



BROCHURE EVENEMENTIEL

Réceptions & Mariages



2022/2023



CAPACITES ET PRESTATIONS

La salle « N'Sea »

(à partir de 80 personnes sauf privatisation totale)

Un espace dédié de 180 m² modulables, ouvert sur un jardin privatif face à la mer,

Une Capacité variable :

150 personnes maximum, en dîner assis.

200 personnes, en cocktail.

Piste de danse avec une estrade DJ

La Salle « Horizon »

(jusqu'à 50 personnes)

Une salle de 100m² avec une véranda vue mer, et une terrasse de 200m² sur la plage

Nos Prestations complémentaires sur place

53 chambres d'hôtel sur 2 bâtiments classés 3* et entièrement rénovées, dans un parc boisé de 8000 m² les pieds dans l'eau

Piscine chauffée et couverte de 150m², parking privé

Plage et terrasse privée face à la mer, etc.





TARIF DES LOCATIONS * DES SALLES N'SEA et HORIZON

Restauration assise, ou Cocktail, ou
Brunch, etc.

*Les locations de salle s'étendent de 10 h 00 à 4 h 00 du
matin, au plus tard,*

Salle N'SEA **3000,00€**

Salle Horizon **2000,00€**

**Privatisation de l'établissement (53 chambres incluses)
sans l'ensemble des prestations de restauration**

10,000,00€

Caution demandée suivant la nature de la location, voir le contrat de location



Menu « LA PLAGE » à 59 €

Proposition d'entrées

Saumon Mariné au Gros Sel,
Poivre rose et aneth

Foie Gras, chutney d'oignons
Pain brioché, Salade de mesclun

Déclinaison du Sud-Ouest,
Magret de canard fumé, Gésiers et Samoussa de Chèvre sur son lit de verdure

Mille-Feuille de Crevettes Roses et Guacamole,
Lit de Poivron Rouge

Proposition de plats

Magret de Canard sauce Myrtilles des Bois,
Poire pommes de terre, caviar d'Aubergine ou Chou Romanesco

Cœur de Quasi de Veau croûte de Pistache,
Jus réduit à la Sauge et légumes de saison

Filet de Bar au Beurre Blanc,
Bohémienne de légumes

Suprême de Pintade, Jus réduit à la Truffe
Purée Truffée

Proposition de desserts

Pièce montée ou gâteau (à définir selon vos souhaits) avec notre
Pâtissière Alyson Audureau



Menu « GRAND LARGE » à 79 €

Proposition d'entrées

Salade de Homard,
Aux Agrumes

Lasagnettes de Saint Jacques,
Gratinée à la chantilly de parmesan

Raviole de Foie Gras,
Jus de Pineau Rouge

Risotto de Perle de Blé aux langoustines,
Jus d'herbes

Proposition de plats

Médailon de Lotte Safrané,
Risotto aux légumes

Mignons de Veau aux Morilles,
Pommes de Terre Dauphiné

Filet de Turbot au Beurre Blanc et aux Champagnes,
Bohémienne de Légumes

Suprême de Volaille de Bresse,
Pommes de Terre et jus à la Truffe

Proposition de desserts

Farandole de desserts

Pièce Montée, Gâteaux ou Wedding-Cake (à définir avec notre pâtissière)



VIN D'HONNEUR

21€ par personne avec Boissons SOFT,

Pour 10 pièces (froides et chaudes, sucrés et salés)

Les Pièces Salés

Mousse de Betterave
Chantilly Foie Gras
Gaspacho Tomate/Melon
Chouquette au Fromage
Rillettes de Poisson
Œuf Mimosa à la graine de moutarde à l'ancienne
Mini Lasagnettes aux Choux Chinois
Bouchées d'Escargot Ail et Persil
Guacamole Crevette
Tartelette Lardons Poireaux
Croustini Jambon Cru Beurre Moutardé

Les Pièces sucrées

Mini moelleux et mousse à la châtaigne
Salade de fruits frais
Mini Panacotta
Mini Mousse au Chocolat
Mini Chouquettes

Les Ateliers Plancha

2€ par atelier et par personne (+ une pièce dans les 10)

Blanc de seiche persillée
Queues de gambas marinées
Foie Gras poêlé
Œuf Brouillés à l'Huile de Truffe

BAR à Huitres de Mr Poget Médaille d'OR 2€ par pièce



LE BRUNCH

39 € par personne avec Boissons (3 Jus, Vins Blanc, Rouge, Eaux Plates et Gazeuses en bouteille, Café, thé, chocolat, Lait)

29€ sans Boissons (Jus d'orange, café, thé, chocolat et Lait)

