BISTRO de Champagne

Wedding Package

A magnificent venue for your special day.

BISTRO de Champagne offers a truly spectacular backdrop for a romantic wedding. Featuring a glittering crystal chandelier, piano and grand staircase complimented by white leather sofas and warm wooden decoration. Host your dream wedding ceremony in the elegant ambience of BISTRO de Champagne.

BISTRO
de Champagne

Make your “I do” dreams come true. Dancing on an expansive patio under a glittering crystal chandelier among best friends on your wedding day. BISTRO de Champagne’s stunning space is a perfect setting for either an intimate or the grand ceremony you have always imagined.

BISTRO de Champagne is nestled in IMPACT Challenger, IMPACT Muang Thong Thani.

Host the wedding of your dreams

Create an unforgettable moment as you wine and dine with your family and friends, then party the night away. With a capacity of up to 500 guests, the elegant space makes BISTRO de Champagne an ideal venue for a one-of-a-kind wedding celebration. Trust our talented chefs to design delectable hand-crafted cuisine in a way that matches your wedding theme and budget perfectly.

Service and culinary excellence

Besides the elegant indoor space, BISTRO de Champagne also offers a wedding professional who will assist you to host the ceremony. Our specialist wedding team will help custom design your wedding plan and bring your vision to life. With every detail ensuring your dream day is absolutely perfect.

Celebration styles

Wedding packages at BISTRO de Champagne are available to suit any style and budget. Our talented chefs have a selection of hand-crafted menus that will please any palate, including Gluten-Free and Vegan options.

BISTRO
de Champagne

The Packages

Packages / Price (per person)	A	B	C
Cocktail Menu	790	990	-
International Buffet Menu	1,000	1,250	1,500

WEDDING PACKAGES

Complimentary Privileges	Classic Package THB 120,000 (Minimum Spend)	Package 1 THB 200,000 (Minimum Spend)	Package 2 THB 250,000 (Minimum Spend)
Blessing sign book	1	1	1
Floral corsage	4	4	6
Flower Bridal Bouquet	1	1	1
Money gift box	1	1	1
Room rental fees (5 hours)	✓	✓	✓
In Balance spa voucher	✓	✓	✓
Accommodation with breakfast for 2 persons	✓	✓	✓
In -Room Afternoon Tea for 2 persons	-	✓	✓

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

Cocktail Party Silver Package 790 THB / person

Cold Canapés

Marinated Salmon with Quail Egg and Caviar / ปลาแซลม่อนกับไข่นกกระทา

Vietnamese Spring Roll / ป่อเปี๊ยะสดเวียตนาม

Sakoo Sai Moo *(Streamed Tapioca Ball with Minced Pork)* / สาคูไส้หมู

Black Peppered Roasted Beef on Potato with Wasabi / เนื้ออบซอสวาซาบิ

Grilled Vegetable with Pesto / ผักย่างเพสโต้ซ้อส

Nibbles and Dips

Roasted Tom Yam mixed Nut / ถั่วลิสงอบรสต้มยำ

Assorted bread Stick / ขนมปังขาไก่

Vegetable Crudités with French Dressing / ผักสดต่างๆ

Shrimp Cracker and Sweet Paste / ข้าวเกรียบกุ้งน้ำพริกเผา

Hot Selection

Assorted Satay with Peanut Sauce / สะเต๊ะรวม

Deep-Fried Fish Finger with Tartar Sauce / ปลาชุบแป้งทอด

Marinated Chicken Skewers, Lemon and Thyme / ไก่ย่างทาม่และเลม่อน

Mini Beef Wellingtons / เนื้อสันในห่อแป้งพายอบ

Vegetable Quesadilla / เคซาดิญ่าไส้ผัก

Quiche Lorraine Bites / ทาร์ตไข่เบคอน

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

Cocktail Party Gold Package 990 THB / person

Cold Canapés

Avocado Tuna Tartar / สลัดทูน่าอโวคาโด
Chor Muang *(Blue Flower Dumpling)* / ช่อม่วง
Peanuts and Minced Pork on Fresh Pineapple / ม้าฮ้อ
BBQ Duck Roll with Sweet Plum Sauce / แป้งพันสอดไส้เป็ดย่าง
Yum Moo Yang - Spicy Grilled Marinated Pork / ยำหมูย่าง

Nibbles and Dips

Roasted Tom Yam Mixed Nut / ถั่วลิสงอบรสต้มยำ
Assorted Bread Stick / ขนมปังขาไก่
Shrimp Cracker and Sweet Paste / ข้าวเกรียบกุ้งน้ำพริกเผา
Vegetable Crudités with French dressing / ผักสดต่างๆ

