

NOS FORMULES MARIAGES



VIN D'HONNEUR

Page 2

REPAS

Page 3, 4 et 5



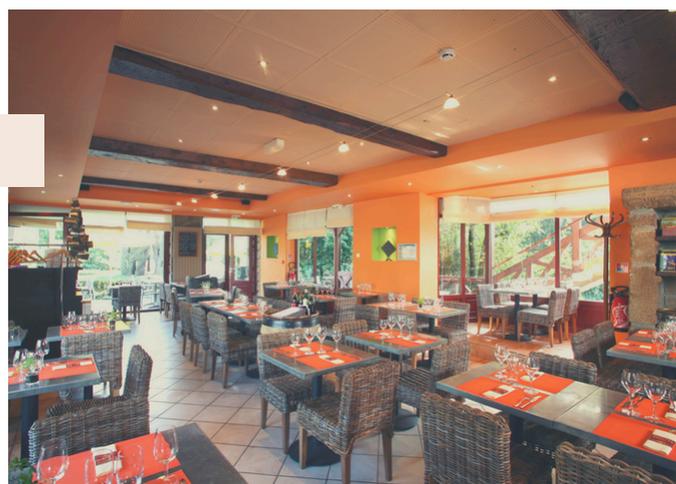
SOIRÉE DANSANTE, PRIVATISATION DES ESPACES & HÔTELLERIE

Page 6



RETOUR BRUNCH

Page 7



VIN D'HONNEUR

Formule Argent - 24€ par personne

2 verres par personne et 8 canapés

AOC Crémant de Loire nature
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca-Cola, Plancoët, Perrier

En Verrines et Cuillères

Petite crevette rôtie, sauce yaourt et gingembre
Mini gaspacho de tomate andalous
Verrine de chèvre, tomates confites et herbes
Breizh maki de saumon
Brioche toastée foie gras, chutney figes

Canapés chauds

Gougères
Aiguillette de volaille aux épices
Galette de pomme de terre blé noir et saumon fumé



Formule Or - 34€ par personne

2 verres par personne et 10 canapés

AOC Champagne Brut D. Massin, nature ou accompagné de
crème de fruits
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca-Cola, Plancoët, Perrier

En Verrines et Cuillères

Emincé de bar, mariné au citron vert
Petite crevette rôtie, sauce yaourt et gingembre
Mini gaspacho de tomate andalous
Verrine de chèvre, tomates confites et herbes
Mousse de betteraves, copeaux de chèvre
Thon snacké/mariné, petits légumes
Brioche toastée foie gras, chutney figes

Canapés chauds

Samossa
Gougères
Tartine de fourme d'Ambert et poire



MENU ÉMOTIONS - 45€ PAR PERSONNE



Entrées

- Gravlax de saumon mariné à la betterave, pesto maison
- Carpaccio de tomates anciennes, espuma burrata crumble provençal
- Œuf parfait, brunoise de magret fumé maison et son émulsion
- Ceviché de Cabillaud au citron vert, crème aux herbes du jardin d'Albertine

Plats

- Magret de Canard laqué, écrasé de pomme de terre, zest d'orange, carottes fondantes
- Dos de Cabillaud en croûte de chorizo, crémeux de patates douces, lait de coco, citronnelle
- Quasi de Veau cuit basse température, petits légumes de saison



Fromages

Fromages - Servis avec salade, noix et copeaux de poire

- Saint Nectaire de Marie Quatrehomme
- Fromage de chèvre mi-sec d'Alexis Painchaud
- Camembert de Normandie au lait cru de Normandie

Desserts

- Entremet poire cannelle
- Royal au Chocolat
- Fraisier
- Croquembouche - 3 choux à la crème



Choix unique pour l'entièreté du menu

MENU PASSION - 60€ PAR PERSONNE



Entrées

- L'incontournable Foie gras, mariné aux coteaux de l'Aubance
- Saumon fumé par nos soins, purée de citron jaune, toast Sarrazin
- Tartare de Daurade royale, pesto de roquette, croustini à l'huile d'ail

