

Maxi-Show / Le Hameau de Saveteux

SURPRENEZ VOS INVITÉS !

Maxi - Show / Le Hameau de Saveteux, un lieu atypique, allié à une restauration raffinée et à un chef dévoué au succès de votre réception.

Location de salle pour tous les types d'événements près du Châtelet-en-Brie.

Maxi-Show / Le Hameau de Saveteux met en location **des salles pour tous types d'événements depuis 1993.**

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, un séminaire d'entreprise.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux

Un cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

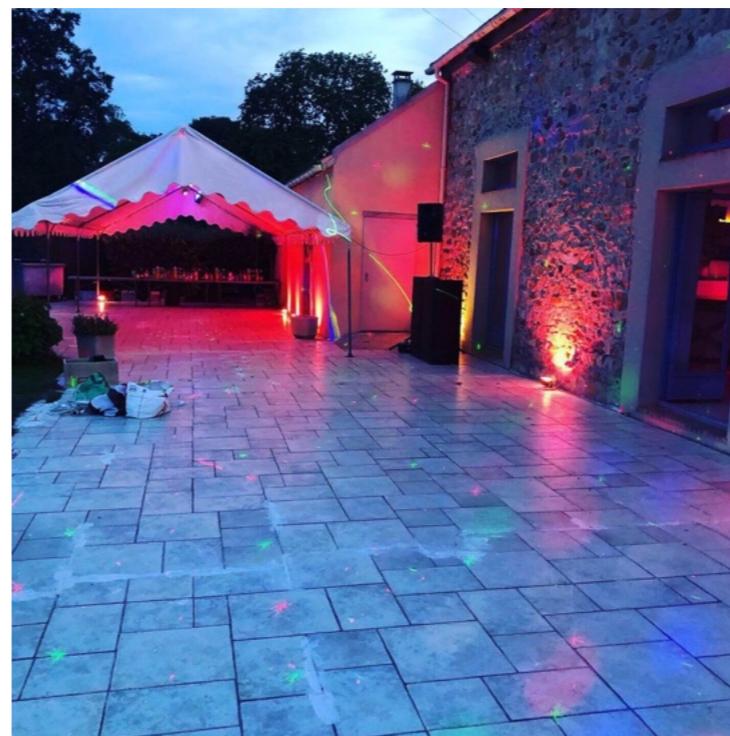
Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

NOS ESPACES DE RÉCEPTION



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

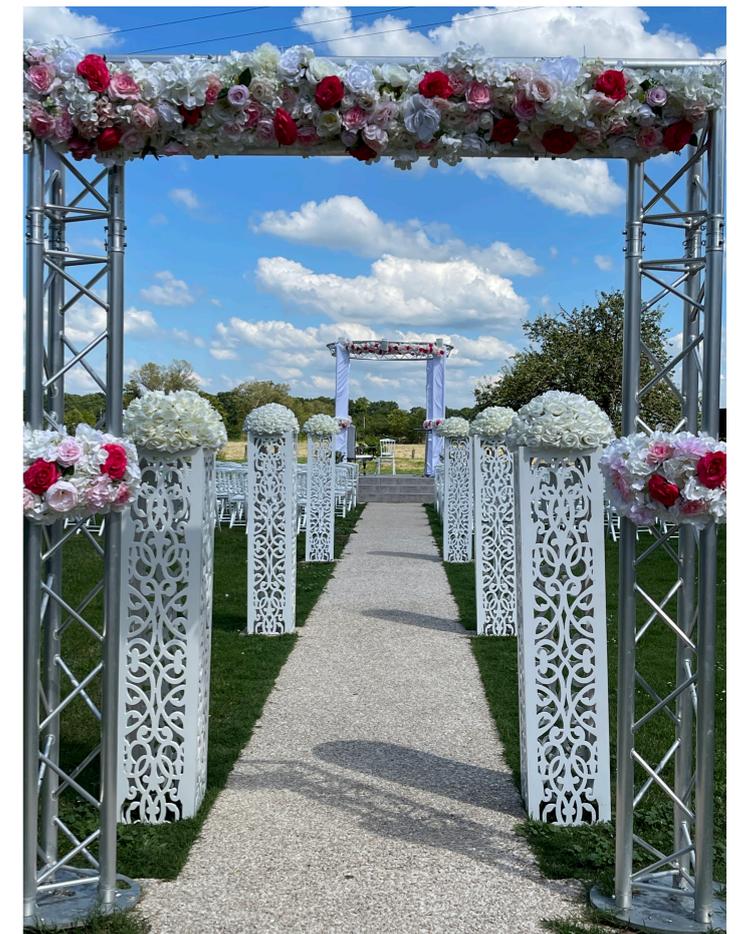
Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

NOTRE ESPACE EXTERIEUR



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

MENU DE RECEPTION À 49,00 € PAR PERSONNE.

