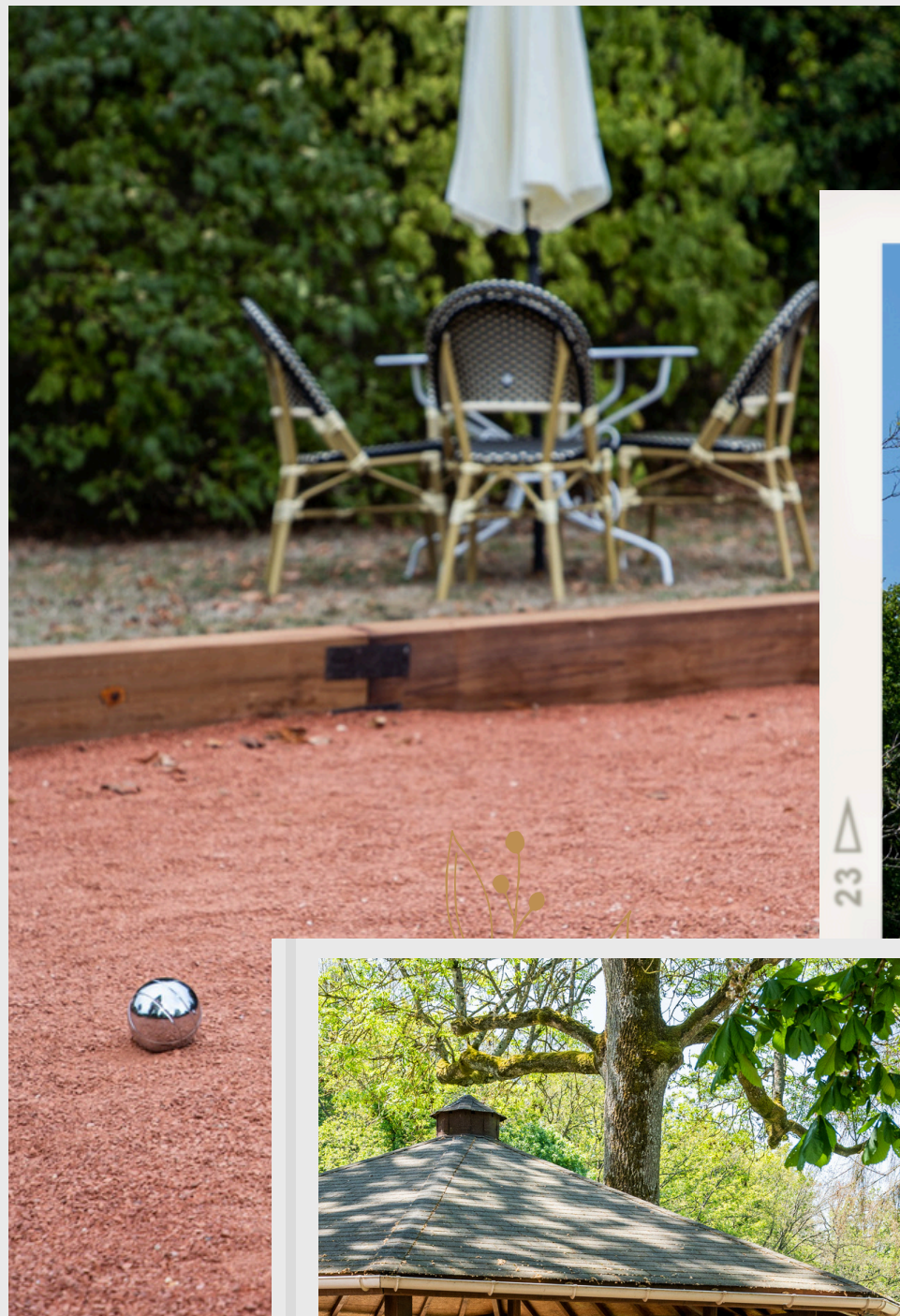


Auberge de l'artoire
Chez Ange



Best



moment

A PROPOS



Chez Ange

Découvrez Chez Ange, un lieu exceptionnel à seulement 30 minutes de Paris et 15 minutes de Versailles, parfait pour vos événements privés ou professionnels, tout au long de l'année.

Capacités et Installations :

Chez Ange peut accueillir des groupes de 20 à 170 personnes, offrant un cadre convivial et chaleureux pour vos réceptions. Que ce soit à l'intérieur ou en extérieur, nous vous accueillons comme à la maison, en vous offrant divers espaces et installations adaptés à toutes vos envies.

