



**MAISON D'ÉVÉNEMENTS ET MOMENTS SUR-MESURE
PAR LE CHEF GUILLAUME LAMORY**

BROCHURE MARIAGES & FÊTES 2025-2026

LA FEUILLERAIE, MAISON D'ÉVÉNEMENTS POUR VOS PLUS BEAUX MOMENTS DE VIE

Depuis décembre 2021, **GUILLAUME LAMORY**, chef fondateur du restaurant gastronomique LA FABRIQUE à Brie-Comte-Robert, vous accueille dans son deuxième établissement : LA FEUILLERAIE à Varennes-Jarcy.

Avec **AURELIE KOLSKI**, ils vous reçoivent dans cette maison de maître du XVIII^e, ancrée dans le magnifique parc éponyme de LA FEUILLERAIE, qui abrite arbres remarquables et centenaires.

Maison d'événements et de moments sur-mesure, La Feuilleraie est dédiée à la célébration de vos plus beaux moments de vie !



*Demeure de maître du XVIII^e,
La Feuilleraie a été habitée
par **Consuelo et
Antoine de Saint-Exupery**,
entre 1936 et 1940.*



Ici, l'entrée de la maison, avec sa fresque spectaculaire et son bar-malle où sont préparés les cocktails. Les moulures, cheminées et sols d'époque ont été conservés lors de la rénovation, qui s'est attachée à moderniser la décoration tout en respectant l'esprit du lieu et le charme de l'ancien.





La salle principale, de 70m², accueille les grandes réceptions. Son mobilier est disposé en fonction des configurations requises : cocktail debout, repas assis, avec ou sans piste de danse.



 65

 80



 24
 35

La salle "Consuelo", de 32m², accueille les réceptions plus intimes. Elle offre également un espace secondaire pour organiser cocktails, vins d'honneur et soirée dansante. Le portrait au mur est celui de Consuelo de Saint-Exupéry.





 24
 35

A l'étage, deux autres pièces de réception permettent d'offrir un espace dédié à l'accueil des enfants.

Ici la salle Blanche de 30m² qui se transforme en salle à manger.





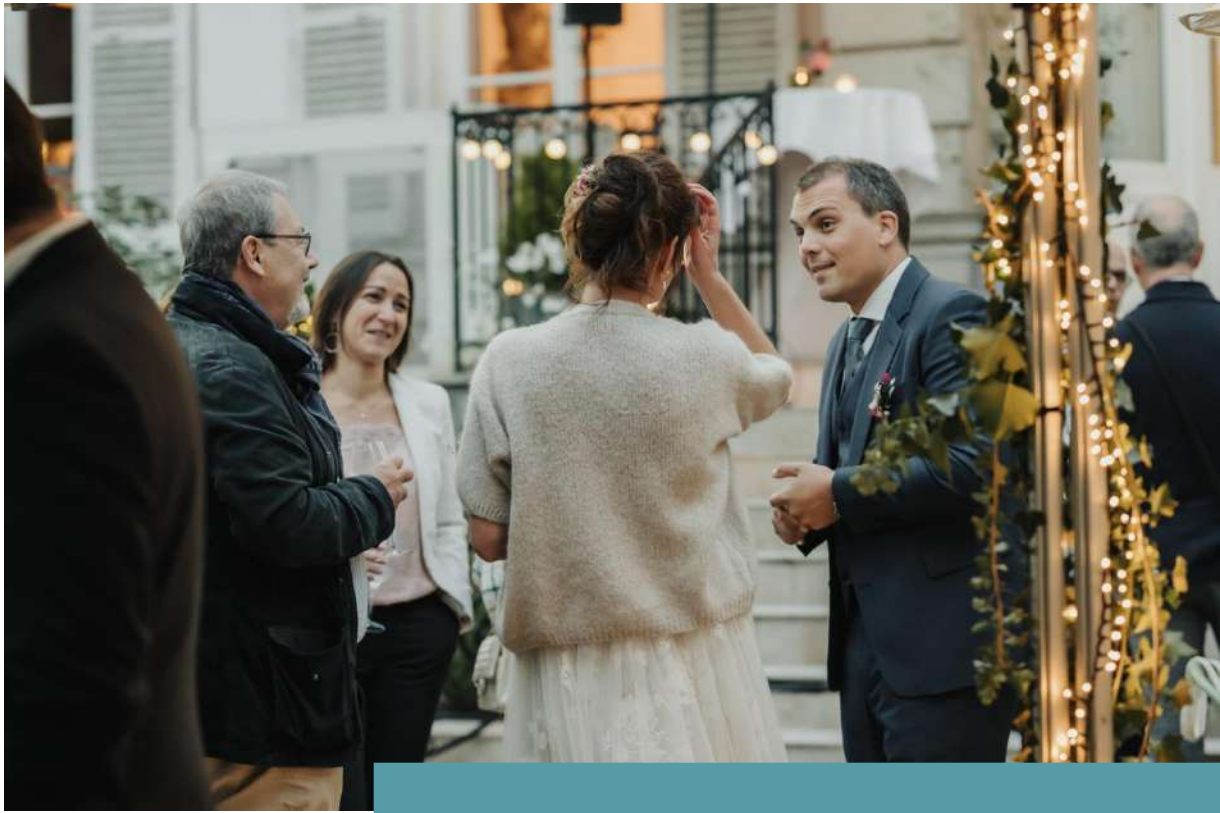
Le parc de la Feuilleraie offre un écrin végétal fantastique. Dès que les conditions le permettent, les cocktails et vins d'honneur sont organisés à l'extérieur.