Hot Selection

Chicken Taquitos with Salsa Dip / แป้งแม็กซิกันม้วนไส้ไก่
Grilled pork in Chaplu Leaf Skewer / หมูย่างใบชะพลู
Beyond Burger Slider / มินิเบอร์เกอร์เจ
Shrimp Lollipops with Spicy Dip / กุ้งพันตะไคร้
Potato Cheese Croquettes / มันทอดใช้ชีส
Spinach Tart / ทาร์ทผักขม

Sweet Treat

Assorted Fruit Skewer / ผลไม้เสียบไม้
Mango Sushi / ซูชิมะม่วง
Assortment Mini French Pastries / ขนมเค็กฝรั่งเศสต่างๆ
Selection of Thai Sweet / ขนมไทยรวม

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

International Buffet 1,000 THB / person

Appetizer and Salad

Tuna Carpaccio with Jeaw dressing / ปลาทูน่ากับน้ำจิ้มแจ่ว
Smoked Salmon with Mustard and Sour Cream / ปลาแซลมอนรมควัน
Potato Salad with Frying Shrimps Roe / สลัดมันซ้อสไข่กุ้ง
Assorted Maki Rolls / มากิไส้ต่างๆ
Crispy Vermicelli Noodles with Shrimp and Beancurd / หมี่กรอบ
Yum Ko Moo (Spicy Pork Neck Salad with Herbs Sauce) / ยำคอหมู
Assortment of Domestic Lettuce / ผักสลัดต่างๆ
Selection of Homemade Dressing / น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Pumpkins Cream Soup / ซุปฟักทอง
Tom Yum Goong / ต้มยำกุ้ง
An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter / ขนมปังนานาชนิด

Noodles station

BBQ Duck Noodles Soup / บะหมี่น้ำเป็ดย่าง

Main Course

Spinach Cannelloni / พาสต้าสอดไส้ผักโขม
Grilled Beef Tenderloin with Pepper Sauce / เนื้อสันในย่างซ๊อสพริกไทย
Pork Piccata Milanese / หมูพิคคาท้า
Fried Soft Shell Crab with Garlic / ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย
Red Curry with Chicken / แกงแดงไก่
Steamed Rice / ข้าวสวย
Stir fried Vegetable with Oyster Sauce / ผัดผักรวมน้ำมันหอย
Roasted Potatoes / มันฝรั่งอบ

Dessert

Tropical Fruits Platter / ผลไม้รวม
Assorted Homemade Thai Sweets / ขนมไทยนานาชนิด
Selection of Miniature of French Pastry / ขนมเค็กฝรั่งเศสต่างๆ
Apple Tart / แอปเปิ้ลพาย
Brownie / ช็อกโกแลตเค้ก

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

International Buffet 1,250 THB / person

Appetizer and Salad

Vietnamese Fresh Spring rolls / ปอเปี๊ยะสดเวียตนามไส้กุ้ง
Seafood Cocktail with Thousand Island Dressing / ซีฟู้ดสลัดค็อกเทล
Seared Scallops Salad with Asparagus / สลัดหอยเชลหน่อไม้ฝรั่ง
Roasted Chicken with Pineapples / ไก่อบกับสับปะรด
Cheese and Vegetables Salad / สลัดชีสกับผัก
Spicy Fresh Tuna Salad with Herb / พล่าปลาทูน่า
Spicy Pomelo Salad with Chicken / ยำส้มโอไก่
Assortment of Domestic Lettuce / ผักสลัดต่างๆ
Selection of Homemade Dressing / น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Wild Mushroom Cream Soup with Garlic Croutons / ซุปครีมเห็ด
Spicy Seafood Soup with Herb / ต้มยำโป๊ะแตก
An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter / ขนมปังนานาชนิด

Carving station

Roasted salmon with Herb / ปลาซาลมอนอบเครื่องเทศ

Noodles station

Pasta with Bolognese Sauce, Carbonara and Tomato Sauce
พาสต้าเส้นต่างๆกับซ๊อสเนื้อ, ครีม และซ๊อสมะเขือเทศ

Main Course

Grilled Duck Breast with Orange Sauce / เป็ดย่างซ๊อสส้ม
Roasted Pork Tenderloin with Wild Mushroom Sauce / หมูสันในอบซ๊อสเห็ดป่า
Seafood Lasagna / ลาซานญ่าทะเล
Lyonnais Potatoes / มันฝรั่งผัดกับหอมใหญ่
Massaman Curry with Chicken / แกงมัสมั่นไก่
Steamed Fish Cake in Cocotte / ห่อหมกปลา
Stir fried Vegetable with Oyster Sauce / ผัดผักรวมน้ำมันหอย
Steamed Jasmine Rice / ข้าวสวย

