



Mariages & Réceptions



Présentation des lieux

Votre Mariage est l'un des plus jours de votre vie.

Il est celui qui demande également le plus de préparation :

Trouver une salle suffisamment grande, une cuisine de qualité, des logements pour tous les convives et adaptés à différents budgets...

C'est par ce constat que **Le Méditerranée** vous propose ses services en vous invitant dans une salle avec terrasse dans un lieu nature, une cuisine de qualité avec des produits frais, et de nombreux hébergements pouvant accueillir l'ensemble des convives.

Le Méditerranée est un Parc Résidentiel de Loisirs 5 étoiles à Argelès sur Mer (66). Domaine piétonnier et arboré de 5,5 hectares, il est la solution idéale pour votre mariage.



Les Avantages du Méditerranée :

- o **Un seul interlocuteur** pour votre salle, le cocktail, les repas et les hébergements
- o **Possibilité de loger tous les convives** en Hôtellerie de Plein Air (Chalet, Mobil Home, Gite) ou en Hôtellerie classique (*L'Hôtel du Méditerranée ***)
- o **2 grands parkings** dans l'enceinte du Domaine, sous vidéo surveillance
- o Un **cadre nature**
- o **La tranquillité** d'avoir tous ses invités dans un même endroit, et la sérénité de ne pas les voir prendre le volant
- o Parc aquatique avec deux piscines, dont une **couverte et chauffée**

La Salle Panoramique

Le **Méditerranée Argelès** met à votre disposition sa **Salle Panoramique** ainsi que sa terrasse avec vue sur la chaîne des Albères.



Caractéristiques de la salle :

- Surface : 230m²
- Terrasse : 82 m²
- Capacité : 150 personnes en format Mariage
- Accessibilité : un escalier donnant sur la place de village, un escalier donnant sur le parking, un ascenseur
- Mobilier : Tables rondes ou rectangulaires – 2 types de chaises (rouge & grise)
- Pas de contrainte horaire

Nos Mariages en quelques photos...





La Restauration

Le Chef et son équipe sont à votre service pour la préparation des menus de votre cérémonie.

Le Cocktail

Le Cocktail a lieu sur la terrasse. Vous profiterez de la magnifique vue sur les Albères

Nous conseillons un cocktail d'une heure et demie environ.

Durant le cocktail, vous pourrez faire vos photos de groupe et vos photos individuelles.



Quelques suggestions :

Boissons : Soupe angevine, Champagne, Sangria, Punch, Planteur, jus de fruits, sodas

A savourer : Serrano / Pata negra avec son pan con tomate, verrines, feuilletés, canapés, anchois

En cas de pluie, le cocktail sera servi dans la salle de mariage.



Le Dîner

La salle peut accueillir jusqu'à 150 personnes.

Deux semaines avant votre réception, le nombre définitif de convives doit nous être communiqué.

Nous vous aiderons à réaliser le plan de salle.

Nous disposons de 2 sortes de tables :

- table rectangulaire (en général utilisée pour la table d'Honneur), modulable selon le nombre de personnes

- table ronde (8 couverts maximum)

La salle vous est livrée le vendredi après-midi avec son mobilier, nappes blanches et serviettes blanches et l'ensemble des couverts et verres nécessaires.

Nous proposons un pliage de serviette standard.

Vous trouverez à la fin de ce document une liste de fleuristes.



Repas de dégustation

Vous aurez le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts et vous serez conviés à venir les goûter au Méditerranée.

Ce repas est offert aux futurs mariés, qui peuvent bien entendu venir accompagnés de leurs parents ou amis.

Contactez-nous pour convenir d'une date !