Espaces Disponibles :

- Salon cheminée cosy : Un espace chaleureux avec une grande cheminée, idéal pour des réunions intimes ou des soirées conviviales.
- Grand bar art déco : Profitez de notre magnifique bar au style art déco, parfait pour des cocktails et des apéritifs élégants.
- Parc et terrain de pétanque : Un vaste parc verdoyant avec un terrain de pétanque pour des moments de détente et de loisirs en plein air.
- Espace barbecue sous le kiosque : Un coin barbecue abrité sous un charmant kiosque, idéal pour des grillades en plein air.
- Coin repos avec les pieds dans le sable : Un espace de relaxation unique, où vous pouvez vous détendre les pieds dans le sable, comme à la plage.

Chez Ange, chaque événement est une occasion spéciale, et nous mettons tout en œuvre pour que vous et vos invités passiez un moment inoubliable.

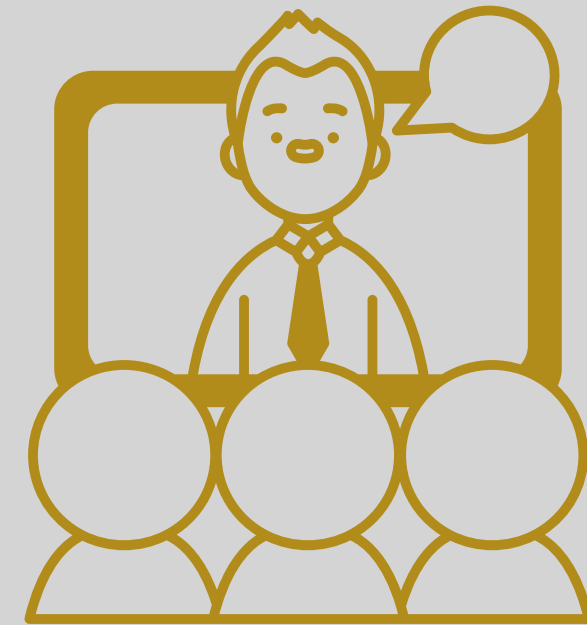
Votre évènement



Mariages



Réceptions



Séminaires

Auberge de l'Artoire, chez Ange
2 rue de Paris
78610 Le Perray en Yvelines
Tel 06.59.21.13.18
Mail lenie.event.chezange@gmail.com

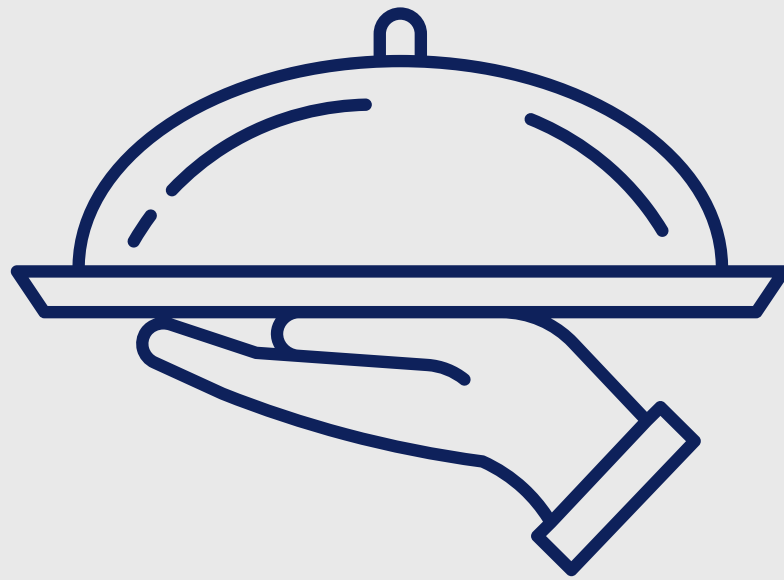
Des formules adapté à vos envies ! *

Chez Ange



Nos Entrée / Apéritifs

- Tartare de Daurade, brunoise de cœur d'artichauts, olives vertes
- Brochette de Gambas en persillade
- Verrine de saumon et mousse d'avocat
- Rosace de tomate et sa mozzarella, sauce pistou
- Terrine de cochon fermier au poivre vert
- Brochette de jambon fumé miel
- ...



Nos Plats :

- Dos de cabillaud à la provençale
- Suprême de pintade fermière, sauce morilles et son écrasé de pomme de terre
- Rôti de veau sauce périgourdine et son gratin de pommes de terre
- ...

Nos Planches :

- Composées de Prisuttu, Coppa, Lonzu, Saucisson de cochon et de sanglier



Nos Desserts et spécialités Corse :

- Tarte de saison
- Salade de fruits de saison
- Gâteaux d'anniversaire
- Pièce montée



*Minimum 20 personnes. Hors boissons

Options Supplémentaires :



Hôtel à
proximité
(10mins)

&



Décoratrice

&



DJ

&



Photographe



D'autres idées, d'autres envies ?
Parlons-en!