Dessert

Tropical Fruits Platter / ผลไม้รวม
Selection of Miniature of French Pastry / ขนมเค็กฝรั่งเศสต่างๆ
Apple Strudel with Brandy Sauce / พายสอดไส้แอปเปิ้ล
Assortment of Miniature Thai Dessert / ขนมไทยรวม

Crepe station

Home made Crepes with Fresh Fruit and Assorted Jam / เครปสดกับผลไม้และแยม

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

International Buffet 1,500 THB / person

Appetizer and Salad

Parma Ham with Melon / ขาหมูรมควันกับแตงเมล่อน
Assorted Cold Cut / ไส้กรอกอิตาเลี่ยนต่างๆ
Smoked Salmon with Condiments / ปลาแซลมอนรมควัน
Fresh Mozzarella Cheese and Tomato Salad / ชีสและมะเขือเทศสลัด
Spicy Wing Bean Salad with Shrimp and Chicken / ยำถั่วพลูใส่กุ้งกับไก่
Spicy Grilled Prawns Salad / พล่ากุ้งเผา
Assortment of Domestic Lettuce / ผักสลัดต่างๆ
Selection of Homemade Dressing / น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Broccoli Cream Soup / ซุปบรอคโคลี่
Spicy Salmon Soup with Lime and Herb / ต้มยำปลาซาลมอน
An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter / ขนมปังนานาชนิด

Carving station

Roasted Australian Beef Striploin with Herb / เนื้อสันนอกออสเตรเลียอบเครื่องเทศ

Seafood on ice station

Steamed Rock Lobster, River Prawn, NZ Mussels, Blue Crab on Ice
กั้งกระดาน กุ้งแม่น้ำ หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และปูม้านึ่งวางบนน้ำแข็ง

Noodles station

Yen ta four noodles soup / ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

Main Course

Grilled beef with Teriyaki Sauce / เนื้อย่างเทอริยากิ
Braised Lamb in Red Wine Sauce / แกะตุ๋นไวน์แดง
Linguini with Seafood and Spicy Tomato Sauce / เส้นพาสต้าลิงกุยนี่กับซีอสอาหารทะเล
Mashed Potatoes / มันฝรั่งบด
Deep Fried Garoupa Fillet with Chili Sauce / ปลาเก๋าสามรส
Wok Fried Chicken Fillet in Black Bean Sauce / ไก่ผัดเต้าซี่
Fried Ice Berg Lettuce with Straw Mushroom Sauce / ผักกาดแก้วเจี๋ยนเห็ดฟาง
Steamed Jasmine Rice / ข้าวสวย

Dessert

Tropical Fruits Platter / ผลไม้รวม
Selection of Miniature of French Pastry / ขนมเค็กฝรั่งเศสต่างๆ
Baked Cheese Cake / ชีสเค้ก
Emperor Peach Tart / ทาร์ทลูกพีช
White Chocolate Mousse Cake / มูสช็อคโกแลตขาว
Assortment of Miniature Thai Dessert / ขนมไทยรวม

Chocolate fountain

Melt Chocolate with Fresh Fruit and Butter Cake / ช็อคโกแลตฟองดูกับผลไม้ต่างๆ

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

WEDDING PACKAGES

Additional Charges

Wedding Cake with Flower Cake Table Decorations	*Starting from*	20,000
The Toast :Sparkling wine (1 btl) with Champagne tower	*Starting from*	1,200
Flower Arch at entrance	*Starting from*	15,000
Wedding Garland 2 pcs	*Starting from*	1,000
Stage for Ceremony, Bride and Groom initials and Backdrop Decoration	*Starting from*	30,000
Red Carpet Arrival: Backdrop, Bride & Groom initials, Decorations and Carpet	*Starting from*	30,000
Photo Gallery with decoration	*Starting from*	20,000
Live Band (Trio): Singer, drum and pianist	*Starting from*	20,000
Microphones, Standard Sound System, LCD Projector & Screen, and Standard Lighting	*Starting from*	20,000
Bring In Decoration Charge	*Starting from*	20,000
Bring In Food Stall Charge	*Starting from*	5,000
Flowers decoration for guests tables	*Starting from*	25,000
Draught Beer (Chang) 30 litres	*Price*	11,000
Draught Beer (Singha) 30 litres	*Price*	12,000

All prices are net and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

BISTRO de Champagne

Please contact our
wedding specialist at

h8059-sm2@accor.com

h8059-sm8@accor.com

Tel: +66 2 833 4888

Thank you