Quelques suggestions :

Liste non exhaustive – Tarifs par personne

Les Entrées

Terrine de foie gras maison et sa compotée d'oignons.....	14 €
Assiette nordique.....	10 €
Petits filets de rougets.....	12 €
Duo de saint jacques et Gambas.....	14 €
Assiette des 3 tartares (tomates, saumon, concombre).....	10 €
Assiette périgourdine.....	11 €

Les Plats - Côté Terre

Filet de bœuf aux morilles et son gratin aux cèpes.....	22 €
Magret de canard aux cerises confites.....	18 €
Filet de veau sauce forestière.....	22 €
Suprême de pintade sauce forestière.....	16 €
Filet mignon sauce moutarde.....	16 €
Canard aux pêches et son gratin aux cèpes.....	16 €

Les Plats - Côté Mer

Filet de dorade et sa fondue de poireau.....	18 €
Filet de loup et sa mousseline à l'huile d'olive.....	18 €
Duo de saint jacques et gambas sauce champagne.....	22 €
Médailon de lotte Roti, confiture d'oignons aux olives noires.....	18 €

Fromages & desserts

Assiette de fromage et sa petite salade..... 5 €

Farandole de gâteaux : Chocolat, bavarois aux Fruits Rouges
ou fruits de la passion, tarte aux fruits, moelleux au chocolat6 €

Pièce montée fournie par Le Méditerranée ou par le client..... *sur devis*

Les Compléments

Trou normand ou catalan..... 4 €

Café..... 1,50 €

Menus Enfants - 15€

Poulet (cuisse ou pané)

ou

Hamburger

Mousse au chocolat,

ou

Glaces

Boissons : diabolos fraise, coca cola,

limonade, ice tea, jus de fruits, eaux.

Les Vins & Champagnes

Nous vous accompagnerons dans vos choix pour le Champagne et les vins. Nous vous proposons d'ailleurs des produits locaux, adaptés à vos plats et à vos goûts.

Le Retour de Noces

Après une journée riche en émotion et une soirée endiablée, vous et vos convives apprécierez un bon petit déjeuner ou un brunch.

Deux formules sont possibles :

Petit déjeuner continental (entre 8h00 à 10h30) – 8,50 €

Pain, viennoiseries, céréales, beurre, confiture, pâte à tartiner,
fromage blanc, salade de fruit, café, thé, chocolat

Brunch (entre 11h00 à 14h00) – 22 €

Boisson chaude : Café - thé - chocolat

Pain, beurre, confiture, viennoiseries

Charcuterie : Jambon blanc Jambon sec, rosette

Poisson : Saumon fumé

Salades composées : niçoise, fraîcheur, crudités

Viandes froides : rôti de porc et de bœuf

Fromage blanc

Pâtisseries

Fruits de saison

Vin en pichet



Les Hébergements

Le Méditerranée Argelès vous propose 4 Gammes d'hébergements en Hôtellerie de Plein Air et 2 catégories de chambres pour l'Hôtel.

Tarifs et Disponibilités sur www.lemediterranee-argeles.fr

GAMME ECO

Gîte 3

Gîte 4

Mobil Home 4

Gîte 5

GAMME EVASION

Mobil Home 4

Mobil Home 6

Gîte PMR 3

GAMME PRESTIGE

Chalet 4

Chalet 6

Gîte 4/6

Gîte 6/8

GAMME PRIVILEGE

Taos 4

Taos 6

L'HÔTEL * *

Chambre double

Chambre quadruple

Informations Séjours :

Hôtel : tarif public

Séjours Location de 3 nuits : remise 20%

Séjours Location de 7 nuits : remise 40%

Nuit en Chalet Prestige 4 offert pour les mariés.

Les Tarifs

La Salle

Location de la Salle Panoramique.....	980 €
Petit frigo.....	30 €
Grand frigo.....	50 €
Table supplémentaire.....	18 €
Sono.....	200 €
Forfait nettoyage de la salle.....	250 €

La Restauration

Lors de votre venue au Méditerranée, nous discuterons de vos souhaits et définirons ensemble la composition des menus. Les **prix par personne** ci-dessous sont donc indicatifs et dépendront du nombre de convives ainsi que du nombre de plats que vous choisirez.