Plats

- Carré d'Agneau rôti, polenta crémeuse au basilic, tomates cocktail au poivre agrumes
- Pavé de Bar snacké, petits légumes et crème de fenouil anisée
- Dorade royale à la plancha, fine ratatouille au romarin, coulis de tomates épicées
- Tournedos de Bœuf, légumes de saison et son jus réduit



Fromages

- Fromages - Servis avec salade, noix et copeaux de poire
- Saint Nectaire de Marie Quatrehomme
 - Fromage de chèvre mi-sec d'Alexis Painchaud
 - Camembert de Normandie au lait cru de Normandie

Desserts

- Entremet poire cannelle
- Royal au Chocolat
- Fraisier
- Croquembouche - 3 choux à la crème



Choix unique pour l'entièreté du menu

LES FORFAITS BOISSONS



Forfait boissons - 26€ par personne

4 verres de vin par personne

Vins blancs

- Sud Ouest « Le Joyau de Joy »
- Loire « Muscadet Seine et Marne sur Lie »
- Rhône « Côtes du Rhône »
- Languedoc « Pays d'Oc IGP Pennautier »
- Bordeaux « Domaine de Danzac »

Vins rouges

- Loire « Anjou »
- Rhône « Côtes du Rhône »
- Languedoc « Saint Chinian »
- Bordeaux « Bordeaux Supérieur AOP »

Eaux minérales : plate et pétillante Plancoët
Café et mignardises

Forfait boissons - 30€ par personne

4 verres de vin par personne

Vins blancs

- Sud Ouest « Le Joyau de Joy »
- Loire
 - « Valencay »
 - « Muscadet Seine et Marne Sun Lie »
 - « Sancerre Domaine Martin »
- Alsace « Pinot Gris »
- Languedoc « Les Déesses Muettes »

Vins rouges

- Loire « Saumur Champigny »
- Bourgogne « Pinot noir » André DUCAL
- Alsace « Pinot noir »
- Languedoc « Les Déesses Muettes Pic Saint Loup »
- Bordeaux « Champs d'Elise Puisseguin »

Eaux minérales : plate et pétillante Plancoët
Café et mignardises



MENU ENFANT - 20€ PAR PERSONNE



Entrées

- Assiette de charcuterie ou Assiette de crudités

Plat

- Emincé de Volaille et frites maison



Desserts

- Coupe de glace et smarties
- Possibilité de prendre le même gâteau que les adultes (supplément 2€)

Boissons

- Cocktail sans alcool
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Eaux minérales : plates et pétillantes Plancoët



LA SOIRÉE DANSANTE

Les suppléments



- Location de la salle par heure supplémentaire après 2h00 - 400€
- Buffet de boissons soft à volonté - 5€ / personne
- Punch 12 cl - 2.50€ / verre
- Bière Pression 20 cl - 3€ / verre
- Mont Louis – Loire Brut Domaine de Cray (75 cl) - 30€
- Champagne Brut D. Massin (75 cl) - 50€
- Droit de bouchon pour le champagne - 15€ / bouteille

LA LOCATION DES ESPACES PRIVATIFS

Les tarifs

- Le Salon rivière (10 à 18 personnes) - 100€
- La Grande Salle (10 à 30 personnes) - 300€
- Le Bistrot (de 20 à 40 personnes) - 500€
- Le Restaurant Panoramique (de 40 à 80 personnes) - 750€

Prestation décoration (installation de votre décoration pour le vin d'honneur ainsi que dans votre salle de réception) - 250€



L'HOTELLERIE

Les tarifs



- Chambre double à l'hôtel du Parc - 90€
- Chambre double à l'hôtel du Moulin - 120€
- Chambre Salon (familiale) à l'hôtel du Moulin - 150€ pour 2 ou 180€ pour 4 personnes
- Suite - 190€

10% de réduction sur le tarif des chambres à partir de 10 chambres louées (*réservation en direct*)