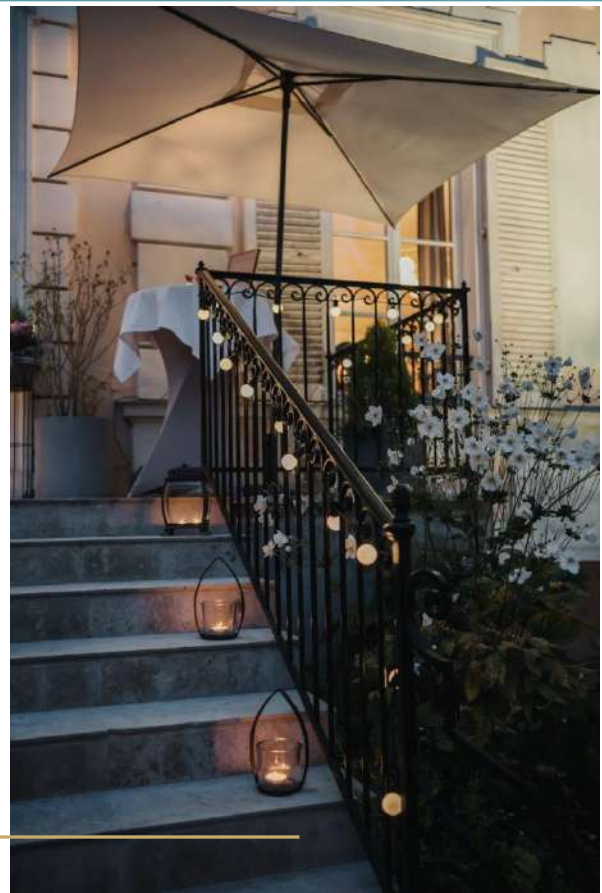


Le parc de la Feuilleraie offre un écrin végétal fantastique. Dès que les conditions le permettent, les cocktails et vins d'honneur sont organisés à l'extérieur.





