

L'hôtel Renaissance vous accueillera dans ses espaces lumineux, ses terrasses et ses jardins fleuris au bord d'un étang afin de faire de ce jour le plus beau de votre vie. L'hôtel et le restaurant vous proposeront un service d'exception dans un décor de charme.

Un seul lieu, un seul interlocuteur...

Le principe est celui d'une formule complète, basée sur la location de l'établissement, vous offrant donc la possibilité d'inclure, en un seul lieu, le cocktail d'apéritif, le repas de mariage, la soirée, le logement de vos invités, et même le brunch du lendemain.

Pour organiser tout cela, vous n'aurez qu'un seul et unique interlocuteur : Le Renaissance, composé de 14 professionnels.

Notre équipe sera à votre disposition pour vous orienter dans vos choix et faire en sorte que votre soirée de mariage soit une réussite, tant du point de vue gastronomique, que de l'organisation générale de la soirée.

- ✓ Dans le cadre de notre formule « *Prestige* », seront mises à votre disposition **29 chambres** de l'établissement (occupées ou non), dans lesquelles vous pourrez loger vos proches. La suite Renoir sera OFFERTE aux mariés pour la nuit de noces.

Dès lors, deux solutions s'offrent à vous :

- Soit vous invitez vos convives totalement, y compris pour les chambres d'hôtel. C'est la solution la plus courante.
 - Soit vous pouvez répercuter sur les occupants de l'hôtel le montant du forfait location de l'établissement en leur faisant régler chacun leur chambre. Pour vos invités, cela reste un service que vous leurs rendez en leurs prévoyant une chambre d'hôtel sur place à un tarif qui sera préférentiel.
- ✓ La salle de restaurant sera à votre disposition le temps du repas et de la soirée dansante jusqu'à **03h30 du matin**, comme le hall de l'hôtel, nos salles (si l'organisation de la soirée le nécessite), ainsi que les terrasses du bar et du restaurant.



Formule : « Prestige »

2600€ location de l'établissement

- ✓ 29 chambres (dont la suite des mariés)
- ✓ La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 heures du matin)
- ✓ Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)
- ✓ Taxe de séjour : 0.95€/ pers de + 18 ans séjournant à l'hôtel

Par exemple :

Si vous souhaitez que vos invités règlent leur chambre :

Si seulement 20 chambres sont occupées, celles-ci seront facturées directement à vos invités. Les 9 restantes seront à votre charge.





Formule : « Prestige Plus »

3100€ location avec service de petit déjeuner

- ✓ 29 chambres (dont la suite des mariés)
- ✓ La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 heures du matin)
- ✓ Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)
- ✓ Taxe de séjour : 0.95€/ pers de + 18 ans séjournant à l'hôtel

Formule : « Prestige Complète »

2600€ location de l'établissement

Avec Brunch du lendemain

(Facturation en supplément par personne)

- ✓ 29 chambres (dont la suite des mariés)
- ✓ La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 heures du matin)
- ✓ Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)
- ✓ Taxe de séjour : 0.95€/ pers de + 18 ans séjournant à l'hôtel

L'espace...

Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à 80 convives en y laissant un espace pour danser. Entre 100 et 110 convives si nous prévoyons un espace de danse dans le salon/hall contigu au restaurant.

Au-delà de 110 personnes un barnum de réception sera loué pour couvrir la terrasse du restaurant.

***si + de 110 pers :** Location d'un barnum pour couvrir la terrasse qui se trouve sur le devant du restaurant (pour y placer des tables)

Location : nous contacter pour les tarifs

***si + de 150 personnes :** Location d'un petit barnum (en supplément de celui-ci-dessus)

Location : nous contacter pour les tarifs

Afin d'organiser l'espace, nous pourrions vous aider à établir un plan de salle, en fonction du nombre d'invités, et du nombre de tables. Ces dernières seront dressées selon vos souhaits de 8 à 11 personnes en tables rondes. La table d'honneur peut être dressée en table « ovale » de 12 à 14 personnes.