LE RETOUR - BRUNCH



La formule - de 9h30 à 15h00

- Petit-déjeuner : Boissons chaudes, viennoiseries, pain, brioche, mini-crêpes, Beurre, confitures, nutella, miel, Fromage blanc, granola, Jus de fruits
- Pressé de Volaille et Foie gras cuits ensemble
- Gravlax de saumon
- Samossas
- Assortiment de charcuterie, salade de saison, Plats de rôtis froids (bœuf et porc)
- Croustillant Chocolat, mini brochette de fruits exotiques, tarte au citron

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, eau minérale, café et mignardises

Les tarifs

- Brunch adulte - 35€
- Brunch enfant - 15€



LE RETOUR - BARBECUE



La formule - de 9h30 à 15h00

Entrées :

- Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche, neige de chèvre frais
- Salade de quinoa à la coriandre, crevettes et grenade vinaigrette passion

Plats :

- Travers de Porc laqué pomme au four et tomate provençale
- Poulet grillé, aubergine confite au sésame, tomate rôtie

Desserts :

- Brochette abricot et romarin, glace vanille crumble noisette
- Banane grillée au chocolat "souvenir d'enfance", glace yaourt bulgare

Les tarifs

- Barbecue adulte - 30€ (*hors boissons*)
- Barbecue enfant - 15€



C'EST À VOUS

Merci de nous retourner cette fiche remplie afin d'établir un devis ou de nous l'apporter lors du premier rendez-vous

Prestation	Prix	Quantité
Vin d'honneur "Argent"	24€	
Vin d'honneur "Or"	34€	
Menu "Emotions"	45€	
Menu "Passion"	60€	
Menu "Enfant"	20€	
Location espace privatif		
Forfait boissons		
Heure supplémentaire	400€	
Buffet de softs à volonté	5€	
Autres boissons - soirée dansante		
Chambre Parc	90€	
Chambre double Moulin	120€	
Chambre familiale Moulin	150€	
Brunch ou Barbecue adulte	35€ ou 30€	
Brunch ou Barbecue enfant	15€	

CONDITIONS DE REGLEMENT

I - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option.

Tarif sous réserve de modification en fonction de l'évolution des prix de nos marchandises.

L'option est valable jusqu'à nouvelle option posée par une tierce personne. Une réponse écrite doit être envoyée pour lever l'option.

La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception du devis signé (courrier, mail), accompagné du versement d'arrhes. Les arrhes s'élèvent à 1 000€.

Les arrhes reçues restent acquises et ne seront pas remboursées.

II - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation.

Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

*** Tout changement devant intervenir le jour même concernant les menus préétablis vous seront facturés en supplément et au tarif de la carte en vigueur. ***

VI – Assurances

Le client, où à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du mariage.

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

VII – Modalités de paiement

1 000 € d'arrhes à la validation, 30% du montant 4 mois avant le mariage, 30 % du montant 1 mois avant le mariage et le solde dans les 7 jours qui suivent le mariage.

30% maximum de la somme en chèques vacances. Autres modes de règlement possibles :
chèque, cartes bancaires et espèces.

INTERDICTIONS

Il vous est autorisé de décorer vos tables et la salle cependant il y a plusieurs choses que nous ne tolérons pas :

- Les punaises et le scotch au mur
- Les confettis et ballons à confettis
- Les machines à fumée

PRESTATAIRES EXTERIEURS

Fleuriste

L'ATELIER FLORAL

14 rue du Maréchal Leclerc, 35 220 Châteaubourg - 02 23 07 73 63

Photographe

Pierre LE POUTRE 35220 CHATEAUBOURG – 06 64 43 22 26

Animations ou DJ

L'AMI PRODUCTION 35270 LOURMAIS – 02 23 16 43 38

Derrière Les Platines Maxime Mesré

06 33 04 47 71

derrierelesplatines@gmail.com

35340 LIFFRE

Gabriel ROBIN

06 52 22 63 95

gabriel.robin1@outlook.fr

Baby sitters

Wael ANIMATIONS wael.animations@outlook.fr 06 11 46 20 54

BABYCHOU SERVICES agence35rennes@babychou.com - 02 99 33 22 11