

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 leur rendez en leur prévoyant une chambre d'hôtel sur place à un tarif qui sera préférentiel.
- ✓ 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€ 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 : 1.52€/ 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 »

7750€ 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 1.52€/ pers de + 18 ans séjournant à l'hôtel





Formule : « Prestige Complète »

7000€ 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 1.52€/ 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 16.10 € / pers. 3 verres/pers.
(Ricard, Whisky, Martini, Kir, Jus de fruits, Eaux minérales, boissons gazeuses)

-Apéritif Cocktails 9.10 € / 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 1.70 € pièce

- ✓ Samossa de crevettes, crabe & herbes fraîches
- ✓ Toast crème de crevettes à la ciboulette
- ✓ Wrap au jambon & fromage tartare
- ✓ Toast grillé au fromage & muscade
- ✓ Féta frit, tapenade de poivrons rouges
- ✓ Navette au guacamole et œufs de truite bio
- ✓ Bruschetta à la tapenade d'olives noires & ventrèche de thon
- ✓ Panna Cotta au chou-fleur, espuma de jambon
- ✓ Verrine Terre & mer (tartare de poissons & légumes croquants)
- ✓ Mini sandwich de pain suédois aux aiguillettes végétales

Amuses-bouches salés à 2.70 € pièce

- ✓ Verrine de tartare de bœuf maison
- ✓ Cassolette de chipirons à la persillade
- ✓ Toast de foie gras, fleur de sel
- ✓ Maki de truite fumée au fromage frais
- ✓ Cassolette de ris de veau, sauce crémeuse à la morille
- ✓ Mini burger landais*
- ✓ Tartare d'avocat pomme granny, crevette au citron
- ✓ Gravlax de truite au sésame noir
- ✓ Mini tartelette à la truite fumée et fromage frais
- ✓ Royale de foie gras et jeunes pousses

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 65.00€ (avec l'eau minérale pendant le repas)

Les entrées

Gravlax de saumon aux agrumes, guacamole épicé
Ou
Foie torchon, balsamique condiments de saison

Les poissons

Osso bucco de lotte, ventrèche de cochon de Bigorre
Ou
Le pavé de truite, sauce chimichuri
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, jus réduit de canard au Floc de Gascogne
Ou
Filet de porc fermier de notre région, crème de piquillos au piment d'Espelette

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison, et pomme de terre Hasselbach aux herbes

Le fromage

Assiette aux deux fromages
Brebis et Saint-Nectaire, jeunes pousses aux pignons
(supplément : 4.00€)

Les desserts

La « Piña Colada » Maison
Biscuit coco, salpicons d'ananas vanillés, mousse au Rhum
Ou
Entremet chocolat trois saveurs Noir-Rubis et blanc
Et son coulis fruits rouges

Le café



Menu 69.00€ (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 :

Emincé de volaille fumé, crème au fromage frais
Le tartare de bœuf maison
Panna Cotta de chou-fleur, espuma de jambon

Les amuse-bouche

Mini sandwich, pain suédois aux aiguillettes végétales
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
Cassolette de chipirons à la persillade
Samossa de crevettes & crabe aux herbes fraîches
Navette guacamole et œufs de truite bio
Cassolette de magret en sucré-salé
Wrap au jambon & fromage tartare
Mini burger Landais

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

Le plat

Osso bucco de lotte, ventrèche de cochon de Bigorre
Ou
Magret grillé de la ferme Jean-Sarthe, jus réduit de canard au Floc de Gascogne
Ou
Filet de porc fermier de notre région, crème de piquillos au piment d'Espelette

Nos plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes de saison, et pomme de terre Hasselbach aux herbes

Le fromage

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

Les desserts

La « Piña Colada » Maison
Biscuit coco, salpicons d'ananas vanillés, mousse au Rhum
Ou
Entremet chocolat trois saveurs Noir-Rubis et blanc
Et son coulis fruits rouges

Le café

Menu enfant

18.00 € / personne (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Méli-mélo de Jambon de Bayonne et tagliatelles de légumes

**Le suprême de volaille, petit jus persillé
Pomme de terre hasselback aux herbes**

Une coupe glacée

Boissons comprises (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:11 €/ bouteille

✓ **Vin rouge :**

Graves :.....15 € */ bouteille

(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 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...

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.

Petit déjeuner sous forme de Buffet :

- ✓ Boissons chaudes :
 - Café
 - Thé
 - Chocolat chaud

- ✓ Jus de fruits

- ✓ Assortiments de Boulangerie :
 - Pains
 - Mini-Viennoiseries

- ✓ Beurre ½ sel et doux
- ✓ Confitures variées
- ✓ Miel

- ✓ Yaourts :
 - Nature
 - Aux fruits
 - Fromage blanc

- ✓ Compote
- ✓ Salade de fruits

- ✓ Céréales variées

- ✓ Jambon blanc
- ✓ Fromage

- ✓ Pâtisseries :
 - Pastis Landais
 - Pain d'épices

- ✓ Corbeille de Fruits



Soit, 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

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.

