



PAVILLON DES IBIS 
LE VESINET

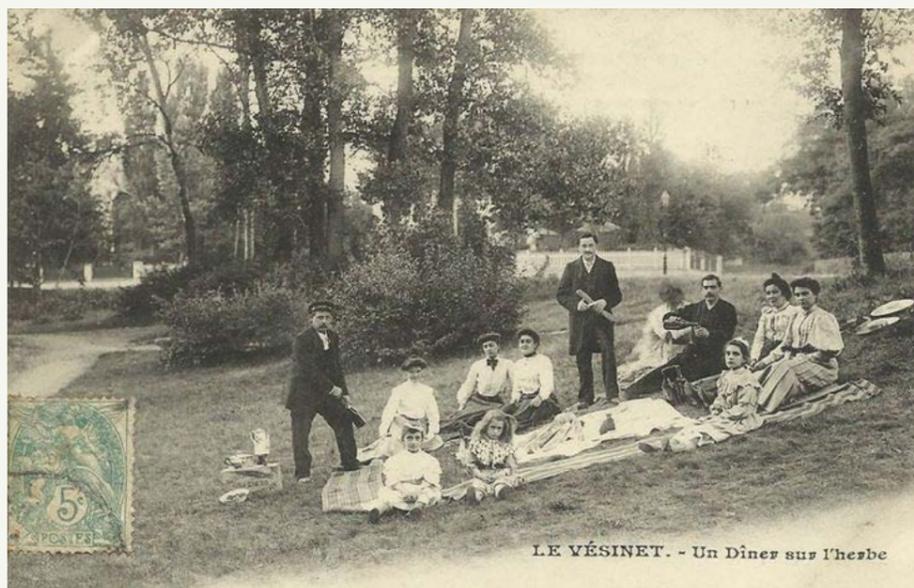
NOTRE HISTOIRE

A vol d'ibis, nous sommes à seulement 15 mn du cœur palpitant de la capitale. Pourtant loin du tumulte, le Vésinet a su préserver un nid bien caché, un petit paradis hors du temps. Ce lieu est incarné par une grande et belle maison, posée sur une île, flottant quasiment sur un lit de verdure.

Le Grand Lac creusé en 1866 est le plus grand des cinq lacs de cette ville-parc aux 5 monuments historiques ou classés. Autour, un hippodrome fut en activité de 1866 à 1891, l'île s'appelait alors « Île du Champ de Courses »; puis en 1904, elle prit son nom actuel, en souvenir des ibis qui y furent amenés cette année-là. En 1906, fut construit dans l'île, un café-restaurant dit « Le Casino des Ibis » transformé en 1927. En 1925, l'activité se développe et l'île accueille le « Vésinet-Ibis-Tennis-Club ». Le lac et l'île appartiennent à la ville depuis 1914 et l'ensemble du site est classé depuis 1934.

Tous les Vésigondins vous le diront, cette maison c'est un peu la leur, le temps d'une balade, d'un repas, d'un rendez-vous amoureux, et bien plus encore par affinités. Elle fait un peu partie de leur famille, de leur héritage. D'une génération à l'autre, c'est elle qui veille sur l'esprit du lieu ; sans elle, l'île serait sans âme, sans organe. Ainsi au milieu de ce poumon de verdure bat le cœur de cette maison généreuse, une grande et noble Dame de Cœur !

Cette maison, communément baptisée le « Pavillon », et qui a su garder son esprit 19ème, au charme désuet si romantique, va retrouver ses couleurs de jeunesse et devenir, entre ville et campagne, un lieu incontournable pour toute villégiature et cure d'embonpoint.



LE VÉSINET. - Un Dîner sur l'herbe

VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Le temps d'un événement mémorable les salons et jardins du Pavillon des Ibis peuvent accueillir jusqu'à 180 convives en intérieur et 200 en extérieur, avec des possibilités d'extensions éphémères pouvant accueillir jusqu'à 600 participants.

Au premier étage, 130m² de salon modulable fraîchement rénové offre un cadre serein et épuré à vos assemblées générales, séminaires ou autres réunions de travail. Cet espace qui s'ouvre aux beaux jours sur une terrasse avec vue sur le Tennis Club, se prête parfaitement à l'organisation de vos diverses célébrations et instants bistro.

Au rez-de-chaussée, les deux salons insérés dans la végétation de l'île créent une atmosphère propice aux réunions et repas d'affaire en comité plus restreint. La combinaison des espaces offrira à vos journées d'étude une atmosphère bucolique.

Face au lac et au jet d'eau, la terrasse de plus de 200 m² prodiguera à vos réceptions, cocktails et dîners, une ambiance végétale incomparable.

VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES

Célébrez les plus beaux moments de votre vie entourés de vos proches dans un écrin de verdure et d'élégance.

Disposant d'une vue panoramique, les salons du Pavillon des Ibis vous garantissent une expérience chaleureuse et authentique; terrasses et jardins, quant à eux, vous immergeront dans une bulle verte hors du temps.

Le lieu est idéalement situé au cœur du Parc des Ibis, qui sera le décor enchanteur de vos photos de mariage.

Anniversaires, commémorations et cérémonies seront sublimés par une cuisine bistro signée par le chef doublement étoilé Guy Martin accompagné d'un service attentionné.

Chaque événement est conçu sur-mesure par notre équipe qui mettra tout en œuvre pour satisfaire vos souhaits.





La gastronomie du Pavillon des Ibis est signée par Guy Martin qui propose des recettes inventives et gaies qui lui ont valu l'obtention des plus importantes distinctions nationales mais aussi internationales : élu chef du 21^e siècle au Japon et classé parmi les sept meilleurs cuisiniers du monde; les Guides Gault & Millau, Champérad et Pudlowski ont tous déjà élu Guy Martin Chef de l'année.

Directeur du Grand Véfour depuis 1991, il en devient propriétaire en 2011 et propose aujourd'hui une cuisine couronnée par 2 étoiles au Guide Michelin.

Guy Martin

LES ATOUTS, SERVICES ET CARACTERISTIQUES



Une institution yvelinoise orientée nature

Un lieu centenaire classé 4 Fleurs au «Villes et Villages Fleuris»
Toutes les salles à la lumière du jour



Une situation géographique enchanteuse

Une immersion dans un cadre exceptionnel au sein
des belles demeures de maîtres et de l'architecture française du XIXème
Un environnement paisible au cœur d'une île de quiétude



A proximité de Paris

15 mn des portes de la capitale



Un nouvel écrin

Lieu entièrement refait par Jérôme Faillant-Dumas



Une cuisine bistronomique signée Guy Martin

Une gastronomie alliant plaisir et bien-être,
faisant la part belle aux terroirs locaux



Un aménagement selon vos besoins et objectifs

3 salons, 2 terrasses (nombreuses extensions possibles)
190 m² de salon
200 m² d'espaces extérieurs
De 10 à 200 participants



Des événements facilités

Parking privé
Entrée privative
Service voiturier sur demande
Signalétique personnalisée
Prestation jusqu'à 02h00



Un accompagnement personnalisé

Des prestations sur-mesure
Un coordinateur événementiel dédié

CAPACITES

	SUPERFICIE	COCKTAIL	REPAS	THÉÂTRE	CABARET	U
MARGUERITE	130 M ²	180	120	120	64	40
CHOULOT	30 M ²	30	24	25	24	20
VERANDA	29 M ²	40	30			
TERRASSE	200 M ²	200	150			

Le temps d'un événement exceptionnel les salons et terrasses du Pavillon des Ibis peuvent accueillir jusqu'à 250 convives en intérieur et 600 en extérieur. Ces espaces sont privatisables sous conditions, nous sommes à votre disposition pour étudier la réalisation de vos événements de grande ampleur.



LA TERRASSE



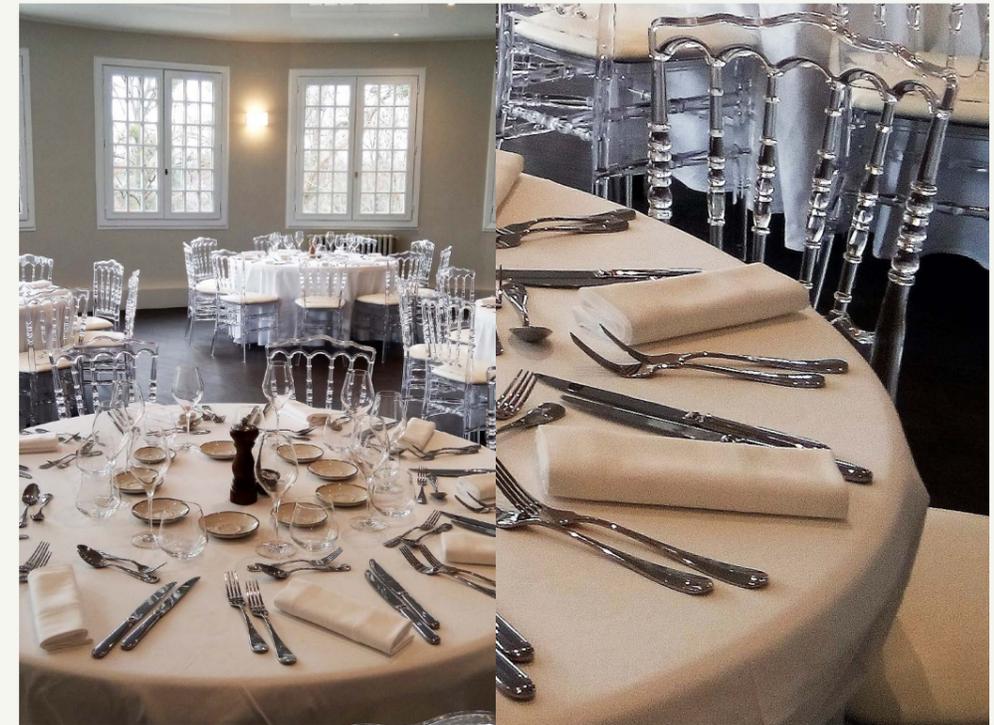
Présentation :

Esplanade immersive dans la végétation de l'île

Équipement :

Structure de tente sur demande et sur autorisation

SALON MARGUERITE



Présentation :

Le salon « Marguerite », situé au premier étage, permet de recevoir vos invités au sein d'un espace entièrement privatisable. Enlaccée de baies vitrées, la salle de 130 m² offre une vue panoramique sur la promenade de l'île et ses parterres fleuris. La restauration estivale pourra se tenir sur ses terrasses privées.

Équipement :

Climatisation - Écran et vidéoprojecteur - Sonorisation
WiFi

SALON CHOULOT



Présentation :

Le salon « Choulot » situé au rez-de-chaussée bénéficie d'une vue sur la terrasse paysagée du restaurant.

Idéal pour une réunion en comité réduit, une salle de sous commission ou un repas d'affaire.

Équipement :

Écran TV - Wifi

LA VERANDA



Présentation :

Adjacente au salon « Choulot », ce patio offre une parenthèse verdoyante à vos moments culinaires.

Baies vitrées amovibles

Équipement :

Wifi

FORMULE PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner à la Française

Salle de réunion et de restauration de 8h00 à 11h00

Personnel d'accueil et de service de 8h00 à 11h00

Equipements : écran et vidéoprojecteur, paperboard, blocs notes,
eaux minérales sur table, WiFi

Tarifs en annexe

FORMULE JOURNEE DE TRAVAIL

1 accueil café avec viennoiseries

2 pauses cafés (gourmande, l'après-midi)

1 déjeuner signé Guy Martin ou 1 cocktail déjeuner

1 bouteille de vin pour 4

Salle de réunion et de restauration de 8h00 à 18h00

Personnel d'accueil et de service de 8h00 à 18h00

Equipements : écran et vidéoprojecteur, paperboard, blocs notes,
eaux minérales sur table, WiFi

Tarifs en annexe

COCKTAIL APERITIF

Pétillant Vouvray Brut
ou
Champagne Dehours & Fils Brut Grande Réserve
Gamme classique d'alcools
Sodas, jus de fruits, eaux minérales
3 pièces cocktail classiques

*1 bouteille d'alcools légers/forts pour 15/30
1 bouteille de Pétillant/Champagne pour 5
1 bouteille de boissons non alcoolisées pour 10
Sur mesure*

