

Votre Mariage au Renaissance

L'Hôtel Renaissance vous offre un cadre unique pour célébrer le jour le plus important de votre vie. Profitez de nos espaces lumineux, de notre jardin et de notre service expérimenté pour un mariage inoubliable.

Un seul lieu, un seul interlocuteur

Nous vous proposons une formule complète qui inclut la location de l'hôtel, le cocktail de bienvenue, le repas, la soirée, le logement de vos invités, et même le brunch du lendemain. Vous aurez un seul interlocuteur tout au long de l'organisation.

Nos Formules :

- *Formule Prestige* : 7000 €

Cette formule inclut la location de l'établissement avec 29 chambres (dont la suite des mariés), la salle de réception pour votre repas et soirée jusqu'à 03h30 du matin, et un personnel dédié jusqu'à 1h, ainsi que les terrasses, le bar et le restaurant.

- *Formule Prestige Plus* : 7750 €

En plus de la formule Prestige, cette option inclut un petit déjeuner pour vos invités.

- *Formule Prestige Brunch* : 7000 € Ce service est proposé en option, avec un tarif additionnel.

Prolonger ce moment de bonheur avec un brunch le lendemain du mariage. Un instant convivial pour partager encore plus de souvenirs avec vos proches dans une ambiance étendue..

- ✓ 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 »
7000€

Cette formule inclut la location de l'établissement :

- 30 chambres (dont la suite des mariés)
- La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 du matin)
- Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)
 - Taxe de séjour : 1.52€/ personne



Formule : « Prestige Plus »

7750€

Cette formule inclut la location de l'établissement avec un service de petit déjeuner pour vos invités.

- 30 chambres (dont la suite des mariés)
- La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 du matin)
- Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)
 - Taxe de séjour : 1.52€/ personne



Formule : « Prestige Plus »
7000€

Vous ajoutez un brunch pour le lendemain du mariage à cette formule, pour que vos invités puissent profiter d'un moment convivial après la célébration.

Facturation en supplément par personne pour le Brunch

- 30 chambres (dont la suite des mariés)
- La salle de restaurant pour votre repas et votre soirée
(Jusqu'à 03h30 du matin)
- Le personnel pour vous servir tout au long de votre soirée
(Jusqu'à 1h du matin)

Taxe de séjour : 1.52€/ personne



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 :

- **-Cocktail (sur la base de 2 verres /personnes) :** 9 € / pers.
(Cocktail à base de vin mousseux, Cocktail de jus de fruits, Coca-cola, Eaux minérales)
- **Cocktail (sur la base de 3 verres /personnes) :** 12.50 € / pers
(Punch, Cocktail à base de vin mousseux, Cocktail de jus de fruits, Coca-cola, Eaux minérales)

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

Notre formule d'amuse-bouche pour l'apéritif: 10€ / pers.

- Tartare d'avocat, pomme granny, crevette
- Samoussa de crevettes, crabes & herbes fraîches *
- Toast foie gras, fleur de sel
- Wrap au jambon & fromage tartare
- Mini burger Landais*

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 Mariage

(avec l'eau minérale pendant le repas)

Menu à 69.00€

Les entrées

Raviole de crabe & crevettes au combawa, bisque de crustacés

Ou

Foie torchon, balsamique condiments de saison

Les poissons

Filet de bar snacké, sauce vierge à l'ananas

Ou

Pavé de saumon de notre région, sauce aux légumes safranés

Le trou du Renaissance

Glace pruneaux & eau de vie folle Blanche

(Supplément 2.80€)

Les viandes

Magret grillé de la ferme Jean-Sarthe, sauce aigre-douce à la myrtille

Ou

Pavé de quasi de veau, jus de viande truffé

Nos viandes sont accompagnées d'une pomme Anna, mousseline de légumes et broccolini

Le fromage

Assiette de brebis « Oso-Iraty » & confitures de cerises noires

(supplément : 4.50€)

Les desserts

Tarte fine sablée au citron,

Mascarpone vanillé aux agrumes et mélisse

Ou

Le tout chocolat

(biscuit chocolat, chantilly choco Ruby et noir, cerises amarena au sirop)

Le café

Menu Mariage Dinatoire

(avec l'eau minérale pendant le repas)

Menu à 76.00€

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

Les verrines :

Le tartare de bœuf maison

Panna Cotta de chou-fleur, espuma de jambon

Les amuse-bouche

Gravlax au saumon

Toast crème crevettes

Tartare d'avocat, pomme granny, crevette

Maki de truite fumée au fromage frais

Royale de foie gras et jeunes pousses

Toast foie gras, fleur de sel

Cassiolette de chipirons à la persillade

Samossa de crevettes & crabe aux herbes fraîches

Navette guacamole et œufs de truite bio

Cassiolette de magret en sucré-salé

Wrap au jambon & fromage tartare

Mini-burger landais

Les plats

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

Magret grillé de la ferme Jean-Sarthe, sauce aigre-douce à la myrtille

Ou

Pavé de quasi de veau, jus de viande truffé

Ou

Filet de bar snacké, sauce vierge à l'ananas

Ou

Pavé de saumon de notre région, sauce aux légumes safranés

Nos viandes sont accompagnées d'une pomme Anna, mousseline de légumes et broccolini

Le fromage

Assiette de brebis « Osso-Iraty » & confitures de cerises noires

Les desserts

Tarte fine sablée au citron,

Mascarpone vanillé aux agrumes et mélisse

Ou

Le tout chocolat

(biscuit chocolat, chantilly choco Ruby et noir, cerises amarena au sirop)

Le café



Menu enfant

Boissons comprises (jus de fruits et boissons gazeuses)

Wrap de jambon au fromage frais

*** **

Le suprême de volaille, petit jus persillé

Pomme de terre Anna et mousseline de légumes

*** **

Une coupe glaces et brisures de crêpes dentelles

Menu à 18.00€ (entrée, plat, dessert)



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

- Coca, Jus de fruits, Eaux minérales (plate et pétillante) :5€/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 sec:

Vin de Pays Côtes de Gascogne:11 €/ bouteille

- ✓ Vin rouge :

Graves :.....16 € */ bouteille

(Prévoir 1 bouteille de vin pour 4 personnes)

Le Champagne :

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

* 1°Cru:50 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 : 5.50 € / bouteille de 75 cl ouverte pour le vin

10.00€ /bouteille de 75cl ouverte pour le 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 responsables 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...

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.

Petit déjeuner sous forme de Buffet :

- Café, Thé, chocolat

- Jus de fruits : Jus d'orange et Jus de pomme

- Assortiments de Boulangerie : Pains & Mini-Viennoiseries
- Pâtisseries : pastis Landais & pain d'épices

- Beurre ½ sel et doux
- Confitures variées
- Miel

- Yaourts : yaourts aux fruits ou fromage blanc

- Compote
- Salade de fruits

- Céréales variées

- Jambon blanc
- Fromage
- Corbeille de fruits frais



Le Brunch 25€ / 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

&

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.



Réserveation 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.

- **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**
- **Versement de 30 % supplémentaires un mois avant la date**
- **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.