



Mariage



2018

Un apéritif gourmand autour de la piscine (selon la météo) composé de 9 pièces par personne présentées par le Chef.

Un dîner sur la terrasse du restaurant sous chapiteau : le choix du Menu :
Mise en bouche, entrée, plat, assiette de fromages et buffet de dessert avec une pièce maitresse (pièce montée ou entremet) sera convenu avec notre Chef de cuisine selon vos goûts et attentes, une dégustation pour 2 est organisée et incluse.

Les nuitées : 32 couchages repartis en chambre double et triple

Un brunch rustique "aveyronnais" le lendemain

La privatisation est valable du samedi à partir de 15h00 jusqu'au dimanche à 18h00.
Libération des chambres à 12h le dimanche.

Le personnel reste à votre disposition pendant toute la durée de votre évènement.

L'organisation de tout votre mariage en amont et le jour J pour respecter vos desideratas: le planning de la journée, la mise en place de la décoration sur table, l'accueil de vos invités, la mise en place de vos prestataires, la coordination de la soirée ... est orchestrée par Anna Gomeni, Propriétaire –Gérante.

Le lendemain l'équipe s'occupe de rassembler toutes vos affaires ...

TARIF POUR 80 PERSONNES :

JUIN A SEPTEMBRE 20 530€

MAI & OCTOBRE 18530€

Nous vous proposons également ...

PENDANT LE DINER,

Boissons : cocktail apéritif, vins, champagne proposé selon choix du menu

Droit de bouchon si vous souhaitez apporter vos bouteilles : 6€/bouteille

2^{ème} entrée, trou « normand », pièce montée : selon choix des mets

Invité supplémentaire apéritif + diner hors boissons : 120€/personne

Menu prestataire entrée + plat + fromage boissons incluses 45€

Invité supplémentaire cocktail (hors boissons) : 30€

Enfant : apéritif + repas boissons incluses : 25€

PENDANT LE BRUNCH,

Invité supplémentaire brunch (hors boissons) : 40€/personne

