



## Package Mariages

- Pack Haute saison (juillet août et jours fériés) 5 jours -120 personnes : 25055 euros TTC ( sans draps 22050 euros )
- Pack moyenne saison ( mai juin septembre et vacances de pâques )
  - 1 nuit -120 personnes : 5455 euros TTC ( ss draps 3975 )
  - 2 nuits -120 personnes : 9555 euros TTC
- Pack Basse saison ( octobre , novembre, mars ) : 1 nuit - 80 personnes : 3800 euros ( sans draps 2640 )

*Nuitée avec draps, linge de bain et ménage ( 25 euros par personne par nuit, par personne supplémentaire )*

*Salle de réception 174 m<sup>2</sup> + Terrasse*

*Privatisation du domaine*

*Accès piscine*

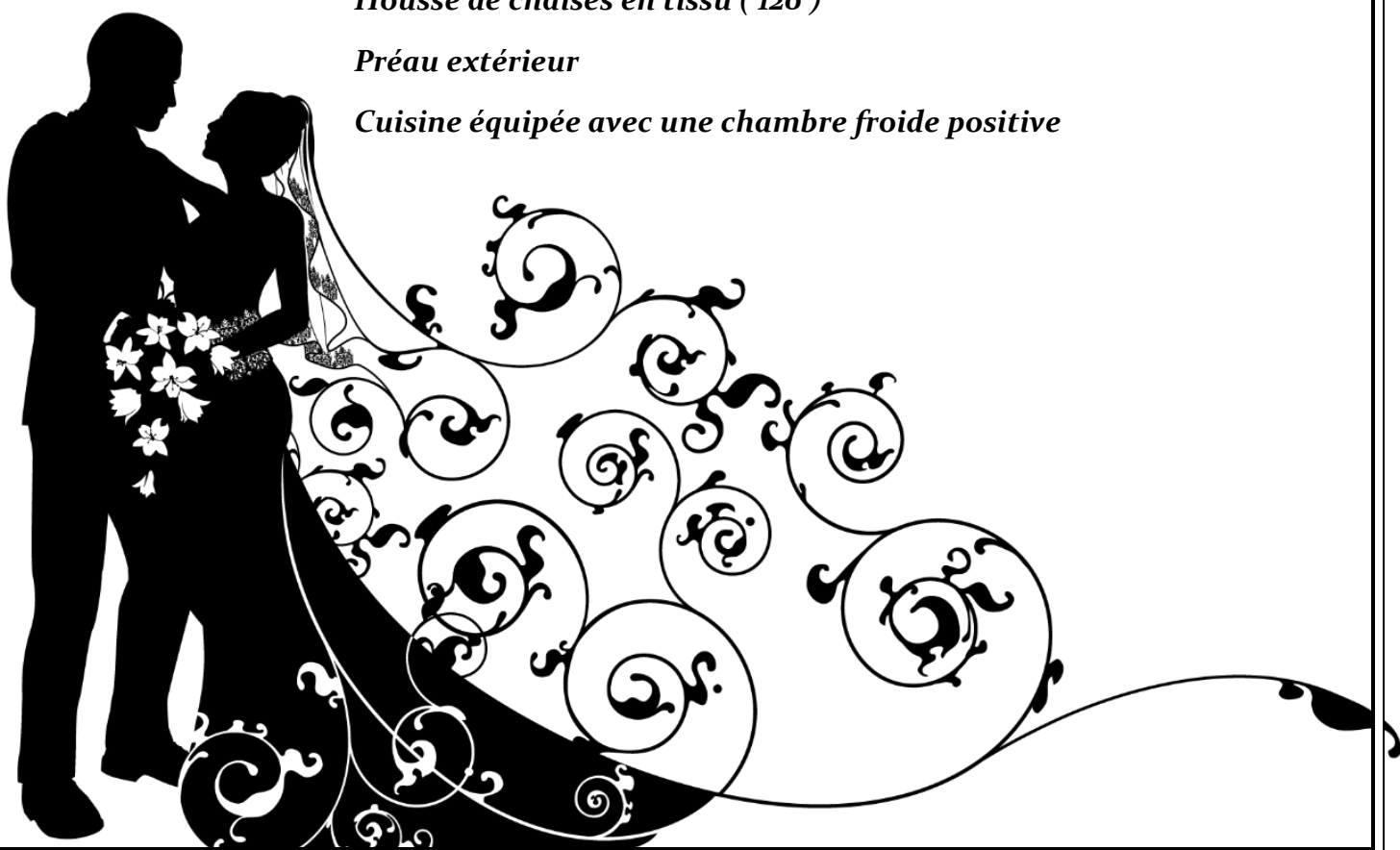
*Vaisselle ( rendue propre )*

*Nappages ( 20 tables )*

*Housse de chaises en tissu ( 120 )*

*Préau extérieur*

*Cuisine équipée avec une chambre froide positive*



## Prestations possible en supplément

- serveur : 160 euros de 17h30 à 1h
- apéritifs 15 euros : ( 1 coupe de soupe pétillante; 1 verre de cocktail (punch... ) , 2 verrines, pain surprise ( 3 toasts par pers ) , une brochette de tomate cerise, jambon, raison, 2 feuilletés )
- apéritif enfants : 10 euros ( 2 verres de jus de fruit ou soda )
- repas 29.90 €:
  - - fois gras, marmelade de figues, confit d'oignons et ses toasts ou saumon gravelax, crème ciboulette et ses toasts
  - - filet mignon de porc sauce au cidre, gratin de pomme de terre, haricots gourmands ou pavé de cabillaud, sauce citron safranée et son risotto de chorizo
  - - assiette de fromages ( 1/2 cabécou, osso Iraty, camembert ) et son mesclun de salade
  - - Desserts : à voir avec votre pâtissier ( nous ne proposons que des desserts simples tels que tiramisu, crème caramel... )
  - - Repas enfant -12 ans : 15 euros ( melon; tomate mozza, nuggets haricots vert ou frites, tarte aux pommes et bonbons )

### Vins :

à partir de 17 euros la bouteille ( si vous prenez votre traiteur nous n'imposons pas le droit de bouchon à 5 euros la bouteille, en revanche si vous choisissez de passer par nos services un droit de bouchon sera demandé si vous apportez vos propres bouteilles

Crémant : à partir de 8 euros

Champagne à partir de 35 euros

### Les traiteurs partenaires :

Monsieur Poisson Michel Le Hameau des Saveurs Maxou

Monsieur Guibert ; Monteyral

Photos

