

Brochure Mariage

2010

Hôtellerie du Lac

22 avenue Pierre Paul Riquet

Saint Ferréol

31250 REVEL

Téléphone : 05.62.18.70.80

Fax : 05.62.18.71.13

www.hotellerie-du-lac.com





Situé au pied de la Montagne Noire, L'Hôtellerie du lac vous offre, pour votre mariage, un parc arboré, une vue unique sur le lac de Saint Ferréol, une vaste terrasse couverte permettant de prendre votre apéritif.



L'apéritif

Afin de démarrer agréablement vos festivités, nous vous proposons de sélectionner le forfait correspondant le mieux à votre attente :

FORFAIT « Hôtellerie »

Un Kir cassis crémant de Gaillac
+ 5 amuses bouches : 9€ par personne
+ 10 amuses bouches : 14€ par personne
Kir crémant supplémentaire : 4€



FORFAIT « Prestige »

Une coupe de champagne
+ 5 amuses bouches : 12€ par personne
+ 10 amuses bouches : 17€ par personne
Coupe de champagne supplémentaire : 7€

Pour accompagner ces boissons, nous vous proposons de sélectionner les 5 ou 10 amuses bouches parmi la liste suivante :

- *une cuillère mini ratatouille et queue de crevette,*
- *un canapé tapenade,*
- *un canapé rillettes de saumon,*
- *un canapé tomate séchée,*
- *une brochette mousseline de poisson, tomate cerise et câpres,*
- *un mini chou moule au vinaigre et julienne de légumes,*
- *une cuillère céleri rémoulade et queue d'écrevisses,*
- *un canapé saumon fumé,*
- *un canapé mousse de Foie Gras,*
- *une brochette de crevettes,*
- *une brochette melon au jambon.,*

Il s'agira d'effectuer un choix unique pour tous les convives.

Cet apéritif sera servi sous la terrasse couverte si le temps le permet. (photos ci contre)
Dans le cas contraire, il sera servi dans notre petit salon.



Le dîner

Nous vous proposons de composer vous-même, à partir de notre carte, votre repas de mariage.

Un menu identique pour tous les convives devra être sélectionné.

Vous trouverez ci après, nos propositions pour établir votre menu à partir de 42 euros par personne hors boisson (menu de base : une entrée, un plat et un dessert). Vous trouverez ensuite nos propositions pour le dîner des enfants.

Le dîner sera servi dans une salle privative à partir de 20h30. Les convives seront installés sur des tables rondes. (Nous consulter pour le plan de table)

Nous vous présenterons une liste de vins, sélectionnés par nos soins, pour accompagner votre dîner.

Capacité d'accueil : Apéritif : 100 personnes

Dîner : 100 personnes

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement et conseil.

L'organisation de mariage au sein de notre établissement n'est pas possible durant les mois de juillet et août.



Composez votre menu :

En choisissant une entrée parmi la liste suivante :

*Le Foie gras frais de canard cuit au torchon élaboré par nos soins
son chutney de figues et pain de campagne*

OU

*Aumônière de saumon fumé nordique,
garnie de chair de crabe aux fines herbes et huile de noix,
Petits toasts à la mousse d'avocat, antiboise de tomate fraîche*

OU

*Brochette de Noix de St Jacques sautées au Noilly,
petite brunoise de légumes confits à la niçoise*

OU

*Trilogie de Foie Gras, gambas poêlées, magret séché,
Mesclun du moment aux queues d'écrevisses
et segments de pamplemousse*

OU

*Rosace de saumon fumé au beurre de Roquefort,
Méli mélo de salades aux queues de crevettes
marinées à l'huile d'olive et basilic
Julienne de légumes et éclats de pistache*

17 euros l'entrée

En choisissant un plat de poisson parmi la liste suivante :

Macaronade de lotte dans son fumet de crustacés aux pistils de safran

Petits légumes de saison

OU

Escalopines de sandre à la vapeur,

Nappe de poivrons rouges et étuvée de poireaux

OU

Sur son lit de poivron et fenouil poêlés à l'huile d'olive

Le filet de dorade royale à l'anis étoilé et tomate confite

OU

Paupiette de saumon frais à la mousseline de brochet, sauce champagne et purée de patate douce

OU

Petit ragoût de Noix de St Jacques au Vermouth et girolles,

Gourmandises du potager

17 euros le plat

En choisissant un plat de viande parmi la liste suivante :

Emincé de filet de veau fermier du Lauragais dans son jus et appétits du jardin

OU

Pièce de bœuf en croûte à la Wellington au vieux Porto,

Pommes cocottes « Grand-mère »

