

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.



Hôtel Restaurant . Le Renaissance

225, Avenue de Villeneuve, 40000 Mont-De-Marsan . France - SARL SEHR - RCS Mont-De-Marsan 439 081 449 00019
Tél. 05 58 51 51 51 - Fax. 05 58 75 29 07 - hotel@le-rennaissance.com - www.le-rennaissance.fr



- ✓ 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 »

5000€ 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 »

5600€ 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 »

5000€ 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 pourrons 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.

Amuses-bouches salés à 1.50 € pièce

- ✓ Samossa de crevettes, crabe & herbes fraîches*
- ✓ Toast tapenade de tomate confite & jambon Duroc
- ✓ Wrap au jambon & fromage tartare
- ✓ Bruschetta guacamole & crevettes
- ✓ Toast grillé au fromage & muscade*
- ✓ Caviar de lentilles du puy & magret séché
- ✓ Muffin lardons & tomates confites
- ✓ Bruschetta à la tapenade d'olives noires & ventrèche de thon
- ✓ Panna Cotta de betterave, mousse chèvre & ciboulette
- ✓ Verrine Terre & mer (tartare de poissons & légumes croquants)
- ✓ Tortilla de pommes de terre & chorizo*

Amuses-bouches salés à 2.50 € pièce

- ✓ Verrine campagnarde (tomates, gésiers, mesclun & pignons)
- ✓ Verrine de kiwi & saumon fumé, crème acidulée
- ✓ Cassolette de chipirons à la persillade*
- ✓ Toast de foie gras, fleur de sel
- ✓ Maki de truite fumée au fromage frais
- ✓ Cassolette de magret en sucré-salé*
- ✓ Mini burger landais*
- ✓ Toast de fromage Basque & sa confiture
- ✓ Gravlax de truite au sésame noir
- ✓ Pan caviar d'aubergine et coppa

Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »

(*) 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 60.00€ (hors boisson)
Menu 61.00€ (avec l'eau minérale pendant le repas)

Les entrées

Ceviche de truite aux agrumes et pickles d'oignons et herbes fraîches

Ou

Ballotine de poisson et saumon fumé, tartare de légumes

Ou

Œuf poché au sous-bois sauté aux épinards, coulis de morilles



Ou

Foie torchon, balsamique condiment betterave-cassis

Les poissons

Filet de Saint Pierre rôti, sauce beurre blanc et ciboulette

Ou

Dos de loup snacké, sauce à l'ail noir

Ou

Le pavé de truite, coulis de crevettes comme une bisque

Nos poissons sont accompagnés de tomates rôties aux herbes

Le trou du Renaissance

Glace pruneaux & eau de vie folle Blanche

(Supplément 2.60 €)

Les viandes

Magret grillé de la ferme Jean-Sarthe, sauce aigre-douce aux fruits rouges

Ou

Pavé de selle d'agneau mariné au thym, petit jus de garrigue

Ou

Quasi de veau, jus de viande au thym citron

Nos viandes sont accompagnées d'une caponata d'aubergines, et pomme de terre confite au romarin

Le fromage

Assiette aux deux fromages

Brebis et Saint-Nectaire, jeunes pousses aux pignons

(supplément : 4.00€)

Les desserts

Le dôme citron et cœur à la framboise, biscuit croquant aux zestes

Ou

Tarte fine sablée aux fruits du moment et crème mascarpone vanillée

Le café



Menu « Dinatoire » 65.00€ (hors boissons)
Menu 66.00€ (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 :

Caviar de lentilles du Puy & magret séché
Campagnarde (Tomate, gésier, mesclun, pignons, jambon)
Kiwi & Saumon fumé, crème acidulée

Les amuse-bouche

Pan caviar d'aubergine & coppa
Bruschetta guacamole & crevettes
Maki de truite fumée au fromage frais
Toast foie gras , fleur de sel
Cassolette de chipirons à la persillade*
Samossa de crevettes & crabe aux herbes fraîches
Toast grillé au fromage & muscade*
Cassolette de magret en sucré-salé *
Wrap au jambon &
fromage tartare
Mini burger Landais*
Toast tapenade de tomate confite & jambon Duroc
(* amuse-bouche servis chauds)

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

Dos de loup snacké, sauce à l'ail noir ou coulis de crevette comme une bisque
Ou
Magret grillé de la ferme de Jean-Sarthe, sauce aigre-douce aux fruits rouges
Ou
Quasi de veau, jus de viande au thym citron

Nos plats sont accompagnés d'une caponata d'aubergines, et pomme de terre confite au romarin

Le fromage

Assiette aux deux fromages
Brebis et Saint-Nectaire, jeunes pousses aux pignons

Les desserts

Le dôme citron et cœur à la framboise, biscuit croquant aux zestes
Ou
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 :

Amuses-bouches sucrés à 2.50 € pièce

- ✓ Brownie au chocolat & fruits secs
- ✓ Tartelette au kiwi & crème mascarpone
- ✓ Panna cotta aux fruits rouges
- ✓ Mousse exotique et salpicons de fruits en verrine
- ✓ Mini choux chantilly, caramel et fleur de sel
- ✓ Verrine de crème citron au thym et crumble sablé



Menu enfant

13.50 € / personne (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

11.00 € / 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.

Pour et pendant la soirée, aucun alcools forts (Type Whisky, Rhum, Vodka, Gin, etc...) ne seront autorisés. Bien que sur place, nous sommes responsable de vos invités et vous-même, la politique de notre établissement est de rester sur des boissons légères (bières, champagne), afin d'éviter des comportements inappropriés lors de la soirée si des personnes sont trop alcoolisées.

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 22€ / personne (Hors vins et eaux minérales)

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

Il est servi sous forme de buffet en libre-service dans notre restaurant , approvisionnement de 11h à 13h.

La salle devra être libérée à 15h Maximum.

Choisir parmi cette liste : **Les plats froids**

Rôti de bœuf froid

ou

Emincé de suprême de volaille

&

Jambon de Pays

ou

Truite fumée

&

(3 choix possibles)

Salade de lentilles aux légumes croquants

ou

Œufs mimosa cocktail à la ciboulette

ou

Salade de concombres & tomates

ou

Salade de pomme de terre au lard fumé

ou

Salade de haricot coco à la mangue

&

Fromage des Pyrénées

ou

Brie

ou

Fromage blanc

&

Fraises au sucre (haute saison)

ou

Salade de fruits



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 2000 € (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.

