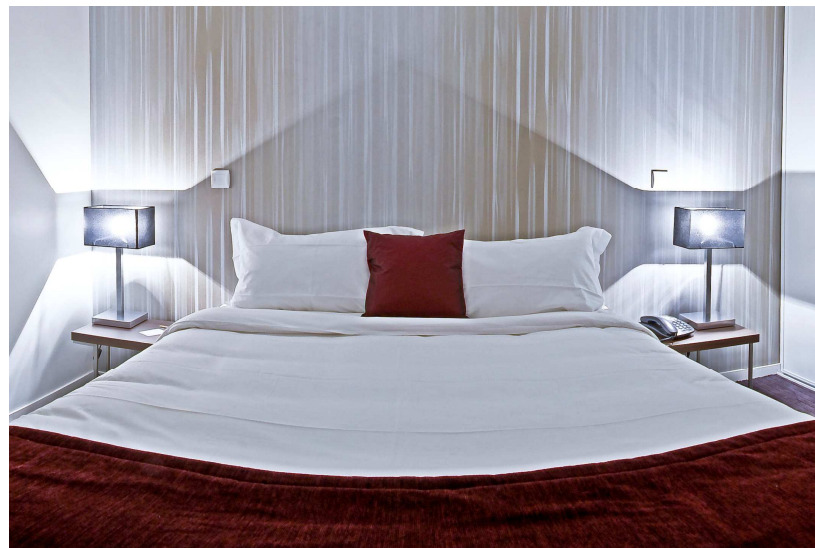


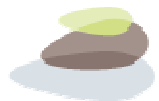
PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

# Séminaires 2009



Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

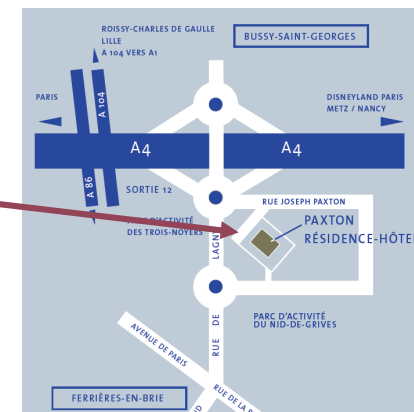
## Notre Hôtel

- A 20 min de Paris, 30 min de Roissy CDG, 35 min d'Orly, 10 min de Disneyland
- Facile d'accès
- Catégorie 3 étoiles
- Entièrement neuf
- Design contemporain
- Lieu idéal pour vos séjours d'affaires et de loisirs
- Cadre de détente et de bien-être
- Plus de 1200m<sup>2</sup> d'espaces convention
- 232 chambres

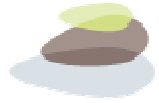
## Vous venez

- En voiture : Autoroute A4 - sortie 12
- En RER : RER A - Station Bussy-Saint-Georges - 15 min à pied - Navette sur réservation et selon disponibilité
- En train : TGV, Eurostar, Thalys (accès direct à la gare SNCF de Marne La Vallée Chessy)
- En avion :  
Aéroport de Roissy à 30 minutes en voiture  
TGV Express : 10 minutes (de l'aéroport Roissy Charles de Gaulle vers la gare SNCF de Marne La Vallée Chessy)  
Aéroport d'Orly à 35 minutes en voiture

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49  
77164 Ferrières en Brie



Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

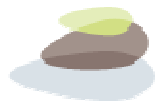
Résidence  
Hôtel  
Spa

## Equipements et Services

- Spa avec piscine intérieure chauffée, solarium, salle de fitness, sauna,
- Spa avec massages thaïlandais (spécialité), traditionnels, soins esthétiques...
- Lounge bar « Le Spirit »
- Restauration « Le Spirit »
- Petit déjeuner buffet froid
- Navette gratuite (sur réservation et selon disponibilité)
- Accueil 24/24
- Internet : Wifi et High Speed
- Business Corner
- Parking Gratuit de 220 places
- Service de prêt (fers, planches à repasser)

## Nos chambres

- Climatisation individuelle (selon type de chambres)
- Lit double ou twin
- Rideaux occultants
- Salle de bain avec baignoire - douche
- TV écran plat (canal +, TNT)
- Internet ADSL et High Speed
- Coffre fort individuel gratuit
- Sèche cheveux
- Kitchenette
- 152 chambres standards et 76 chambres exécutives
- Chambres avec mezzanine : Sofa (canapé convertible)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Nos salles de réunion

1200 m<sup>2</sup> de salons répartis sur deux étages

3 grands salons:

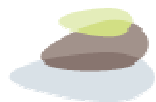
- Salon exceptionnel de 520 m<sup>2</sup> avec une hauteur sous plafond de 4.50 m
- Ce salon est modulable en 3 salons: 175 m<sup>2</sup>, 138 m<sup>2</sup> et 126 m<sup>2</sup>
- Salon de 350 m<sup>2</sup> donnant sur une terrasse de 150 m<sup>2</sup>
- Ce salon est modulable en 8 salons: 2 salons de 54 m<sup>2</sup> et 6 de 34 m<sup>2</sup>
- Salon de 350 m<sup>2</sup> non modulable
- WIFI et Internet High Speed

Tous nos salons sont à la lumière du jour

Grand hall séminaire pour les pauses et les desks d'accueil  
Possibilité de pauses à l'extérieur (rez-de-chaussée ou terrasse)



Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



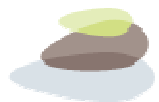
# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Les capacités de nos salons

Salon	Niveau	Dimension L x l x h	Surface m <sup>2</sup>	Capacité maximale						
				Théâtre	Classe	U	Carré	Banquet	Cabaret	Cocktail
<b>Crystal Palace</b>	<b>RDC</b>	<b>31,50 x 15,80 x 4,65</b>	<b>520</b>	<b>450</b>	<b>350</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>450</b>	<b>220</b>	<b>520</b>
Baobab	RDC	14,00 x 11,20 x 4,65	175	150	100	40	50	150	60	160
Sequoia	RDC	14,00 x 9,20 x 4,65	138	130	70	35	45	120	50	130
Cèdre	RDC	14,00 x 9,00 x 4,65	126	120	60	30	40	90	35	120
<b>Chatsworth</b>	<b>R+1</b>	<b>22,00 x 16,00 x 3,00</b>	<b>352</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>65</b>	<b>75</b>	<b>300</b>	<b>160</b>	<b>330</b>
Yucca	R+1	6,90 x 6,40 x 3,00	54	45	20	20	25	40	24	50
Lotus	R+1	6,80 x 4,90 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30
Aloe	R+1	6,80 x 4,90 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30
Lys	R+1	6,80 x 4,90 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30
Bambou	R+1	6,90 x 6,40 x 3,00	54	45	20	20	25	40	24	50
Bonzaï	R+1	6,90 x 5,00 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30
Orchidée	R+1	6,90 x 5,00 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30
Ficus	R+1	6,90 x 5,00 x 3,00	34	28	15	12	15	20	12	30

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Le Spirit - notre restaurant lounge

Venez découvrir notre espace zen et tendance « Le Spirit » en sirotant un cocktail dans notre Lounge Bar ou en dégustant dans une ambiance cosy une de nos spécialités.



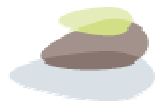
## Notre SPA

- Piscine intérieure chauffée avec solarium
- Sauna
- Salle de fitness
- Massages et soins esthétiques

*Les participants des séminaires ont accès librement à la piscine, la salle de fitness et le sauna*



Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Nos menus

### MENU PAXTON

(choix unique pour tous les convives)

*Ce menu est compris dans nos forfaits séminaires résidentiels et journées d'étude*

#### Les entrées

Tarte à la tomate au jambon et au chèvre frais  
Cœur de laitue, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan  
Salade vitamine aux agrumes et asperges vertes  
Croustillant de Saint Marcelin, mesclun à l'huile d'olive vierge  
Assiette de bœuf en carpaccio, sauce épicée, salade aux copeaux de parmesan  
Millefeuille de légumes au fromage frais, coulis de tomates et pistou au basilic  
Corolle de melon au jambon de pays (selon saisons)  
Terrine de saumon, crème citronnée à l'aneth et concombre  
Persillée de Beaufort à l'artichaut et lard fumé croustillant  
Salade landaise aux magrets de canard fumés et croûtons à l'ail

#### Les viandes

Coquelet rôti à l'Italienne  
Château filet et son coulis de vin rouge (supplément de 5€)  
Pintade en filet cuite au plat à la verveine  
Filet de canard au miel et épices de Chine

Rôti de gigot d'agneau à l'ail doux et fleur de thym  
Suprême de volaille cuisinée à la moutarde  
Pavé de veau mijotée et crémée à l'estragon

#### Les poissons

Filet de dorade grise, jus au poulet  
Pavé de saumon rôti sur peau  
Dos de lieu jaune au citron confit

#### Les desserts

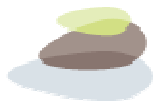
Le soufflé glacé au cointreau caramélisé  
Le nougat glacé aux fruits confits et praligain  
Le duo au chocolat garni d'un cœur de confit griottines  
Le craquant fruits rouges et mousse passion  
La crème brûlée à la vanille  
Le minestrone de fruits frais et son sorbet  
La tarte au chocolat grand cru  
L'île flottante au caramel d'orange  
Le moelleux au chocolat grand cru et cœur coulant  
La tarte fine aux pommes cassonade  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Café