L'apéritif...

L'apéritif est généralement servi dans le jardin en été, et dans le hall l'hiver ou en cas de mauvais temps.

Nos 2 formules Cocktails :

-Apéritifs traditionnels 15.10 € / pers. 3 verres/pers.
(Ricard, Whisky, Martini, Kir, Jus de fruits, Eaux minérales, boissons gazeuses)

-Apéritif Cocktails 7.10 € / pers. 3 verres / pers.
(Punch, Cocktail à base de vin mousseux, Cocktail de jus de fruits, Eaux minérales, boissons gazeuses)

Si vous souhaitez du champagne, nous vous le facturerons à la bouteille
(cf nos tarifs ci-joint rubrique « Les Vins »)

Nos amuse-Bouche :

Nous vous laissons le soin de les choisir en fonction de vos goûts et de votre budget.

Les pièces à 1€/l'unité

- ✓ Toast d'oignons grenadine et Serrano
- ✓ Palmito au roquefort et noisettes *
- ✓ Samossa crevettes et crabe aux herbes fraîches*
- ✓ Wrap au jambon fromage tartare
- ✓ Croissant jambon fromage et paprika
- ✓ Bruschetta guacamole et crevettes
- ✓ Toast grillé fromage et muscade*
- ✓ Verrine de thon et pommes granny Smith
- ✓ Cake aux olives noires et tomates confites*

Les pièces à 2€/l'unité

- ✓ Aumônière d'escargots persillés
- ✓ Gigas persillés au piment*
- ✓ Tartare de légumes et Gravlax de truite
- ✓ Toast de foie gras
- ✓ Maki de truite fumée au fromage frais
- ✓ Magret en sucré-salé*
- ✓ Burger landais*
- ✓ Toast de fromage basque et sa confiture

(*) amuse-bouche servis chauds



Le menu...

Pour vous donner une idée de notre savoir-faire vous trouverez deux propositions de repas de mariage. Nous restons à votre écoute pour des menus personnalisés en fonction de vos envies, de vos goûts et de votre budget.





Menu 52.50€ (hors boisson)

Menu 53.50€ (avec l'eau minérale pendant le repas)

Les entrées

La ballotine de saumon, légumes croquants, sauce safranée

Ou

Le gaspacho de petits pois, mousse au lard fumé, queues de langoustines poêlées

Ou

La salade d'aiguillettes marinées au Jurançon et salpicon d'agrumes

Ou

Le foie torchon

(Zests de combawa ou oignons grenadine ou marmelade de fruits rouges)

Les poissons

Le filet de bar grillé espuma à la tomate basilic

Ou

La brochette de lotte marinée au citron vert, hollandaise à la ciboulette

Ou

Le pavé de sandre rôti, coulis de poivrons rouges

Nos poissons sont accompagnés de tomates rôties aux herbes

Le trou du Renaissance

Banyuls & sorbet abricot (supplément : 2.60 €)

Les viandes

Le filet de canard des Landes

(Sauce champignons ou sauce poivrade à l'orange)

Ou

Les côtes de canard grillées aux herbes, jus de viande réduit

Ou

Quasi de veau, coulis de morilles

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison et pomme de terre grenaille

Le fromage

Assiette de brebis, confiture de cerises noires (supplément : 3.10 €)

Les desserts

La dacquoise à la pistache, ganache crémeuse au chocolat

Ou

La tarte fine sablée, fraises à l'huile de vanille et crème mascarpone (fraises haute saison)

Le café

Menu « Dinatoire » 56.00€ (hors boissons)
Menu 57€ (avec l'eau minérale pendant le repas)

1° Partie 19h30, service sous forme de cocktail debout (à l'extérieur si le temps le permet) :

Les verrines :

Velouté glacé aux petits pois, cappuccino de crème au lard
Salade de crevettes et pomme granny Smith (Crevette, pomme, mesclun, tomate, vinaigrette au yaourt)
Salade campagnarde (Tomate, gésier, mesclun, pignons, jambon)

Les amuse-bouche :

Croissant jambon fromage et paprika
Bruschetta guacamole et crevettes
Maki de truite fumée au fromage frais
Foie torchon
Verrine de thon et pomme granny Smith
Samossa de crevettes et crabe aux herbes fraîches
Toast grillé au fromage et muscade*
Magret en sucré-salé*
Cake aux olives noires et tomates confites*
Cassolette de gigas persillés*
Mini burger*
Toast d'oignons grenadine et Serrano
(* amuse-bouche servis chauds)

2° Partie 21h30 à table, service à l'assiette :

Le filet de bar rôti, espuma de tomates
Ou
Le filet de canard des landes grillé, sauce à la poivrade d'orange
Ou
Quasi de veau, coulis de morilles

Le fromage

Assiette de brebis et sa confiture de cerises noires

Les desserts

La dacquoise à la pistache, ganache crémeuse au chocolat
Ou
La tarte fine sablée, fraises à l'huile de vanille et crème mascarpone (fraises haute saison)

Le café

Gourmandises....

Pour accompagner votre café ou pour la soirée, nous pouvons vous proposer quelques gourmandises supplémentaires :

Les pièces à 1.80€ l'unité

- ✓ Fondant au chocolat
- ✓ Tarte aux poires, façon Bourdaloue
- ✓ Tartelette au citron zeste combawa
- ✓ Financier aux pistaches
- ✓ Verrine mascarpone à la vanille, salpicon de fruits
- ✓ Mousse de riz au lait, coulis exotique



menu
enfant

10.50 € / personne (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

8.50 € / personne (1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert)

Une entrée type crudités ou charcuterie
Un plat type steak ou poulet avec pommes de terre
Une coupe de glace

Boissons comprises (carafe d'eau, jus de fruits et boissons gazeuses)





Les boissons...

Boissons non alcoolisées pour la soirée dansante du mariage fournies par l'hôtel

- Coca, Jus de fruits, Eaux minérales (Vittel et Eau de Perrier) :4€/Litre

Boissons alcoolisées

Notre sommelier vous a préparé une sélection, bien entendu il reste à votre disposition pour de plus amples conseils concernant l'accord mets et vins. :

Les Vins :

✓ **Vin blanc:**

Vin de Pays Côtes de Gascogne:10 €/bouteille au lieu de 16 € à la carte

✓ **Vin rouge :**

Graves :15 €/bouteille au lieu de 22 € à la carte
(Prévoir 1 bouteille de vin pour 4 personnes)

* prix indicatifs pour un repas de 120 convives environ

Le Champagne :

Pour l'apéritif ou pour accompagner le dessert ainsi que la soirée nous vous proposons nos Champagnes :

*1°Cru: 45 euros / bouteille au lieu de 69 euros à la carte

N.B : 1 bouteille pour 6 coupes

Si vous souhaitez apporter vos vins et votre champagne :

Droit de bouchon: 4 € / bouteille de 75 cl ouverte (vins et champagne)

15 € / bouteille (hors magnum) pour les autres alcools forts

Le bar sera fermé lors de la soirée.

Le lendemain...

Soit, Le Petit-déjeuner (inclus dans la formule Prestige avec Petit-déjeuner), il est servi de 09h à 11h00, dans la salle de restaurant, disposition en tables rondes selon la mise en place de la veille. La salle devra être libérée à 12h Maximum.

- ✓ Boissons chaudes (Café, Thé, lait, Chocolat)
- ✓ Jus de fruits
- ✓ Pains, Croissant
- ✓ Beurre, Confitures
- ✓ Yaourt, Compote
- ✓ Fruits



Soit, Le Brunch 18€ / personne (Hors vins et eaux minérales)

Café, jus d'orange et boissons chaudes (thé, chocolat) compris

Il est servi sous forme de buffet en libre-service, approvisionnement de 11h à 13h.
La salle devra être libérée à 15h Maximum.