Durée 2 Heures

Le Buffet

Salade de crudités variées

Plateau de charcuterie et viandes froides

Petites saucisses fumées, tortillas de pommes de terre

Saumon et Terrines de Poissons

Viennoiseries, pancakes, sirop d'érable, brioche, madeleines, céréales

Plateau de fromages, salade, œufs brouillés

Pains, confitures, beurres, miel, yaourt, fromage blanc

Corbeille de fruits frais, salade de fruits

Gâteaux Maison



• LES BOISSONS

• Nos forfaits Vin d'honneur, à discrétion pendant la durée du vin d'honneur (2heures)

- Bulles en Fête 11,00€ par personne
- Champagne producteur 14,00€ par personne
- Soupe champenoise 9,00€ par personne
- Punch des Iles 9,00€ par personne
- Bar à Soft 3,00€ par personne

• Forfait Boissons Repas, à discrétion pendant la durée du repas

- Vin Blanc et Vin rouge, Château Gravelines 2016 14€ par personne
- Bouteille en verre de San Pellegrino et Vittel
- Coca-Cola
- Cafés et Thés
- Forfait sans le vin 7€ par personne

• Soirée

- Boissons SOFT à discrétion (obligatoire) 3€ par personne
- Fût de Bière 210€ par fût percé
- Bouteille (Rhum Havana, Whisky Ballantine's, Vodka, Get 27) 40€ par bouteille
- Bouteille de Champagne Cudel 29€ par bouteille
- Bouteille de Moët & Chandon 55€ par bouteille



LES SUPPLEMENTS

Tarif par personne

La restauration

- Fromage en Buffet ou Ardoise par table 7,00 €
- Trou charentais ou Trou normand 5,00 €
- Menu Enfant jusqu'à 12ans 12,00€

(Poulet ou Steaks Haché ou Poisson Pané avec Purée ou Frites ou Riz et haricots vert, moelleux au chocolat) A choisir au préalable par les mariés

- Menu Prestataire : Plat + Dessert avec boissons SOFT 20,00€

Les prestations

- Le personnel de service est compris dans la prestation, pour les soirées jusqu'à 3 heures
- Facturation complémentaire par nappes abimées, 50,00 € (brulées, déchirées, trop tachées, disparues, etc.),
- Caution demandées suivant la nature de la location ou des prestations

Ne sont pas compris dans nos prestations :

- La décoration Florale,
- L'animation musicale, qui est obligatoire avec SONOPRO
- La fourniture de la sonorisation, le gardiennage du parking, etc.



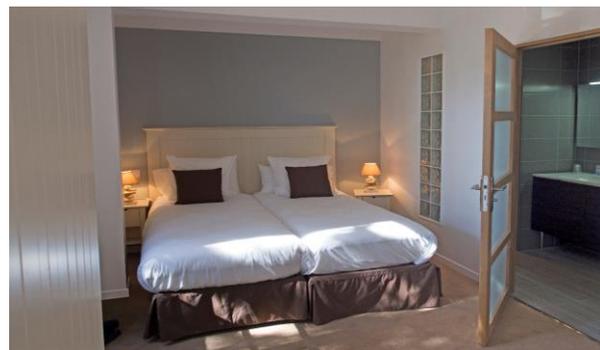
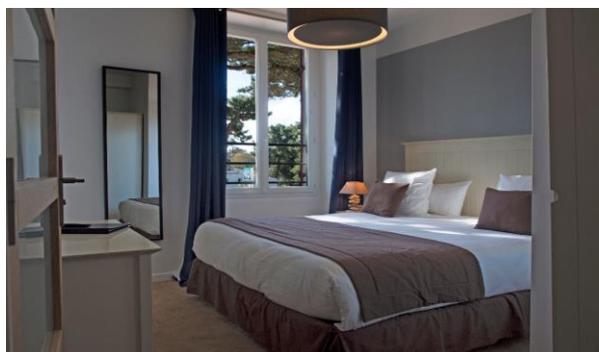
L'HOTELLERIE

Pour l'hébergement de vos amis, de votre famille, ou de vos invités, nous vous proposons les chambres de notre hôtel 3*, en individuelles, doubles, triples et familiales.

Un accès libre à la piscine, à la mer, et au jardin,

Selon la saison et la catégorie de 92€ à 198€,

Accès au programme fidélité, The Originals.







Vos contacts Mariages & Réceptions

Mme DUSENNE, et Mme PERRIN

05 46 76 87 10 ou contact@hoteldelaplage-roncesbains.fr

** ** * * * * *

Adresse :

L'hôtel de la Plage

16 avenue Gabrielle

17 390 Ronce- les bains.

SARL Lutèce.

SIRET: 79486117900032