



## Forfait Mariage 60 €

Demi-tarif pour les enfants de 5 à 12 ans

Gratuit pour les moins de 5 ans

### Nos prestations...

#### Accueil en musique.

Apéritifs accompagnés de canapés.

#### Entre 2 danses

La valse des fromages.

#### Beau, bon, convivial

Le buffet campagnard et sa merrine de saumon fumé

Possibilités de le remplacer par 2 entrées au choix.

(ex : salade landaise suivie d'un filet de saumon  
et fondue de courgettes)

#### Pour le délice du palais

La corbeille de fruits.

#### Pour le plaisir du repas

Le plat chaud servi à table.

#### Le moment tant attendu

La pièce montée en choux pâtissiers

et les gâteaux des mariés accompagnant

la fontaine lumineuse de champagne.

Le Caribou vous propose différentes animations professionnelles (disc-jockey, orchestre, karaoké) ou met gracieusement à votre disposition son matériel sono et lumières.

Pas de limitation d'horaire pour s'amuser et danser.

Le champagne, non compris dans le forfait, peut être apporté par vos soins sans droit de bouchon.

Grand parking privé.



# HOTEL RESTAURANT CARIBOU

## Apéritif

- ✓ Cocktail Caribou à base de Rhum  
Sangria maison

Jus d'orange / Coca Cola

\*\*\*\*\*

Accompagnés de canapés :

- ✓ Toasts froids ( oeufs de lumps, saumon fumé, thon, tarama, jambon, saucisson, fromage...)  
\*\*\*\*\*
- ✓ Feuilletés chauds ( saucisse, jambon, anchois, fromage, noix, olives...)  
\*\*\*\*\*
- ✓ Pizzas et quiches



## Le buffet

- ✓ 10 Salades Composées
- ✓ Charcuterie  
(pâté en croûte, jambon, terrine, saucisson...)
- ✓ Viandes froides (poulet, rosbeef...)
- ✓ Merrine de Saumon fumé
- ✓ Bouquet de crevettes
- Etc ...

## Le Plat Chaud

- ✓ Mignon de veau aux champignons  
Ou Jambon façon os au Madère  
Ou Cuisse de canette à la Bourguignonne  
Ou Pintade rôtie au four  
Ou Gigot d'agneau sauce échalote  
\*\*\*\*\*

Servi avec

- ✓ Trois légumes au choix :  
Gratin dauphinois  
Flan de légumes  
Fagot de haricots vert  
Champignons à la crème  
Tomate provençale  
Piperade ...etc.



# HOTEL RESTAURANT CARIBOU



## Fromage

- ✓ Fromage blanc de la ferme  
Ou
- ✓ Assortiment de fromages secs

## Corbeille de fruits

- ✓ Fruits de saison

## Desserts

- ✓ Pièces montées en choux pâtisseries  
Servies en même temps que
- ✓ La fontaine lumineuse de Champagne
- ✓ Les gâteaux des mariés\*  
avec inscriptions personnalisées :

- Framboisier
- Chocolat Poire
- Fraisier
- Ambassadeur
- Chocolat
- Forêt Noire
- Chocolat Banane

\* Possibilité de plusieurs gâteaux  
en fonction du nombre de personnes

## Boissons

- ✓ Vins à volonté :  
Blanc (Chardonnay)  
Rosé (Côte de Provence)  
Rouge (Côte du Rhône)
- ✓ Jus d'orange, eau minérale pétillante
- ✓ Café

\*\*\*\*\*

Champagne non compris  
Peut être apporté par vos soins mais  
sans droit de bouchon.



## ► Conditions Générales

- ✓ Afin de pouvoir réserver notre salle à la date qui vous convient, une réponse de principe nous est nécessaire au plus tôt.
- ✓ Toute réservation fera l'objet d'un devis qui sera retourné signé pour acceptation, avec versement d'arrhes forfaitaires.
  - ✓ Le nombre définitif de convives sera arrêté 5 jours ouvrables avant la date de la réception.
  - ✓ Le règlement se fera dès réception de la facture.
  - ✓ La décoration de la salle de réception sera à l'initiative du client.
  - ✓ Les vins compris dans le menu, sont servis en pichet à volonté durant le repas.
- ✓ Possibilité de remplacer les vins en pichets par des vins en bouteilles (supplément à partir de 3€ / pers).
- ✓ Le matériel sono et lumières mis à votre disposition est soumis à un chèque de caution de 300€.
- ✓ L'utilisation de cotillons et de confettis est interdite dans nos salles de réception.