Choisir parmi cette liste :

Pain et croissants
Ou
Pain et œufs brouillés

&

2 choix possibles :

- ✓ Rôti de porc froid
- ✓ Rôti de bœuf froid
- ✓ Poulet rôti froid
- ✓ Jambon de Pays
- ✓ Filet de truite froide, macédoine mayonnaise

&

3 choix possibles :

- ✓ Salade de farfalles au crabe
- ✓ Salade de haricot vert à l'échalote, vinaigrette au citron
- ✓ Carottes râpées, persillées
- ✓ Salade de concombres et tomates
- ✓ Salade de pomme de terre au lard fumé

&

- ✓ Fromage des Pyrénées **ou** Brie

&

1 choix possible :

- ✓ Fraises au sucre (haute saison)
- ✓ Salade de fruits,
- ✓ Fromage blanc





Divers ...

La décoration et l'animation

Vous êtes uniques et votre mariage doit vous ressembler. Cela passe par le choix de la musique et le ton à donner à votre soirée dansante, à déterminer avec votre animateur.

La décoration est un détail important pour votre soirée, aussi nous vous laissons le soin de vous occuper de la décoration florale, des marques places, des menus.... Afin que celle-ci soit le reflet de votre personnalité.

En revanche, sur un modèle précis mis à notre disposition par vos soins, nous pouvons nous charger de la mise en place des décorations de table que vous nous fournirez au préalable afin que nous les dressions, le jour du mariage. La décoration de salle et des tables se fera le matin, le jour même du mariage.

La sécurité

Les enfants sont sous l'entière responsabilité des parents.

La piscine n'est pas mise à votre disposition lors de l'évènement.

Réservation et facturation...

Pour toute réservation, des arrhes vous seront demandés. Dès réception du premier versement d'arrhes, la réservation est ferme, la date choisie pour la soirée vous appartient.

Une facture pro-forma sera établie en fonction du nombre approximatif de convives pour les repas, c'est cette facture qui servira de base aux versements 1 à 2.

Dans le cas où les invités règlent leur chambre, le réajustement se fera le jour du versement du solde.

1-Versement de 30 % d'arrhes* à la réservation,
(Encaissables tout de suite)

Versement d'une caution de 500 € (garantie en cas de dégradation du matériel, du mobilier ou autre)
Caution restituée si aucune dégradation n'est constatée

2-Versement de 30 % supplémentaires un mois avant la date

3-Versement du solde le jour de la cérémonie



Le choix du menu définitif ainsi que les détails relatifs à votre mariage vous seront envoyés par courrier récapitulatif, c'est ce document qui servira de base de contrat, néanmoins des modifications pourront y être apportées avec l'accord des deux parties.

Le nombre définitif d'invités doit être impérativement fixé une semaine à l'avance et définitivement confirmer 3 jours à l'avance. C'est ce nombre qui vous sera facturé le jour de la cérémonie même en cas d'annulations de dernière minute.

Toute modification du contrat doit être notifiée par écrit.

Toute annulation devra se faire par lettre recommandée avec A/R, 4 mois à l'avance (nous nous réservons le droit d'appliquer des pénalités d'annulation si délai inférieur à 4 mois*).

N.B. : Les tarifs (hôtel, restaurant, bar, ...) appliqués seront ceux en vigueur à la signature du contrat.

*selon la législation en vigueur les arrhes sont non remboursables

*sauf pour causes réelles et sérieuses justifiables.

Le taux de TVA mentionné est le taux actuellement en vigueur. A ce taux, se substituera automatiquement le nouveau taux légalement applicable dès son entrée en vigueur.

Contactez-nous pour en parler...

Notre équipe est là pour répondre au maximum de vos attentes. Le jour de votre mariage doit rester gravé dans vos mémoires et la soirée qui le clôture doit en être le bouquet final.

Contactez-nous pour évoquer vos projets ensemble, et établir un devis personnalisé.
Nous sommes là pour vous garantir un résultat à la hauteur de vos exigences.