*Tentes, mobiliers de jardin, parasols, guirlandes...
Quand la nuit tombe, la fête continue...*







UNE CUISINE GASTROMONIQUE ET SUR-MESURE PAR LE CHEF GUILLAUME LAMORY

Sa passion pour la cuisine date de son enfance. Une maman fine cuisinière, et la vocation ne tarde pas à naître, telle une évidence. **Passé par l'école Ferrandi**, qui forme les futurs talents aux fourneaux, Guillaume Lamory affine ensuite son expérience dans de grandes maisons : **le Lucas Carton d'Alain Senderens, puis Petrossian à l'époque Conticini.**

En 2008, il ouvre son premier restaurant La Fabrique, à Briec-Comte-Robert, sa ville natale. Très vite, le restaurant ne désemplit plus : le Guide MICHELIN référence La Fabrique dans sa sélection ; l'adresse est reconnue pour sa **cuisine travaillée, inventive et audacieuse, puisant à la fois dans le patrimoine culinaire français et la fraîcheur des cuisines du monde, entre bistronomie chic et gastronomie éloquente.**

Régulièrement, les clients de La Fabrique sollicitent Guillaume pour leurs fêtes et réceptions privées : ils apprécient beaucoup sa cuisine, et aimeraient en profiter pour ces moments importants.

Aussi, lorsque la ville de Varennes-Jarcy se tourne vers Guillaume pour exploiter et **faire vivre La Feuilleraie**, il n'hésite pas une seule seconde à en prendre les clés ! **Ce lieu à part constituera un décor parfait pour accueillir fêtes, célébrations et mariages !**



*« Je souhaitais proposer un lieu qui permette d'organiser des réceptions avec un caractère à la fois festif et intime. Plusieurs fois, nos clients nous ont dit s'être sentis à La Feuilleraie aussi bien que chez eux : la décoration du lieu y contribue je pense, et aussi les **dimensions « familiales » de la maison.***

*Notre autre point fort, c'est la **finesse et la qualité des mets proposés à nos clients. Tout est cuisiné sur place, avec des produits de saison achetés sur le marché. Du cocktail au dessert, notre objectif est de laisser un souvenir gustatif ému aux invités.***

*Nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un moment très personnel, avec un **menu sur-mesure, composé rien que pour eux. Pour que l'expérience soit unique !*** »

DES MENUS SUR-MESURE QUI SUIVENT LES SAISONS ET LE GOÛT DES MARIÉS

Chaque évènement est unique, voilà pourquoi notre offre l'est aussi. A La Feuilleraie, vous ne choisissez pas entre le plat n°1 ou le plat n°2 qui composent les seuls choix de la formule Mariage ! Nous vous rencontrons, pour connaître vos goûts en cuisine, et **vous proposer un menu très personnel, qui raconte quelque chose de vos appétits ou parcours personnels.**

Vous aimez les saveurs asiatiques ? Vous avez fait votre demande en mariage en Italie ? Ces informations constituent pour nous **un fil rouge que nous suivons pour composer un menu qui vous ressemble et parle de vous !**



DU COCKTAIL À L'ASSIETTE, LA MÊME EXIGENCE GASTRONOMIQUE

Produits frais et de saison, élaboration poussée en cuisine... Du cocktail au plat principal, nous veillons à ce que le résultat gustatif soit à **la hauteur de nos exigences gastronomiques.**

Les tapas apéritives proposées lors du vin d'honneur sont préparées **avec le même souci du détail** que l'assiette phare du repas en salle !

Même chose pour **nos ateliers culinaires.** Bruschetta, rouleau de printemps, ceviche, gaufre chaude...: nos ateliers rencontrent beaucoup de succès car ils permettent de discuter avec les invités, et de leur proposer **une dégustation sur-mesure** en composant la mise en bouche à la demande, juste sous leurs yeux pour plus de spectacle !





UNE EQUIPE DÉDIÉE ET PROFESSIONNELLE À VOTRE SERVICE

Pour vous accompagner depuis la définition de votre projet jusqu'au grand jour J (où tout doit être parfait !), vous serez en relation avec un interlocuteur unique : Aurélie Kolski, directrice de La Feuilleraie.

Pour vous, c'est gage de fluidité, de simplicité et de sérénité. Quel que soit le sujet : calendrier, budget, élaboration du menu en lien avec le chef, organisation des équipes à votre service, accompagnement des prestataires extérieurs...

Et le jour J, vous pourrez compter sur une équipe "maison" : nous sommes une équipe de salariés permanents habitués à travailler ensemble, avec une parfaite connaissance de l'environnement !



