



LES *T*UILLERIES

Le Mariage de Vos Rêves

...

HOTEL RESTAURANT LES TUILLERIES

ROUTE DE CUVRY

57420 FEY

03.87.52.03.03



*Un établissement
aux portes de Metz
dans un écrin de verdure...*



**41 Chambres Confort, Bar, Restaurant,
Parc Arboré, Terrasses**

VOTRE BONHEUR NOTRE PASSION

Vous allez découvrir
un univers haut de
gamme et raffiné qui
saura vous séduire
pour le grand jour.

Notre équipe est à
votre entière
disposition pour vous
proposer un devis sur
mesure

Notre équipe :
T- +33 (0)3 87 52 03 03







Pourquoi se marier aux Tuileries

NOS ATOUTS

Parc arboré pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes

Salles de banquets jusqu'à 130 personnes

Facilité d'accès : proximité autoroute, gares et aéroport

Grand parking gratuit

Chapiteau pour cocktail ou cérémonie laïque

41 Chambres pour l'hébergement de vos invités

Chambre offerte pour les mariés

NOS ESPACES

Terrasse Couverte:

Privatisation à partir de 850€

Pour vos cocktails

Salle Brasserie :

Privatisation à partir de 3500€

**Pour vos repas
jusqu'à 130 personnes
en tables rondes**

Salle Restaurant :

Privatisation à partir de 6000€

**Pour vos évènements
jusqu'à 120 personnes
en banquet**

Chapiteau :

Privatisation à partir de 750€

Pour vos cocktails

ou

Cérémonie Laïque





Boissons pour votre vin d'Honneur

Kir (Vin Blanc) : 6.00€ / verre

Punch ou Sangria : 13,00€ / litre

Méthode Champenoise : 35.00€ / bouteille 75cl

Champagne Lenoir Brut : 65,00€ / bouteille 75cl

Soft Maxi : 10.00€ / bouteille 1.5L

Eaux : 6.50€ / bouteille 1L

Tirage Bière Blonde : 300€ / 20L





Pièces Cocktails

Formule Le Petit Trianon : 14€ / pers

7 pièces par personne : 3 Traditionnelles, 3 Prestiges, 1 Sucrée

Formule Les Tuileries : 20€ / pers

10 pièces par personne : 4 Traditionnelles, 4 Prestiges, 2 Sucrées

Formule Les Grands Jardins : 24€ / pers

12 pièces par personne : 5 Traditionnelles, 5 Prestiges, 2 Sucrées

Pains Surprises

25 personnes à 65€

50 personnes à 95€

Pièces Traditionnelles

Carpaccio de Noix de St Jacques à l'Huile de Truffe - Tartare de Saumon et de St Jacques aux Herbes - Verrine de Blanc de Poulet au Curry - Mini Blinis de Saumon Fumé au Citron - Foie Gras Maison sur sa Brioche Toastée - Verrine de Crabe - Duo d'Œufs de Lumps Rouges et Noirs - Mini Pain Bagnat - Mini Brochette de Jambon de Parme et Melon - Brochette de Mozzarella et Tomate Confite - Verrine Lentilles et Saumon Fumé - Mini Bruschetta Tomates Confites et Copeaux de Parmesan

Pièces Prestiges

Nem de Poulet, Sauce Miel Curry - Bouchée d'Escargot, Beurre Maître d'Hôtel - Mini Quiche/Mini Pizza- Saucisse Cocktail en Feuilleté - Mini Brochette de Bœuf - Mini Pâté Lorrain - Crottin de Chèvre, Miel et Truffe - Nage de Moules au Safran - Brochette de Crevettes Tandoori - Verrine de Pétoncles Sauce Champagne - Beignet de Crevette Sauce Aigre Douce - Crevette en Chemise de Pommes de Terre

Pièces Sucrées

Tartelette aux Fruits - Mini Éclair aux Différents Parfums - Sushi Banane et Nutella - Verrine de Mascarpone et Fruits Rouges - Mini Cannelés - Mini Crèmes Brûlées - Baba au Rhum - Assortiment de Macarons - Minestrone de Fruits Frais - Assortiment de Religieuses

Animations

Stand Italiano : 3.50€ / pers (100 pers minimum)

