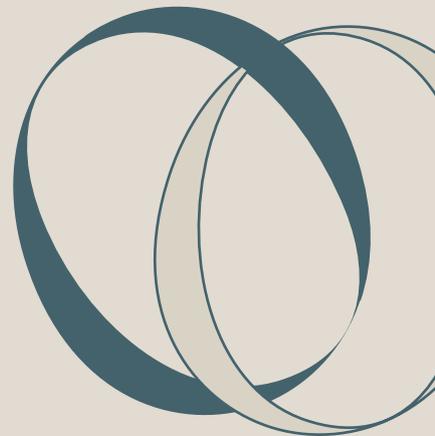




Mariage
à la mer

BRIGNOGAN PLAGES ~ FINISTÈRE ~ BRETAGNE



“
Très chers futurs mariés,

Les pieds dans l'eau, face à un tableau où la nature est époustouflante, l'hôtel de la Mer est la maison idéale pour célébrer le mariage de vos rêves !

Le temps de votre réception ou de votre week-end, nous vous accueillons dans une atmosphère intime et chaleureuse, rythmée par les jeux de lumières et de marées si caractéristiques de la Bretagne.

L'équipe de l'hôtel de la Mer s'engage à vos côtés pour exaucer tous vos rêves et faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie. Parce que nous savons l'importance d'être conseillé et entouré pour la réussite d'un tel évènement, votre interlocuteur dédié saura vous accompagner dans les moindres détails, du premier jour jusqu'au grand OUI.

Nous avons à coeur de faire de cette fête un moment magique et inoubliable où vous partagerez chaque instant de bonheur, chaque émotion avec ceux qui vous sont chers.

Au plaisir d'imaginer avec vous une réception qui vous ressemble et qui restera à jamais gravée dans vos mémoires.

**Toute l'équipe
de l'hôtel de la Mer**





Sommaire

SAVOURER & PARTAGER ~ page 5

RÊVER & PROFITER ~ page 13

OPTIONS & CONDITIONS DE VENTE ~ page 17





SAVOURER
& PARTAGER



Cocktail



Après la cérémonie, nous aurons l'immense plaisir de vous accueillir et de vous servir cocktails et apéritifs sur les terrasses ou dans les salons vue sur la mer. Ce petit coin de paradis, surplombant la plage, ravira vos convives et inspirera photographes amateurs et professionnels pour immortaliser ce jour unique.

PIÈCES COCKTAIL DE LA MER

- Choux plancton, brandade de cabillaud
- Cube de thon, sauce Segito
- Pain vapeur Tapenade d'anchois
- Toast de rilette de sardine, gingembre & coriandre
- Croustillant de riz, tarama maison
- Verrine gambas/ fenouil/ abricot

PIÈCES COCKTAIL DE LA TERRE

- Sablé parmesan, tomates confites
- Poitrine de cochon au caramel oriental
- Foie Gras de canard, poire, vin réduit
- Pain d'épice, magret séché, cacahuètes
- Gougères au fromage
- Chèvre du Menez Hom, olive, pamplemousse

PIÈCES COCKTAIL VÉGÉTALE

- Cube de betterave parfumé à l'orange, Chiogga
- Chips d'épeautre, béchamel, crumble
- Pomme gaufrette, tomate épicée
- Socca & houmous de pois chiche
- Avocat frit, sauce Arizona
- Financier aux herbes

SUGGESTION D'ANIMATIONS CULINAIRES

Le casting d'huîtres du Finistère

2 € l'huître

LES BOISSONS

Champagne brut de la Maison Haton
(sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Jus de pomme bio

Eaux minérales



Le dîner de mariage



ENTRÉES

Chair d'araignée ou tourteau au yuzu, choux fleur, bouillon d'étrilles gélifié, blé noir croustillant

ou

Carpaccio de daurade, carottes fondantes et croquantes, condiment gingembre

ou

Œuf mollet, copeaux de foie gras, duxelle de champignons de Paris, maïs au curry breton (*entrée chaude*)

ou

Cotriade de homard, soupe de roche safranée en gelée, aïoli marin, poisson, coquillage et légumes de saison (*entrée froide*)

PLATS

Longe de veau rôtie, la carotte crémeuse & fondante, salade croustillante d'oignons frits, jus de veau

ou

Filet Mignon de porc, mousseline d'Amandine, salade de pommes pailles et pousses d'épinards, jus de porc

ou

Médailon de Lotte, sauce à l'armoricaine, gnocchis de pommes de terre et fraîcheur de fenouil

ou

Langoustines grillées & biscuit de poisson, asperges vertes, salade d'herbes fraîches, bisque de têtes

FROMAGES

Assiette de fromages de la région & condiment

DESSERTS

La fraise, comme une Pavlova, et sa nage

ou

3 chocolats, gourmandise chocolat blanc, crémeux lacté et mousse intense, streusel cacao

ou

Pomme comme une tatin, caramel beurre salé, crème glacée à la vanille de Madagascar

ou

Cocktail de citron moelleux, crémeux confit, meringue

LES BOISSONS

Sélection de vins blanc et rouge de notre sommelier (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses

Boissons chaudes



Les festivités



Après le dîner de mariage, prolongez les festivités.

BAR DE NUIT

Des cocktails originaux aux jus de fruits les plus exotiques, en passant par des vins, champagne et spiritueux de qualité, nos barmen seront aux petits soins pour combler vos convives ! La soirée ne fait que commencer...

En supplément dans les options

BUFFET SUCRÉ SALÉ

Verrines de fruits frais, cookies croquants, guimauves, candy bar ou même ardoise de fromages de notre région... faites-nous part de vos envies. Pour vous, tout est possible...

En supplément dans les options



Le brunch



Le lendemain, avant de partir, vous souhaitez profiter d'un dernier moment privilégié avec vos amis et votre famille. Conviez-les à partager un brunch généreux, servi de 10h à 14h face à la mer.

ESPACE «PETIT DÉJEUNER»

Divers petits pains et mini viennoiseries

Crêpes

Beurre & confitures

Fruits frais de saison

Fruits secs

Salade de fruits frais

Yaourts bio

Fromage blanc fermier

Céréales & muesli

ESPACE «SALÉ»

Charcuterie bretonne

Oeufs bio brouillés

Salades variées du moment

Finger food

Casting d'huîtres

Assortiment de fromages de notre région

ESPACE «SUCRÉ»

Brownie au chocolat

Far breton

Verrines de saison

LES BOISSONS

Thé, café, chocolat

Jus de pomme

Cidre artisanal

Eaux minérales

En supplément dans les options







RÊVER
& PROFITER

Hébergement

31 CHAMBRES DONT 18 AVEC VUE SUR LA MER

L'ensemble de nos chambres ont été rénovées l'hiver dernier.

Teintes douces, papier peint fleuri, accessoires vintage et petit mobilier en rotin, la décoration imaginée rappelle, avec beaucoup de charme, les belles maisons de famille du bord de mer.

PRIVATISATION DE L'HÉBERGEMENT AU CHOIX

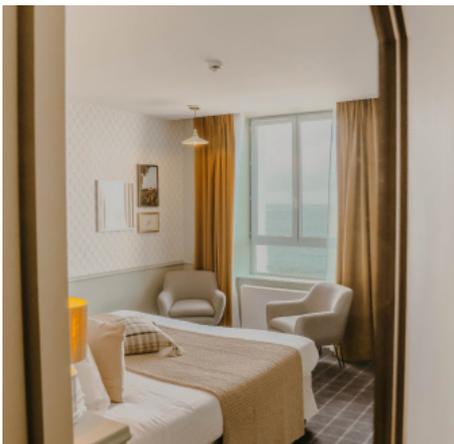
Du 1er/10 au 31/03

- Forfait global : 4 500 € à la charge des futurs mariés
- Forfait unitaire : 160 € par chambre à la charge des convives*

Du 1er/04 au 30/09

- Forfait global : 5 000 € à la charge des futurs mariés
- Forfait unitaire : 180 € par chambre à la charge des convives*

**les chambres non occupées seront prises en charge par les futurs mariés.*



PRIVATISATION

Dans le cadre d'une soirée dansante, la privatisation de l'ensemble de l'hébergement est nécessaire incluant la mise à disposition des 31 chambres.

ARRIVÉE & DÉPART

Les chambres sont disponibles dès 15h le jour de votre arrivée et doivent être libérées pour 12h le jour du départ.







OPTIONS & CGV

Options



LE COIN DES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Espace dédié mis à disposition si besoin

Cocktail

Buffet composé de feuilletés, chips de légumes, mélange salé

Jus de pomme & eaux minérales

Dîner

Servi en deux plats (plat & dessert)

Eaux minérales

35€ par enfant

Brunch

18€ par enfant

MENU ARTISTE & TECHNICIENS

Un menu en deux plats au choix du chef, boissons comprises (un verre de vin, eau et boisson chaude)

35€ par personne

DROIT DE BOUCHON

Vous apportez vos bouteilles, droit de bouchon de 15€ par bouteille d'alcool ouverte de 75cl

Eaux minérales à disposition

OPEN BAR

Pendant deux heures, champagne, spiritueux (gin Beefeater, whisky Jameson, vodka Absolut, rhum Saint James et Get 27) et bières pression
Eaux minérales à disposition

28€ par personne

FIN DE SOIRÉE

Spiritueux (whisky, gin, vodka, rhum, Get 27)

40€ la bouteille ouverte

Champagne

50€ la bouteille ouverte

Fût de bière 30l

300€ le fût

Vasque Mojito

450€ la vasque (environ 50 mojitos)

Eaux minérales à disposition

GOURMANDISES SUCRÉES SALÉES

Candy bar ~ prix sur demande

Sélection de finger food sucrés salés ~ prix sur demande

AUTRES PRESTATIONS & ACTIVITÉS

DJ, musiciens, photographes... nos partenaires sont à l'écoute de vos envies

Sur demande

Conditions de vente



DÉCORATION

La décoration, les fleurs, les menus et plans de tables doivent être fournis par vos soins

TARIF

Le tarif de la réception est un forfait et n'est aucunement dissociable. Le prix de la prestation est de :

~ 149€ par personne du 1er octobre au 31 mars

~ 169€ par personne du 1er avril au 30 septembre

Pour tout invité ne participant uniquement qu'au cocktail de mariage, le tarif est de 45€.