Apéritif

Cocktail champenois, feuilletés chaud et froid . (7 pièces par personne)

Entrée à choisir

Vol au Vent Façon forestière

Oeufs cocotte au fromage et et lardons
Saumon et truite fumée en duo à l'aneth

Plat à choisir

Pavé de saumon, riz 3 couleurs et Tomates cocktail.

Coquelet grillé a l'estragon sauce forestière, gratin dauphinois et Tomates cocktail.

Confit de canard et ses pommes Sarladaise

Cochon ou Agneau a la broche, gratin dauphinois et tomates cocktail. (Minimum 35 personnes)

Fromage en buffet et salade.

Brie de Meaux, Brie de Melun, Chèvre cendré, Reblochon, St nectaire, Maroilles, Roquefort, Bleu de Bresse.

Dessert individuelle

Moelleux aux chocolat ou caramel beurre salé, crème anglaise.

Tarte Normande, pointes de chantilly.

Cheesecake mandarines ou nature et son coulis.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

MENU DE RECEPTION À 56,00 € PAR PERSONNE.

Apéritif

Cocktail champenois, feuilletés chaud et froid . (7 pièces par personne)

Entrée à choisir

- - La salade suprême (St Jacques, Gambas, magret fumé, chiffonnade de Meslun).
- - Foie gras de canard et sa comptée oignons.
- - Duo de saumon fumé mariné aux herbes.



Plat à choisir

- - Magret de canard au miel et balsamique, gratin dauphinois et tomate cocktail.
- - Tournedos de bœuf sauce poivre, Gratin dauphinois et tomate cocktail.
- - Dos de cabillaud et riz trois couleurs et tomate cocktail.



Fromage en buffet et salade

Brie de Meaux, Brie de Melun, Chèvre cendré, Reblochon, St nectaire, Maroilles, Roquefort,

Bleu de Bresse.

Dessert individuelle

Moelleux aux chocolat, crème anglaise.
Tarte Normande, pointes de chantilly.
Moelleux caramel beurre salé, crème anglaise.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux

Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

MENU DE RECEPTION À 60,00 € PAR PERSONNE.

Apéritif

Cocktail champenois, feuilletés chaud et froid . (7 pièces par personne)

Entrée à choisir

- - Bavaois de saumon fumé a la crème.
- - Salade périgourdine (meslun, gésiers, magret fumée et foie gras).
- - Cassolette d'écrevisses en gratinée.

Plat à choisir

- - Pavé de saumon rôti, étuvé de légumes
- - Souris d'agneau braisée, gratin savoyard, fagot haricots.
- - Osso buco de boeuf et ses linguines.

Fromage en buffet et salade.

Brie de Meaux, Brie de Melun, Chèvre cendré, Reblochon, St nectaire, Maroilles, Roquefort, Bleu de Bresse.

Dessert individuelle

Moelleux aux chocolat, crème anglaise.

Tarte Normande, pointes de chantilly.

Moelleux caramel beurre salé, crème anglaise.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

COCKTAIL DINATOIRE SANS PLAT.

Ou

COCKTAIL DINATOIRE ACCOMPAGNE D'UN PLAT.

Cocktail 1. 53,00 € / PERS

Soupe champenoise.

20 pièces par personne, Exemple de composition :

Pièces salées

Brochettes (Poulet sésame, Magret), Mini Nems de crevettes aux légumes, Jambon a la coupe,

Verrines salées,

Animation culinaire : Gambas marinées a la plancha, Foie gras poilé, Noix de st Jacques à la plancha

Fromage en buffet

Brie de Meaux, chèvre cendré, St Nectaire accompagnée de salade

Dessert

- Macaron et Petits gâteaux individuelles

Cocktail 2 : 53,00 € / PERS

Végétarien, Vegétalien, Vegan.

Soupe champenoise, Verrines.

Artichaut avec Fromage Vegan & Citron
Pain d'Epice & Joie Gras avec Chutney Figue
Saumon Vegan avec Fromage Vegan à la Ciboulette
Tomate Séchée & Crème Poivron

Tartelette aux Champignons Sauvages, Châtaignes & Cranberry
Tartelette Champignons, Épinard & Jeta

Verrine Champignons Forestiers
Verrine Crème de Potimarron & Fromage Vegan
Salade Pomme & Grenade

Dessert végétan

Cocktail 3. 55,00 € / PERS

AUTOUR DE LA MER DU NORD

Mini brochettes de saumon demi-fumé et citron confit

Cœur de palmier et saumon fumé au bois de hêtre

Minis blinis au saumon et fromage frais

Tartare de saumon, ricotta aux fines herbes

Canapés de crevettes aux graines de sésame

Mini riviera mangue passion au crabe

Ballottine d'asperges et saumon fumé au bois de hêtre

Mini verres cocktail de crevettes à la sauce aurore

Cassolette de poireaux et queues d'écrevisses

Eau plate, Vin rosé, Vin rouge.



À SAVOIR

Il est possible de demander un service ou une mise à disposition de softs permanents pour l'après-midi avec suppléments.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

PLAT À CHOISIR

CHEZ MAXI-SHOW / LE HAMEAU DE SAVETEUUX, LE COCTAIL DINATOIRE EST UN LUXE.

Cocktail + plat: 58,00 € / pers

- Agneau a la broche, Gratin dauphinois et tomate cocktail
- Magret de canard au miel et balsamique, gratin dauphinois et tomate cocktail.
- Tournedos de bœuf sauce poivre, Gratin dauphinois et tomate cocktail.
- Cochon à la broche bœuf, Gratin dauphinois et tomate cocktail.
- Suprême de volaille, Gratin dauphinois et tomate cocktail
- Souris d'agneau, Gratin dauphinois et tomate cocktail



Cocktail + plat : 58,00 € / pers

Végétarien, Vegétalien, Vegan.

- Curry de légumes et son riz basmatik
-
- Lasagne végétarienne
- Ratatouilles niçoise
- Les deux roses pomme de terre et courgette
- polenta au parmesan



Cocktail + plat: 59,00 € / pers

AUTOUR DE LA MER DU NORD

- - Cassolette d'écrevisses en gratinée
- - Darne de thon rôtie, riz et Tomates cocktail
- - Dos de cabillaud et riz trois couleurs et tomate cocktail.
 - Filet de bar sauce poivron
 - Filet de sole, marguery
 - Filet de Perche à la meunière.



À SAVOIR

Il est possible de demander un service ou une mise à disposition de softs permanents pour l'après-midi avec suppléments.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

NOS BUFFET FROID

Buffet 1. 42,00 € / pers

Panier de légumes et sauces
Navettes garnies au thon, rillettes
Cuillère de betterave au jus d'oranges
Sucette de fromage à la pistache
Viande de grison, mozzarella

Piémontaise, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Taboulé orientale aux raisins secs
Salade de riz à l'indienne, riz complet au curry, petits pois, poivrons rouges, lentilles, coriandre
Rôti d'agneau, rôti de bœuf & rôti de porc

SAUCES

Mayonnaise au curry, mayonnaise à l'ail, sauce tartare, moutarde, cornichon

Plateau de fromage + salade verte

DESSERT

Gâteaux ou tartes



Buffet festif + plat : 58,00 € / pers

Navettes garnies au thon, rillettes
Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
Cuillère de betterave au jus d'oranges
Viande de grison, mozzarella
Verrine avocat surimi
Mini croque et mini quiche
Mini burger sur pique

ENTREES

Salade Périgourdine (salade verte, tomates, oignons rouges, magret de canard fumé, et gésiers de volaille)

Salade Rocamadour (Salade verte, tranche de Jambon sec, fruits secs et chèvre de Rocamadour)

Saumon fumée et crème d'aneth

PLAT (1 choix)

Hachis parmentier de confit de canard à la purée de patate douce

Brandade de poisson (selon arrivage)

Risotto de champignon parmesan

Plateau de fromage + salade verte

DESSERT

Gâteaux ou tartes



Buffet. 32,00 € / pers

PATE DE LAPIN RECETTE FERMIERE
RILLETTES

CHIFFONNADE DE JAMBON VOLAILLES
PLATEAU DE CHARCUTERIE

TABOULE PRINTANIER AUX PETITS LEGUMES
SALADE PIEMONTESE

SALADE DE TAGLIATELLES A LA NORDIQUE

SALADE TEXANE SAUCE BARBECUE

SAUMON AUX BROCOLIS

TERRINE DE LEGUMES A LA PRINTANIERE

ROTI DE BŒUF

POULET ROTI FERMIER COMME AUTREFOIS

CORNICHONS, PETITS OIGNONS, SAUCE

MAYONNAISE ET MOUTARDEBRIE DE MEAUX /
SALADE



À SAVOIR

Il est possible de demander un service ou une mise à disposition de softs permanents pour l'après-midi avec suppléments.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux

Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux

77820 Le chatelet en Brie

NOS VOYAGES EN REPAS

Espagne. 45,00 € / pers

Cocktail 6 pièces
Mini tapas et sangria
Plat
Paella
Dessert
Crème catalane
Ou

Maroc : 45,00 € / pers

Cocktail 6 pièces
Gin frappé au thé à la menthe et
Kémia
Plat
Couscous
Dessert
Gâteau marocain

Alsace. 45,00 € / pers

Cocktail 6 pièces
Kir ou crémant
Tartes fines alsacienne et Gougère
Plat
Choucroute
Dessert
Tarte aux pommes alsacienne

Savoyard. 45,00 € / pers

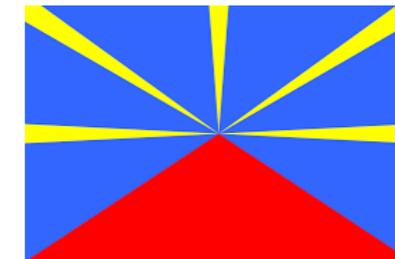
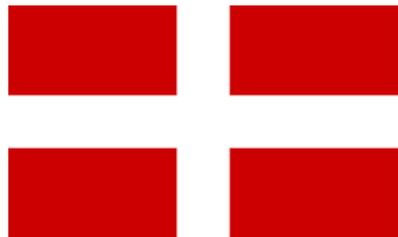
Cocktail 6 pieces
Kir au crémant et assortiments de
saucissons
Plat
Tartiflette ou croziflette
Dessert
Sabayon ou matafon

Antilles. 45,00 € / pers

Cocktail 6 pieces
Planteur
Boudin et accras
Plat
Colombo de poulet
Dessert
Mont Blanc (Gateau)

Réunion. 45,00 € / pers

Cocktail 6 pieces
Rhum arrangé,
bouchon et samoussa
Plat
Rougail saucisse et riz
Dessert
Gâteau ananas



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

NOS PLATEAUX COCKTAILS

LE TERROIR. 30,00 € / pers

- Pain d'épices, fromage aux fines herbes
- Tomate, mozzarella aux herbes
- Poulet au Curry et Cheddar
- Pointes d'asperge
- Roquefort & noix
- Chorizo

LE CLASSIQUE. 33,00 € / pers

- Ecrevisse & oeufs de truite
- Œuf de caille pavot
- Dôme de légumes
- Jambon Serrano
- Tarama

LE PRESTIGE. 45,00 € / pers

- Saint-Jacques aux herbes
- Foie gras de canard maison figues abricot
- Dôme foie gras de canard maison pain d'épices
- Concombres, œufs de saumon
- Saumon fumé
- Dôme mousse de crevettes

DELICE ASIATIQUE. 55,00 € / pers

- 16 tempuras de crevettes
- 20 samousa de légumes et coriandre
- 8 maki saumon
- 8 maki thon
- 10 fingers de légumes & crevettes et ses sauces

MIGNARDISE. 25,00 € / pers

- Tartelettes framboise, fraise, kiwi, citron, chocolat, bananes
- Choux au kirsch, praliné
- Dôme chocolat
- avarin chocolat-orange, chantilly q Mini-baba au rhum
- Mini-bavarois à la pistache, à la framboise

MACARONS ET MOELLEUX. 35,00 € / pers

- Café, Caramel au beurre salé, Cassis
- Chocolat, Citron, Framboise, Pistache
- Praliné, Vanille
- Ananas, Coco, Griottes, Noix, Orange, Pépites de chocolat, Pistache, Pistache griottes, Raisins secs

14 pièce par personnes



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

NOS DÎNER OU DÉJEUNER SPECTACLE.

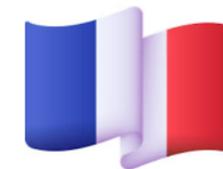
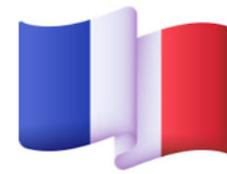
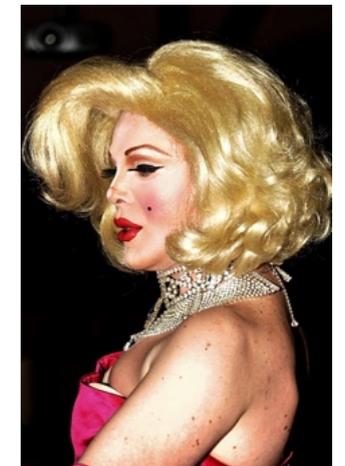
Revue Brésiliennes / Capoëra



Revue Parisienne



Revue Transformistes



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

TARIFS LOCATION DU SITE SANS RESTAURATION.