Découpe et Dégustation de Jambon de Serrano

Stand Nordique : 5.50€ / pers

Découpe et Dégustation de Saumon Fumé et Blinis

Stand Flambage : 7.50€ / pers

Brochette de Gambas Flambée au Pastis

Brochette de Bœuf Flambée au Cognac

Stand Sud Ouest : 6.50€ / pers

Dégustation de Foie Gras sur Brioche Toastée et ses Chutney

Stand Mojitos : 8.00€ / pers

Menthe Fraîche, Citron Vert, Rhum, Cassonade et Eau Gazeuse

Stand Spritz : 7.00€ / pers

Apérol, Pétillant, Orange Fraîche et Eau Gazeuse



Menu Plaisir

47€ par pers (Hors Boissons)

Entrée

- ♥ Tartare de Saumon Label Rouge, Crème Épaisse Citronnée aux Œufs de Truite
- ♥ Petite Salade de Mâche, Pomme Granny Smith, Cuisse et Filet de Caille Rôtis, Foie Gras
 - ♥ Cassolette de Moules au Safran, Spaghettis de Légumes, Feuilletage
 - ♥ Filets de Rougets à la Plancha, Sauce Vierge, Bouquet de Salade
- Huile Gourmande et Tomates Séchées
 - ♥ Duo d'Asperges Sauce Mousseline

Plat

- ♥ Mignon de Porc aux Perles de Lorraine, Jeunes Pousses d'Epinards, Gratin Dauphinois
 - ♥ Suprême de Pintadeau, Mini Légumes, Tagliatelles, Sauce aux Morilles
- ♥ Filet d'Anvers de Veau Fondant, Échalotes Confites, Garniture de Saison
 - ♥ Entrecôte Irish Beef Sauce Périgourdine, Petits Légumes
 - ♥ Dos de Cabillaud Poêlé, ses 3 Quenelles, Sauce Noilly Prat
 - ♥ Filet de Sandre, Écailles de Courgette, Sauce au Champagne

Fromage

- ♥ Brie Fermier et sa Salade Gourmande

Dessert

- ♥ Entremet Chocolat Blanc Grand Cru Callebaut Gel Passion & Mangue
 - ♥ Vacherin Framboise, Chocolat Blanc, Crèmeux au Calisson d'Aix
 - ♥ Crèmeux de Mascarpone aux Fruits Rouges des Bois
 - ♥ Crème Brulée à la Vanille de Madagascar

Menu Découverte

57€ par pers (Hors Boissons)

Entrée

- ♥ Terrine de Foie Gras, Chutney de Mangue, Brioche Dorée
- ♥ Carpaccio de Langoustines au Citron Vert et Huile d'Olive aux Œufs de Truite
- ♥ Salade Périgourdine et sa Vinaigrette Gourmande :
Foie Gras, Gésiers à la Provençale, Magret Fumé, Champignons
- ♥ Belles Asperges Blanches, Sauce Mousseline au Jambon de Serrano ou au Saumon Fumé

Plat

- ♥ Filet de Daurade Royale à la Plancha, Sauce Vierge, Purée de Pois et Petits Légumes
 - ♥ Suprême de Bar Rôti, Écailles de Courgette, Sauce Citronnelle
 - ♥ Couronne d'Agneau du Limousin en Croûte d'Herbes, Jus au Thym
Patate Confite et Fine Ratatouille
- ♥ Médaillon de Veau Cuit en Basse Température, Sauce Morilles, Gratin Dauphinois
 - ♥ Filet de Bœuf en Croûte Wellington, Sauce Périgourdine
 - ♥ Émincé de Filet de Canard, Sauce à l'Orange, Petits Légumes

Fromage

- ♥ Au Choix (voir liste ci-dessous)

Dessert

- ♥ Au Choix (voir liste ci-dessous)

Menu Gastronomique

72€ par pers (Hors Boissons)

Entrée

- ♥ Carpaccio de Noix de Saint Jacques, Huile d'Olive et Truffes, Billes de Betterave
 - ♥ Terrine de Foie Gras de Canard au Muscat Beaumes de Venise
 - Chutney de Mirabelles, Brioche aux Raisins
 - ♥ Salade Gourmande en Chaud et Froid :
- Demi-Homard, Crevettes en Habit de Pommes de Terre, Vinaigrette à l'Orange