Brunch à 26€ par personne

FORFAIT RÉCEPTION

Le forfait inclut :

~ le cocktail & l'apéritif (hors animations culinaires)

~ le dîner de mariage et les vins

~ les eaux minérales et les boissons chaudes

~ la location de l'espace de réception jusqu'à 3h du matin

~ la suite des mariés

~ buffet de bienvenue le jour J pour vos invités (composé de rafraîchissements et de gourmandises sucrées)

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre exact de convives doit nous parvenir 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

HEURE LIMITE

L'heure limite est fixée à 3h du matin.

ARRHES

La réservation n'est considérée ferme qu'après acceptation du devis et réception des arrhes.

SOLDE

À régler le lendemain de la réception et sans escompte.

ANNULATION

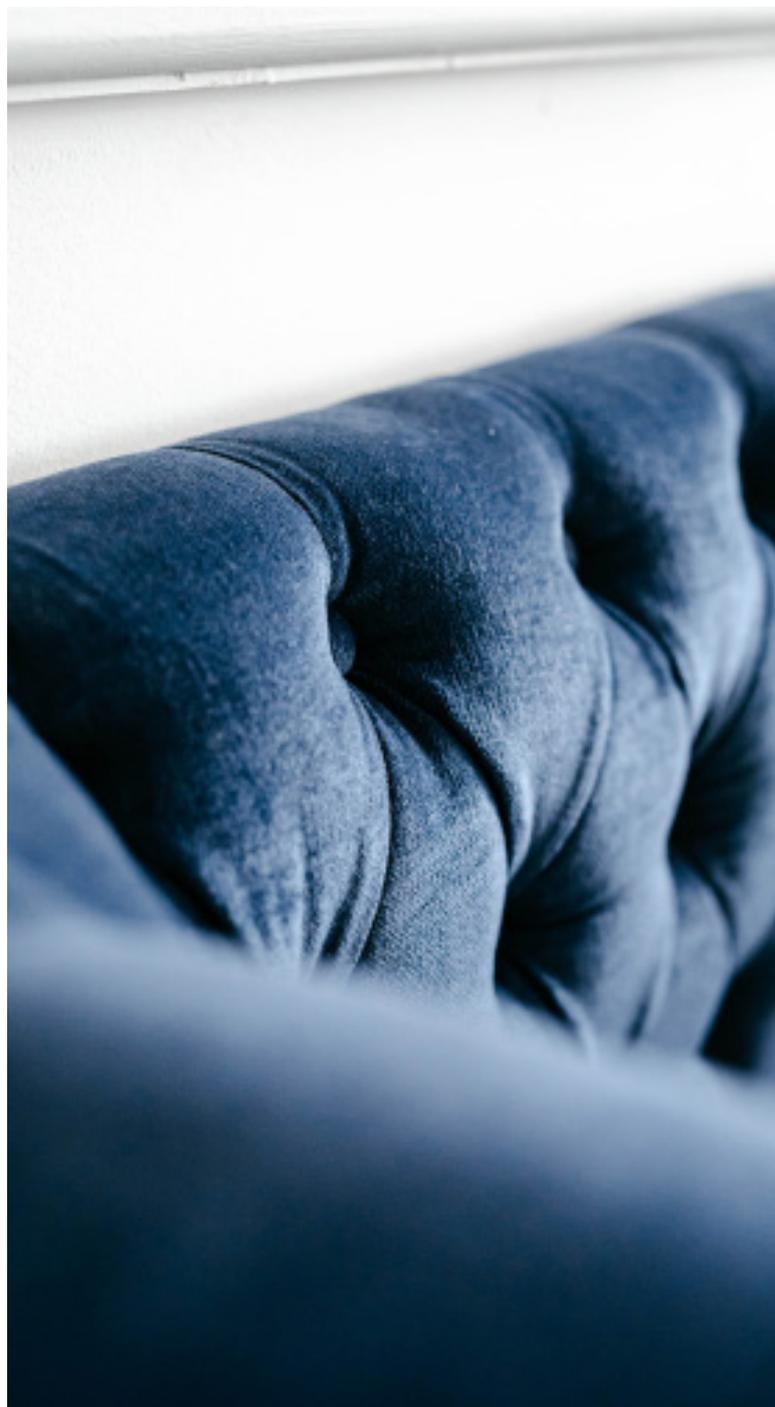
Dans le cas où l'annulation de la réception surviendrait moins de 120 jours avant la date fixée, les arrhes seront conservées par notre hôtel.

L'hôtel de la Mer s'est refait une beauté



L'hôtel de la Mer a profité d'une véritable cure de jouvence et a réouvert ses portes en avril dernier. Les espaces sont totalement revus et conjuguent avec élégance traditions locales et vie contemporaine pour donner place à un véritable lieu de partage inspiré des belles maisons de famille de bord de mer.





Peggy

+33 (0)2 98 43 18 47

events@hoteldelamer.bzh