NOS FORMULES

MARIAGES 2024/2025

FORMULE PERLE : 196€ TTC/personne

Vin d'honneur :

- 3 tapas gastronomique salées
- 1 coupe de soupe champenoise
- Boissons soft : eaux minérales, jus de fruits Alain Milliat, sodas

Déjeuner ou Dîner :

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- 2 verres de vin
- Trilogie de desserts (pièce montée possible)
- 1 coupe de champagne
- Eaux minérales, café ou thé

FORMULE OR : 225€ TTC/personne

Vin d'honneur :

- 5 tapas gastronomique salées
- 2 coupes de soupe champenoise
- Boissons soft : eaux minérales, jus de fruits Alain Milliat, sodas

Déjeuner ou Dîner :

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- 3 verres de vin
- Trilogie de desserts (pièce montée possible)
- 1 coupe de champagne
- Eaux minérales, café ou thé

A partir de 116€ TTC/personne
Tarif basse saison à partir de 45 personnes
(Tarif Haute saison du 1er avril au 15 octobre : nous consulter)

FORMULE DIAMANT : 245€ TTC/personne

Vin d'honneur :

- 5 tapas gastronomique salées dont 1 réalisée en atelier culinaire
- 2 coupes de soupe champenoise
- Boissons soft : eaux minérales, jus de fruits Alain Milliat, sodas

Déjeuner ou Dîner :

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Fromage
- 3 verres de vin
- Trilogie de desserts (pièce montée possible)
- 1 coupe de champagne
- Eaux minérales, café ou thé

A partir de 116€ TTC/personne
Tarif basse saison à partir de 45 personnes
(Tarif Haute saison du 1er avril au 15 octobre : nous consulter)

NOS FORMULES

MARIAGES 2024/2025

FORMULE 100% COCKTAIL : 160€ TT

Boissons :

- 2 coupe de soupe champenoise
- 2 verres de vin
- 1 coupe de champagne
- Boissons soft : eaux minérales, jus de fruits Alain Milliat, thé glacé maison, sodas

Pièces cocktail (chaque pièce se déguste en 3 à 4 bouchées. L'ensemble compose l'équivalent d'un repas complet)

- 9 pièces gastronomique salées dont 1 réalisée en atelier culinaire
- 1 atelier Fromages
- 3 pièces gastronomiques sucrées (pièce montée possible)

NOS TARIFS INCLUENT :

- La location des espaces requis pour accueillir la réception
- La privatisation de notre établissement (pas d'autres réceptions en même temps)
- Le service par nos équipes en salle sur une durée de 7h (18h/1h)
- La préparation des salles de réception et leur remise en état
- La fourniture des chaises et tables, du nappage blanc, de la verrerie, de la platerie et de tous les accessoires nécessaires au cocktail et au repas
- La création d'un menu sur-mesure par notre chef
- L'édition de menus, plans de table et marque-places personnalisés.
- La mise à disposition de nos éléments de décoration (photophores et bougies LED, chemins de table...)
- L'accompagnement dans votre projet, jusqu'au jour J

COMPLÉMENTS & OPTIONS :

- | | |
|---|-----------------------------|
| - Cérémonie laïque dans le parc : | Sur devis |
| - Heures supplémentaires : | 300 € / heure |
| - Repas Enfants & Ados : | 28 à 42 € / pers. selon âge |
| - Repas prestataire (DJ/Photographe...) | 35 € / pers. |
| - Pièce montée : | 10€ / pers. |
| - Bar de nuit : | Sur devis |
| - Brunch du lendemain : | 59 € / pers. |

Les formules peuvent être adaptées en fonction du nombre de convives et de la saison.
La salle de réception est sélectionnée en fonction du nombre d'invités.

HÉBERGEMENT & PRESTATIONS ADDITIONNELLES

CHAMBRES D'HÔTEL

Situé en face de La Feuilleraie et donc accessible à pieds, l'hôtel Les Demeures de Varennes constitue une solution d'hébergement pratique et très confortable pour les mariés et leurs invités. L'hôtel dispose de 66 chambres ****

PRESTATIONS ADDITIONNELLES

Un groupe de musique live ? Un DJ ? Un photographe ou vidéaste ?
Un magicien ? Un photobooth dans un combi VW ?
Un fleuriste ? Un décorateur ? Un tapis rouge ?
Des babysitters ou animateurs pour enfants ?