Poisson

- ♥ Noix de Saint Jacques Rôties, Poireaux, Sauce au Champagne et à la Truffe
- ♥ Demi-Homard Rôti à la Plancha, Sabayon, Sauce Champagne Safranée
- ♥ Gambas Flambées au Malibu, Ratatouille de Légumes de Provence

Viande

- ♥ Filet de Bœuf « Façon Wellington », Jus Réduit aux Truffes, Garniture du Moment
 - ♥ Suprêmes de Pigeonneau Rôtis, Jus Réduit au Poivre de Tasmanie
 - ♥ Tournedos de Veau Façon Rossini, Sauce Périgourdine
 - ♥ Couronne d'Agneau du Limousin en Croûte d'Herbes, Jus au Thym
- Patate Confite et Fine Ratatouille

Fromage

- ♥ Au Choix (voir liste ci-dessous)

Dessert

- ♥ Au Choix (voir liste ci-dessous)

Pour Nos Menus Découverte et Gastronomique

Fromages

Terrine de Brie aux Truffes, Brioche Dorée

Ou

Mille-Feuilles de Pain Safrané, Tomates, Mousse de Chèvre aux Herbes de Calvi

Ou

Céleri Confit au Curry Sauvage, Pommes et Croustillant au Maroilles

Ou

Assiette de Trois Fromages Affinés

Ou

Croustillant de Reblochon, Compotée d'Oignons et Cébettes

Émulsion de Pommes de Terre et Lard de Colonata

Desserts

Délice de Fruits Rouges et sa Glace Amarena

Ou

Mi-Cuit au Chocolat, Crème Anglaise Praliné, Glace Arabica

Ou

Délice Framboise Comme un Vacherin, Chocolat Blanc, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Paris Brest Revisité, Sauce Caramel, Glace Caramel au Beurre Salé

Ou

Entremet Chocolat, Compote de Griottes, Banane Caramélisée, Croquant au Lait

Ou

Brochette de Fruits Frais Caramélisés, Sorbet Citron sur un Coulis de Fruits Rouges

Réalisation de votre Pièce Montée ou Wedding-Cake

9,00€ / pers





Forfaits Boissons pour votre Repas

**Nos forfaits comprennent les vins, les eaux et cafés
Servis à discrétion**

Forfait Classic : 21,50€ / pers

Forfait Gourmet : 25,50€ / pers

Forfait Prestige : 33,50€ / pers





Open Bar - Durée 1H

Forfait Classic : 12,00€ / pers

Softs - Digestifs - Bière

Forfait Premium: 18,00€ / pers

Softs - Digestifs - Stand Mojito - Bière



Pour le lendemain optez pour...

LE BRUNCH

45€ / Pers Boissons Comprises, servi de 11h à 15h

Assortiment Pains Viennoiseries et Pâtisseries, Plats Salés

Confitures – Miel – Nutella – Beurre

Pains – Croissants – Pains Chocolat – Grillés Suédois – Biscottes – Céréales

Brioches et Cakes Maison – Pancakes

Fruits secs

Œufs durs – Œufs brouillés – Mini saucisses – Lard fumé – Saumon Fumé

Assortiments de Crudités

Carottes Râpées en Crudités - Concombre - Céleri en Rémoulade

Hors d'œuvres Froids

Riz Basmati en Salade de Crevettes - Salade Piémontaise au Thon et Poivre

Doux - Tomates Farcies à la Parisienne

Assortiments de Charcuteries

Jambon - Rosette - Pâté en Croûte - Charcuteries Assorties

Assortiments Viandes Froides

Rosbif- Rôti de Porc Braisé

Boissons :

Café–Thé–Chocolat–Infusion–Jus de Fruits–Eau plate et gazeuse–

Vin rouge et rosé



Des Partenaires Privilégiés...

Nous aurons le plaisir de vous conseiller les services de nos partenaires pour la meilleure organisation de votre journée...

Décorateur

Fleuriste

Animateur - Musicien

Photographe

Voiturier



An aerial photograph of Hotel Les Tuileries, a large white building with a red-tiled roof and multiple chimneys. The hotel is surrounded by green lawns, trees, and a large parking lot filled with cars. In the background, there are more buildings and a grassy field with some animals.

LES TUILERIES

WEDDING
AWARDS
2022
mariages.net

contact@hotel-lestuileries.com