Préparation de la salle :

Forfait samedi 8H00 au dimanche 4H00: 1800,00 €.

Nettoyage de salle : 350,00 €.

TARIF LOCATION DU SITE AVEC LE SERVICE RESTAURATION A RAJOUTER.

Préparation de la salle : Forfait samedi 8H00 au dimanche 4H00 : 1000,00 €

Nettoyage de salle : 350,00 €.

PRESTATION INCLUSES AVEC LE REPAS CHOISI

LES BOISSONS VIN (ROUGE, BLANC, ROSÉ) ET LES SOFTS
MENU AUX CHOIX
SERVICE DE LA PRESTATION JUSQU'A 4 H 00 DU MATIN

REPAS ENFANTS DE 3 A 12 ANS

FORMULE : plat, dessert: 15,00 €

Nappage blanc, vaisselle et verrerie.

Personnel de service:

1 serveur pour 25 convives.

1 maître de cérémonie.

SUPPLEMENTS ET OPTIONS PAR ADULTE

Sorbet : Trou Normand, champenois, autre: 6,00 €.

Cocktail apéritif / Vin d'honneur hors repas: 25,00 €.

Mignardises : 3,00 € / PERS.

Animation DJ, Eclairage, Vidéo : 890,00 €.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

SUBLIMEZ

Parce que Votre mariage est Unique fleurissons le ensemble.

Personnalisez entièrement votre événement avec une décoration raffinée et complète selon le thème de votre choix (couleurs, ambiance...).

Nos élaborons ensemble votre identité visuelle afin de créer une **scénographie unique** à votre image.

Un bouquet de présentation .

Une décoration de voiture.

Les centres de table des invités.

Avec l'installation de la table du livre d'or.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

SUBLIMEZ VOTRE ENVIE

Votre salle de réception sublimée par notre DJ professionnel.

Nous mettons à votre service notre animateur DJ et un matériel de qualité tout en gardant une esthétique (avec différentes options de présentations) qui s'intègre à votre décoration.

SONORISATION DE VOTRE COCKTAIL AVEC MUSIQUE D'AMBIANCE.

SONORISATION DE VOTRE SALLE DE RÉCEPTION.

ÉCLAIRAGE DE LA PISTE DE DANSE AVEC JEUX DE LUMIÈRES.

ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE VOTRE ESPACE (boîtes à led).

SELON L'ATMOSPHÈRE DÉSIRÉE(choix thématique couleur...).

ÉCRAN VIDÉO LED EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR.

ÉCLAIRAGES DE VOS BUFFETS (2 mâts) **LE DJ ET L'ANIMATION** (jusqu'à 5h du matin).

Un accompagnement sur mesure du premier rdv au jour J- pour une programmation musicale parfaitement adaptée à vos attentes.



À SAVOIR

D'autres options supplémentaires sont mises à votre disposition pour faire de votre événement un moment unique

(rideau led, fontaines étincelantes, cérémonie...)



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

ILLUMINEZ VOTRE ENVIE

Afin de rendre encore plus unique votre soirée, un artificier pourra émerveiller vos hôtes grâce à un fabuleux spectacle.

Vous voulez un feu d'artifice de mariage écrit sur vos musiques favorites ? C'est-à-dire un spectacle sur-mesure.

Ne cherchez plus, nous allons répondre à votre besoin de façon complète, en organisant votre feu d'artifice de mariage de A à Z, sans que vous ayez à vous occuper des démarches administratives. Nous vous proposons un spectacle complet, un moment magique, unique qui ne sera jamais reproduit ailleurs, car entièrement écrit sur mesure.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>



Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie

PRESTIGEZ VOTRE ENVIE

Pour plus d'originalité pourquoi ne pas vous offrir la location d'une voiture de prestige ?

De la calèche à la limousine en passant par un hélicoptère, une large sélection de véhicules avec chauffeur s'offre à vous.



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>



Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux



<https://maxi-show.com/>

<https://www.maxi-show.fr/>

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux

77820 Le chatelet en Brie

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com



Maxi Show / Le Hameau de Saveteux
Un Cadre à couper le souffle



<https://maxi-show.com/>
<https://www.maxi-show.fr/>

Tel : 06 22 67 71 56

@ : philippe@maxi-show.com

Adresse :

6, rue des Taufiers - Le Hameau de Saveteux
77820 Le chatelet en Brie