Le Cocktail.....à partir de 12 €

Le Repas. (Sans pièce montée).....entre 25 € et 55 €

Pour les boissons

- *Si vous apportez vos boissons :*
Location 2 € / verre soit 6 €/ pers. pour verre à eau/vin/Champagne
- *Si nous fournissons les boissons :*
Vin : 7 € à 13 € / pers. (1 bouteille pour 2) → choix bouteille à définir ensemble
Champagne : 35 € la bouteille
Bouteille d'eau : 4,00 € la bouteille ou carafe d'eau (gratuit)

Café.....1,50 €

Brunch.....22 €

Petit déjeuner..... 8,50 €

Notre Sélection de Partenaires



Les Fleuristes

Floraprice

5 Rue des Faisans, 66700 Argelès-sur-Mer
04 68 81 06 89

Ambiance Prestige

73 av Libération, 66700 ARGELES SUR MER
04 68 81 61 77



Les Photographes

Prestige Photos

contact@prestigephotos.fr
www.prestigephotos.fr

Audrey VERSINI

audreyversini@hotmail.fr
06 16 33 35 31
www.audreyversini.com



Les DJ

Sono 66 – Thierry GUYON

contact@sono66.com
06 11 36 62 36

Hotmusic 66

contact@hotmusic66.fr
06 11 63 64 73
www.hotmusic66.fr



Les Pâtisseries

Olivier Bajard

contact@olivier-bajard.com
04 68 38 78 85
www.olivier-bajard.com

SUC ' SAY - Karl Jarossay

karl.jarossay@laposte.net
06 10 20 21 06 / 04 68 34 27 89
http://suc.say.free.fr/

Contact



Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement et prise de rendez-vous :



Chemin du Pas de las Baques

66700 Argelès sur Mer

Tel. : +33(0)4 68 81 00 95 | Fax : +33(0)4 68 81 39 63

Email : contact@lemediterranee-argeles.fr

Site internet : www.lemediterranee-argeles.fr

Facebook : www.facebook.com/LeMediterraneeArgeles

A savoir ou à ne pas oublier lors de la préparation de votre mariage

RESTAURATION

Nombre d'invités

Deux semaines avant la date de votre mariage, il vous sera demandé de nous indiquer par écrit (un mail suffit) le nombre de personnes présentes :

- au cocktail,
- au dîner,
- au retour de noces.

Attention, ce chiffre vous engage : c'est celui qui vous sera facturé, même si des désistements interviennent entre-temps.

Pensez à nous préciser **le nombre d'enfants** pour le dîner :

Les enfants mangeront à part. Il leur sera servi un menu « enfant » (cf. notre brochure).

Il n'y a pas de limite d'âge. C'est vous qui déterminez si une personne doit être considérée comme enfant ou comme adulte.

Régimes alimentaires

Merci de nous dire si parmi vos invités il y a des personnes allergiques, végétariennes ou tenues à un régime alimentaire spécifique.

ANIMATIONS

Cierges magiques

Si vous envisagez des cierges magiques dans la salle de banquet, prévoyez également un support pour les poser afin qu'ils ne brûlent pas les nappes.

Un bon chef

Demandez à celle ou celui que vous présentez comme « chef des animations » de nous contacter afin que nous puissions, avec elle ou lui, planifier le bon déroulement de la soirée.

Un planning respecté

Parce qu'à cette heure-là vos invités sont encore en forme, il est bien que votre ouverture de bal soit planifiée avant minuit.

PLAN DE TABLE

Exercice difficile auquel vous devrez vous soumettre.

Vous devrez ainsi nous indiquer la répartition de ces personnes dans la salle le lundi précédent votre cérémonie.

DECORATION DE TABLE & FLEURS

Les tables vous sont « livrées » nappées de blanc (sauf demande différente convenu au contrat). Il vous revient de les habiller avec des décorations, des cadeaux, des fleurs ou des chemins de table.

PRESSING

Auer Paulette

54 Route Nationale à Argelès-sur-Mer

04 68 81 00 11