Tarifs en annexe

DEJEUNER / DINER

Entrée, plat, dessert
Vin, eaux minérales, pain, café & thé

Personnel d'accueil et de service
de 12h00 à 16h00 ou de 19h00 à 00h00

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives
Hors frais de location de salle*

Tarifs en annexe

COCKTAIL DEJEUNER / DINER

20 pièces salées froides et chaudes, verrines,
mini plat chaud et pièces sucrées
Vin, eaux minérales, pain, café & thé

Personnel d'accueil et de service
de 12h00 à 16h00 ou de 19h00 à 00h00

Tarifs en annexe

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Formule Angelot (-10 ans)

Pièce montée
Gâteau de célébration

Assiette de fromages affinés

Service des digestifs
Bar de soirée
Impression menus et marque place
Animations événementielles

Equipements techniques supplémentaires
Navette depuis la gare RER
Décoration végétale et florale
Cadeaux-souvenirs du Pavillon des Ibis
Hotesse et voiturier

Tarifs en annexe

MENU DE MUSSET

Fricassée de légumes de saison, pamplemousse et poivre timut
ou
Tartare de bar, copeaux de chou fleur huile de combawa
* * *

Dorade à la plancha, artichaut barigoule et olive Taggiashe
ou
Filet de cannette, navets caramélisés au macis
* * *

Choux à la vanille
ou
Tarte au citron meringuée

Côte du Rhône - Paul - Domaine Saladin

MENU GRAND VENEUR

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de chou-fleur
ou
Gravelax de saumon bio, mariné au vinaigre de citron
Légumes à la râpe
ou
Foie gras, pomme de terre grillée, cardamome, salade à l'huile de noisette
* * *

Selle d'agneau au thym, salsifis, crème citron et amandes grillées
ou
Carré de veau cuit basse température, risotto crémeux d'herbes
ou
Filet de turbot rôti, poireaux confits au gingembre
* * *

Saint Honoré
ou
Tatin pomme-poire
* * *

Crozes Hermitage - Domaine Combiér
Côtes de Bourg - Château Martinat

*Notre carte évolue au fil des saisons, nous vous invitons à consulter notre site Internet pour découvrir l'offre du moment.
Nous sommes à votre disposition pour vous adresser un devis personnalisé selon vos besoins.*



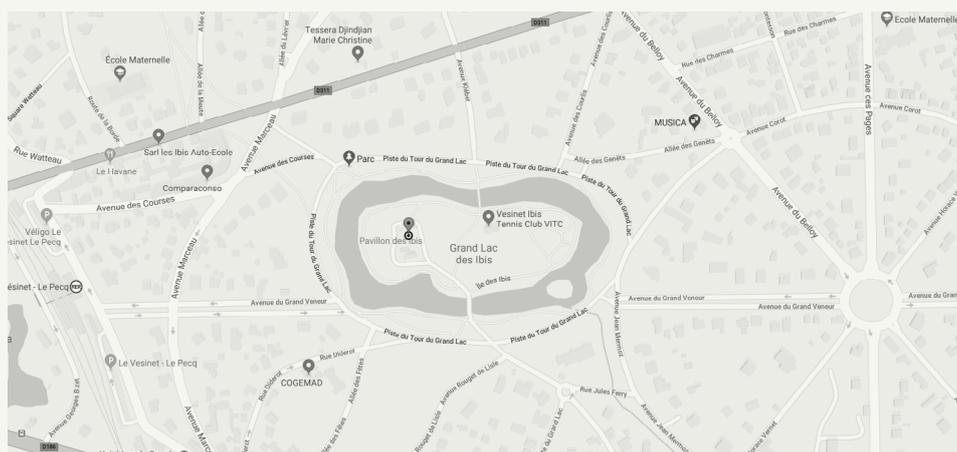
INFORMATIONS PRATIQUES



Accès 20 mn en RER A depuis Charles de Gaulle-Etoile 15 mn depuis La Défense
10 mn de la gare du Vesinet Le Pecq



10 km de Paris la Défense, 20 mn via A14 puis A86, sortie 35A



Liste des hôtels à proximités sur demande



Conseiller

Marine Samson

contact@lepavillondesibis.com

Téléphone. 01 85 39 10 14

Ouvert tous les jours sous condition