OU

Eventail de magret de canard poêlé à l'émulsion de truffes et Foie Gras,

Pommes à la fourchette

OU

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym des Garrigues,

Assortiment de primeurs du moment

OU

Suprême de volaille en croûte de pain d'épices,

Pommes caramélisées au miel et cannelle

17 euros le plat

En choisissant un dessert parmi la liste suivante :

Profiteroles au chocolat

OU

Eventail de fruits frais de saison et son nougat glacé au coulis de framboise

OU

Charlotte aux poires à la nappe de fèves du Brésil

OU

Framboisier aux amandes et son coulis

OU

Vacherin glacé à la noisette , éclats de nougatine et anglaise caramel

OU

Pièce Montée (nous consulter)

8 euros le dessert

Les suppléments

- Fromage: 5 euros par personne
(assortiment de 3 fromages)
- Pause rafraîchissante : si vous souhaitez faire une pause au cours de votre repas, nous vous proposons les coupes suivantes :
 - ❖ Coupe Colonel (vodka et sorbet citron vert) 5.50 euros la coupe
 - ❖ Coupe Duchesse (manzana et sorbet poire) 5.50 euros la coupe
- Eaux minérales : nous pouvons vous servir au cours de la soirée des bouteilles d'eaux minérales (Badoit, Perrier, San Pellegrino) au tarif de 3 euros la bouteille.
- Mignardises : 1 euro pièce à la fin du repas
(macarons – parfums assortis; bouchées sucrées)
- Café : 1 euro le café
- Si vous souhaitez apporter votre champagne pour le dessert, nous appliquerons un droit de bouchon de 5 euros par bouteille ouverte.

Pour le dîner des enfants,

Nous vous proposons, selon leurs âges, 2 formules :

- Menu identique aux adultes en demi portion et à demi tarif

ou

- Menu enfant à 12€ par enfant (moins de 10 ans) :

Entrée (selon saison)



Faux filet grillé ou filet de poisson

accompagné de pommes allumettes ou pâtes fraîches



Coupe de glace



La soirée



Déroulement de la soirée :

- 19h00 – 20h30 : Apéritif sous la terrasse couverte (selon le temps)
- 21h00 – 03H30 : Dîner puis soirée dansante dans notre grand salon.

Nous n'assurons pas l'animation de votre soirée. Il s'agira donc pour vous de prévoir le personnel et le matériel d'animation nécessaires. Une visite préalable de notre salle de réception par la ou les professionnels de l'animation est vivement conseillée. (Merci de prendre rendez vous).

Si vous souhaitez apporter le champagne pour accompagner votre dessert, un **droit de bouchon de 5€ par bouteille ouverte sera facturé.**

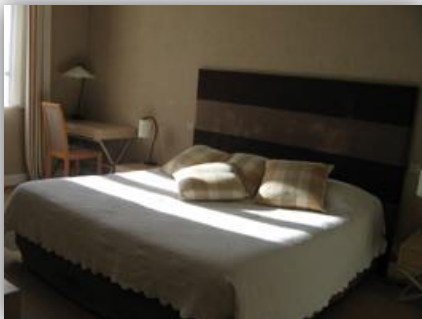
L'hébergement



En cas d'hébergement dans notre hôtel, un tarif préférentiel vous sera accordé.

Cependant 10 chambres (situées au dessus de la salle de réception) vous seront automatiquement facturées pour un forfait de 600 euros . Ce forfait comprend l'hébergement (Base chambre double) et les petits déjeuners (buffet).

Si les 25 chambres sont réservées, le forfait sera de 1500 euros, petit déjeuner inclus. Ce tarif a été établi sur la base de chambres doubles mais restera identique quel que soit le nombre de personnes par chambre (dans la limite du nombre total de personnes autorisé par chambre selon les normes de sécurité en vigueur).



Conditions générales de vente



- **Confirmation de réservation :**

Toute réservation ne sera confirmée qu'après un versement d'arrhes de 30% encaissées dès réception. Les arrhes resteront acquises en cas d'annulation.

- **Garantie des couverts :**

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 15 jours avant la date du repas avec un réajustement 48H avant. Ce dernier nombre sera retenu comme base minimale de facturation.

- **Modalités de paiement :**

Le solde de la facture est payable le jour de la manifestation.

- **Recommandations :**

L'usage de la piscine est sous la responsabilité de ses utilisateurs. La piscine est ouverte de Juin à Septembre (selon conditions météorologiques)

Les horaires d'utilisation de la piscine sont 9h00 – 21h00. Il est strictement interdit d'utiliser la piscine après 21h00.

- **Assurance :**

La direction de l'Hôtellerie du Lac se réserve le droit de facturer tout dommage (mobilier ou immobilier) que les mariés ou leurs invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation.