MARIAGES ET RÉCEPTIONS

Ancien relais de poste situé à une heure de Paris, l'Hôtel de France offre son cadre et son savoir-faire dans l'organisation d'événements privés. Les murs, érigés au XVIIIème siècle, abritent des espaces de réception modulables selon les saisons. Ici l'accueil des convives se réinvente au gré des envies, avec le plus grand professionnalisme. Côté traiteur, trente ans d'expérience et une cuisine aussi prisée que primée sont les atouts d'une prestation irréprochable. Référence de la cuisine régionale, l'Hôtel prend aussi en charge l'organisation des repas, buffets et brunches dans les châteaux et domaines de la région.

L'HÔTEL

UNE ATMOSPHÈRE ÉLÉGANTE

L'Hôtel de France plonge ses hôtes dans l'expérience d'un art de vivre élégant et cosy. Cette demeure de caractère, entretenue par la même famille depuis un siècle, renferme une collection de décors métissant le voyage et la campagne avec des univers plus contemporains. Si aucune de ses 20 chambres au confort soigné ne ressemble à une autre, toutes sont équipées de connectique, TV et salle de bains, dans le respect des derniers standards internationaux. Les salons (d'hiver et d'été), le patio lumineux, les terrasses, deux salles de réception... Les espaces se superposent et démultiplient les possibilités de configuration.

LES RÉCEPTIONS

GRANDES ET PETITES OCCASIONS

L'équipe de l'Hôtel de France accompagne ses clients dans toutes les étapes de l'organisation d'un événement. Elle apporte son conseil et son partage d'expériences pour rendre magique les célébrations de la vie familiale. Mariages, anniversaires, baptêmes, vins d'honneur...

Quelle que soit la taille de la réception, de 10 à 250 personnes, l'Hôtel de France propose un service traiteur, basé sur son interprétation de la gastronomie. Depuis les menus jusqu'au service le jour J en passant par la « mise en table » et l'animation d'ateliers, aucun détail ne sera laissé au hasard.

LA RESTAURATION

LE SACRE DES PAPILLES

Dans l'esprit du restaurant, réputé dans toute la région, les menus sont composés par Anne-Marie Faucheux, détentrice du titre de Maitre Restaurateur. À l'unisson de la maison, elle crée une cuisine gastronomique traditionnelle élégante à base de produit régionaux : le cresson de Méréville, le safran du Gatinais, la Menthe poivrée de Milly... Des recettes généreuses, simples comme le marché quotidien, fraîches comme les produits du jour, respectueuses du cycle des saisons.

RÉCEPTION 1

Intime
À l'hôtel, jusqu'à 20 personnes

RÉCEPTION 2

Conviviale
À l'hôtel ou ailleurs, entre 20 et 100 personnes

RÉCEPTION 3

Grand bal
Service traiteur délivré dans les salles alentours, jusqu'à 250 personnes environ

UNE OFFRE PERSONNALISÉE

Qu'il s'agisse des menus, animations de la soirée, de l'organisation de l'événement ou bien de l'hébergement, partagez vos envies en toute confiance, l'équipe de l'Hôtel de France vous fera le meilleur accueil et vous proposera le devis adéquat sur simple demande.

ANGERVILLE

HISTOIRE ET TERROIR À UNE HEURE DE PARIS

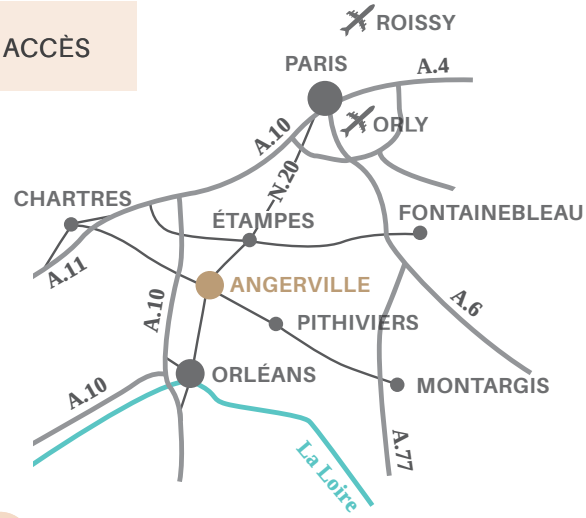
À une heure de Paris, cette ancienne étape royale sur la route des châteaux de la Loire vit au rythme d'un environnement agricole. Entourée de champs mais aussi de châteaux (Dommerville, Chalo Saint-Mars, Méréville, Étampes...), de manoirs, de chapelles médiévales, Angerville évolue dans une région marquée par le patrimoine historique d'Ancien régime. Un haut lieu de l'Histoire et des terroirs de France relié à Paris, Chartres et Orléans par un réseau routier et ferroviaire dense.

Le patio : puits de lumière et de fraîcheur

CONTACT

2 Place du marche – 91670 Angerville
Tél. : 01 69 95 11 30
hotel-de-france3@wanadoo.fr
www.hotelfrance3.com

ACCÈS



50 min de la porte d'Orléans – 65 km
45 min d'Orly – 60 km
1 h 20 de Roissy – 95 km
45 min de Chartres – 48 km
45 min d'Orléans – 45 km

Photographies de Christophe Bielsa