Pour toute ces demandes, nous serons en mesure de vous mettre en relation et de vous accompagner. Vous êtes libres de choisir vos prestataires extérieurs, ou de travailler avec nos prestataires partenaires.



LES TÉMOIGNAGES, RETOURS D'EXPÉRIENCES CERTIFIÉS



129 AVIS AU 1er OCTOBRE 2024
UNE NOTE GLOBALE DE 5/5

Marie Hayot

1 avis · 1 photo

★★★★★ il y a un mois

Un grand merci à toute l'équipe de la Feuilleraie pour sa gentillesse, son professionnalisme et son efficacité. Cela nous a permis de profiter de notre journée de mariage en toute sérénité!
Un grand merci également au chef pour ses bouchées excellentes et audacieuses!
Nous tenions à remercier également tout particulièrement Aurélie Kolski qui a été très à l'écoute de nos envies et de nos besoins et pour la prise en charge complète de l'organisation de cette journée.
Pour résumer, un bien bel endroit pour une journée inoubliable et une équipe au top, à choisir les yeux fermés!

Christian Chever

6 avis

★★★★★ il y a un mois

Un très grand merci à toute l'équipe ! Grâce à vous, notre mariage a été une réussite complète. Le parc est magnifique, et cette maison historique est superbement aménagée, avec raffinement et délicatesse, en respectant et en mettant en valeur la magie du lieu. Ce cadre intimiste était tout à fait ce que nous recherchions et correspondait parfaitement au format de notre mariage.
La cuisine a été exquise et d'un haut niveau : les plats ont été très appréciés par les convives. Le service à la fois impeccable et chaleureux, avec toute la finesse qui est le propre de l'équipe comme du lieu.
Et que dire de l'excellente soupe champenoise servie au vin d'honneur, et des tapas et bruschettas, qui ont mis dès le départ la barre très haut.
Tous les invités ont été conquis.
Les conseils d'Aurélie nous ont été très précieux pour l'organisation de la soirée, et pour nos préparatifs.
Merci pour sa souplesse et sa gentillesse.
Félicitations à l'équipe pour son professionnalisme !

virginie chartier

1 avis

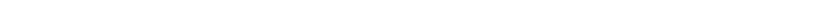
★★★★★ il y a 2 mois

J'ai eu la chance de pouvoir organiser mon anniversaire dans cet endroit sublime. Tout était absolument parfait, de l'organisation en amont jusqu'à la fin de cette magnifique soirée. Les équipes sont extraordinaires, toujours à l'écoute et à nos petits soins pour que nous gardions des souvenirs inoubliables. Cerise sur le gâteau, nous avons eu la chance d'avoir une météo au top et de profiter du superbe parc tout au long de la soirée. Enfin, une mention spéciale pour la qualité du menu concocté par le chef Guillaume Lamory et son équipe; c'était fin, délicat, beau ... cette soirée restera longtemps (très longtemps) dans ma mémoire grâce à vous. BRAVO à tous.

VOS PHOTOS CHEZ NOUS



VOS PHOTOS CHEZ NOUS



VOS PHOTOS CHEZ NOUS



VOS PHOTOS CHEZ NOUS



VOS PHOTOS CHEZ NOUS



VOS PHOTOS CHEZ NOUS





La Feuilleraie

1 rue de Mandres - 91480 Varennes-Jarcy.

Tél. : 01 60 47 50 91

www.maisonlafeuilleraie.fr

Réseaux sociaux: @MaisonLaFeuilleraie

Contact : Aurélie KOLSKI

06 15 13 07 26 - aurelie.kolski@maisonlafeuilleraie.fr



Crédits photos : Emmanuelle Alès – Glenn Ulrici – Anaïs Pouchot – François Lerate – Pierre&Julia – Mélanie Couturier – Clara Morice