Boissons à discrétion

Vin de notre sélection, eaux minérales, soft

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## MENU MENTMORE

### Les Entrées

Méli-mélo de poisson de mer confit à l'aneth  
Pannequet de saumon fumé en minestrone  
Mousseline de dorade sébaste coulis de corail  
Salade Gourmandine  
Galantine de canard et fruits du mendiant  
Salade marocaine à la féta

### Les Plats

Parmentier de canard  
Sauté de volaille senteur forestière  
Aumônière d'agneau à la fleur de thym  
Tajine de poisson et légumes  
Colombo de poulet  
Bœuf dolé au gingembre

### **Mêlée de salade aux 2 fromages**

### Les Desserts

Kéops pyramide sur coulis mara des bois  
Le royal chocolat au cœur exotique  
Charlotte fine aux poires caramélisées  
Omelette norvégienne flambée en salle  
Bavarois des îles et coulis  
Vacherin glacé

Café

Boissons à discrétion durant le repas  
Vin, eaux minérales et softs

Avec un supplément de 8 € ttc  
par personne sur les forfaits

## MENU CRYSTAL

### Les Entrées

Millefeuille foie gras frais pain d'épice et chutney  
Mimosa de crabe et crevettes en charlotte d'avocat  
Croustillant de tartare de thon aux mangues et huile vanille bourbon  
Ballottine de volaille aux morilles

### **Sorbet champagne ou pomme vert calvados**

### Les Plats

Pavé d'autruche sur réduction de framboise et miel  
Gratin d'asperges et cannellonis de légumes  
Minute de filet de canard au vin de médoc  
Parfait dauphinois et grappa de cerisette confite  
Canon d'agneau parfum au jus d'estragon  
Galette de socca et nem de champignons sauvage  
Chartreuse de canard au cidre  
Poêlée de champignons des bois, tian de légumes provençale  
Viennoise de sandre à l'Espelette et pistaches vertes  
Fondue de légumes printaniers

### **Mesclun et fromages affinés**

### Les Desserts

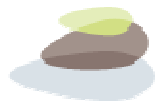
Fondant aux fruits rouges, pain d'épices et chocolat blanc  
Palet glacé mure et anis - décor fruits frais  
Soufflé glacé grand marnier  
Tatin de pommes caramélisée, glace vanille bourbon

Café

Boissons à discrétion durant le repas  
Vin, eaux minérales et softs

Avec un supplément de 22 € ttc  
par personne sur les forfaits

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## **BUFFET PAXTON** (à partir de 50 couverts)

### **Buffets entrées**

Méli-mélo de légumes provençaux  
Salade d'épinard et pommes fruits  
Terrine de lapin aux fruits sec  
Fusilli au pistou et pointes d'asperges  
Truite de mer farcie mousseline  
Charlotte de légumes printaniers

### **Plat chaud à définir**

Confit de canard aux pommes salardaises  
Papillote de saumon julienne de légumes  
Tajine d'agneau aux pruneaux  
Mijotée de bœuf aux navets  
Fricassée de volaille façon normande  
Filets de merlans argentés jus au miel de pissenlits

### **Buffet Desserts**

Salade de fruits frais  
Bavarois passion, chocolat,  
Iles Flottantes,  
Tiramisu

Café

Boissons à discrétion durant le repas  
Vins, Eaux minérales et softs drinks

Avec un supplément de 8 € ttc  
par personne sur les forfaits

## **BUFFET MENTMORE** (à partir de 50 couverts)

### **Buffet entrées**

Mesclun de salade au parmiggiano  
Panier de Crudités et sa sauce  
Gâteau Richelieu à la mousse de canard  
Taboulé à l'orientale et salade exotique en verrine  
Rosace d'auvergne  
Saumon frais farci au sandre

### **Plat froid**

Poulet fermier rôti aux herbes de Provence  
Et viande froide (Rôti de bœuf, agneau et veau)  
**Ou**  
Plats chauds servi à table  
Suprême de poulet fermier sauce moutarde à l'ancienne,  
chevrier de tomate provençale et gratin dauphinois  
**Ou**  
Brochette aux 3 poissons cuit façon bouillabaisse  
Sur risotto parfumé au fenouil

### **Roue de brie et salade**

### **Buffet Desserts**

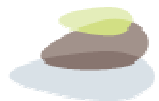
Brochette de fruits frais  
Minis crème brûlées  
Tartes au chocolat grand cru  
Vacherin glacé

Café

Boissons à discrétion durant le repas  
Vins, Eaux minérales et softs drinks

Avec un supplément de 18 € ttc  
par personne sur les forfaits

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## **Cocktail dînatoire - 28 pièces** (à partir de 50 couverts)

### **Les canapés traditions**

Chiffonnade de parme, Pétale de saumon, Pointes d'asperges, Tapenade, Nordique, Niçoise,

### **Les feuilletés**

Chaussons provençaux, gougères, briochon escargot, minis tartelettes forestière, Provençale, roulé au jambon, palmier au chèvre

### **Fantaisies insolites**

Servies en verrines, cuillères à bouche, coupelle, cassolettes  
Avocat crabe, mini tartare, cubik de thon, camaïeu de tomate  
Rouget provençale, brochettes de canard pomme cannelle,

Les brochettes de poissons marinés

Les minis clubs pains au lait  
Fricassée de thon, filet de viande mariné, provençale

### **Les buffets animés par nos chefs de cuisine**

Pasta Party: tagliatelles, ravioles, tortellinis  
La cuisine au Wok : St Jacques aux légumes, sauté de crevettes au basilic  
« Couleur Asie » : Maki, Sushi et California rolls

Brochettes à snacker : poisson de mer, agneau, volaille, bœuf

### **Buffet des Fromages**

Minis crèmes brûlées, petits soupis,  
Minis verrines, fours frais, sorbets

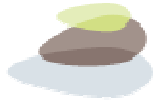
### **Le coin café**

Boissons à discrétion  
Vins de notre sélection, eaux minérales et softs

Avec un supplément de 40 € ttc  
par personne sur les forfaits



Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Nos apéritifs et open bar

### Cocktail Lotus à 7 € ttc par personne:

- ✦ Kir, Punch ou Sangria à discrétion
- ✦ Softs
- ✦ Biscuits salés, olives

### Cocktail Bambou à 12 € ttc par personne :

- ✦ Kir, Punch ou Sangria à discrétion
- ✦ Softs
- ✦ 4 canapés ou 4 feuilletés par personne
- ✦ Biscuits salés, olives

### Cocktail Yucca à 20 € ttc par personne :

- ✦ Champagne à discrétion
- ✦ Softs
- ✦ 4 canapés ou 4 feuilletés par personne
- ✦ Biscuits salés, olives

**Coupe de Champagne:** 12 € ttc

**Canapé supplémentaire:** 1.50 € ttc

### Open Bar Alcool à 18 € ttc par personne:

- ✦ Gin, Vodka, Whisky
- ✦ Softs et eaux minérales

### Open Bar Champagne à 23 € ttc par personne :

- ✦ Champagne
- ✦ Gin, Vodka, Whisky
- ✦ Softs et eaux minérales

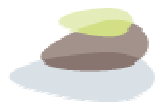
### Open Bar Digestifs à 21 € ttc par personne :

- ✦ Cognac
- ✦ Armagnac
- ✦ Calavados
- ✦ Alcools blancs

**Durée des cocktails A, B et C: 1h30**

**Durée des « Open Bar »: 1h00**















Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



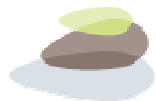
# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Nos tarifs 2009

	Descriptif	Journée d'étude	Séminaire Semi-Résidentiel individuel	Séminaire Résidentiel individuel
Tarifs (TTC) à partir de		72 €	177 €	205 €
Salle plénière				
Café d'accueil	Thé, café, jus de fruits, viennoiseries.	Offert	Offert	Offert
2 pauses (matin et après-midi)	Thé, café, jus de fruits, pâtisserie du jour et fruits.			
Déjeuner (menu Paxton)	Entrée, Plat, Dessert			
Dîner (menu Paxton)	Entrée, Plat, Dessert	-	-	
Nuit	Chambre Standard	-		
Petit déjeuner	Buffet	-		

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)



# PAXTON

Résidence  
Hôtel  
Spa

## Vos contacts

Pour l'organisation de vos séminaires et banquets, n'hésitez pas à nous contacter:

**Christelle Ferris au 01 60 94 19 12, [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)**

**Audrey Duault au 01 60 94 19 14, [aduault@paxton-residencehotel.fr](mailto:aduault@paxton-residencehotel.fr)**

**FAX : 01 60 94 19 13**

Paxton Résidence Hôtel Spa  
Rue Joseph Paxton - BP 49 - 77164 Ferrières en Brie  
Tel : 01 60 94 19 12 ou 01 60 94 19 14 / Fax : 01 60 94 19 13  
E-mail : [sales@paxton-residencehotel.fr](mailto:sales@paxton-residencehotel.fr)