

## Confiez votre réception de mariage au Novotel Royan

Climatisé – Surplombant la mer – Ouverture toute l'année

Cocktail ■ Vin d'honneur ■ Repas de réception

### Notre restaurant «le Fâ»

Vous propose de débiter avec un cocktail  
Sur notre terrasse, les pieds dans l'eau,  
Suivi de nos menus Prestiges  
dans notre salon avec une piste de danse  
Pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit....

Pour toutes informations, nous contacter : Hôtel Novotel  
6, Allée des Rochers - 17200 ROYAN  
Tél : 05 46 39 46 39 – Fax : 05 46 39 46 46  
Email : h1173@accor.com



# VIN D'HONNEUR

*Une formule avant votre repas autour d'un verre*

*Dans nos salons ou sur la terrasse*

*Le classique  
10 € /pers.*

**Une Sangria ou un Kir Pétillant** (2 verres par personne)  
**Agrémenté de 3 Canapés salés** (par personne)

**Croque-Monsieur**  
**Pruneaux au bacon**  
**Brochettes de légumes en beignet**  
**Crevette-concombre**  
**Gambas en tapenade**


\*\*\*

**Gâteaux secs salés**  
**Cacahuètes**  
**Olives**

(Au prorata du nombre de personne)

\*\*\*

\*



*Le Prestige*  
15,50 € /pers.

**Une Sangria ou un Kir Pétillant** (2 verres par personne)  
**Agrémenté de 5 Canapés salés** (par personne)

*Pappiton d'aubergine, oeuf de caille*  
*Rillettes de saumon fumé aux crevettes et citron vert*  
*Gambas à l'aïoli*  
*Compotée de poivron aux langoustines*  
*Noix de saint Jacques, endive à la grecque*



\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat Chaud  
Garni

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

\*

*Menu Cérémonie à 33,50 €*

*(Eau minérale, Vins, Café inclus)*

*Bavarois d'avocat aux crevettes roses,*

*Sauce cocktail*

*ou*

*Terrine de canard au romarin et cèpes, salade d'herbes*

*Vinaigrette de vin*

\*\*\* \* \*\*\*

*Suprême de Pintade fermière « label rouge » au foie gras*

*Gâteau de pommes de terre*

*ou*

*Pavé de lieu jaune poêlé, fondue de poireaux,*

*Sauce civet de langoustines*

\*\*\* \* \*\*\*

*Plateau de fromages*

*(jusqu'à 30 personnes)*

\*\*\* \* \*\*\*

*Savarin de mousse chocolat aux fruits frais,*

*Glace verveine*

*ou*

*Omelette Norvégienne « Flambée en salle »*

*Ou entremet aux choix*

\*\*\* \* \*\*\*

*Café et son Chocolat*

\*\*\*

\*

*Vins* : *(à Discretion)*

*Bordeaux Rouge Clos du Cheval Blanc "Côte de Bourg"*

*Bordeaux Blanc Château de Crain "Entre Deux Mer"*

*Menu Cérémonie à 37 €*

*(Eau minérale, Vins, Café inclus)*

*Carpaccio de turbot et saumon au Basilic, salade d'herbes*

*ou*

*Duo de foie gras (profiterole, beignet au chocolat) caramel de pineau,  
salade d'herbes*

\*\*\* \* \*\*\*

*Pavé de Bar sauvage poêlé, julienne d'artichauts ,  
sauce civet de langoustines*

*ou*

*Filet mignon de porc en croûte de champignons,  
Fricassée de courgettes, jus corsé*

\*\*\* \* \*\*\*

*Plateau de fromages*

*(jusqu'à 30 personnes)*

\*\*\* \* \*\*\*

*Assiette du chocolatier*

*ou*

*Omelette Norvégienne « Flambée en salle »*

*Ou entremet aux choix*

\*\*\* \* \*\*\*

*Café et son Chocolat*

\*\*\*

\*

*Vins :* *(à Discretion)*

*Bordeaux Rouge Clos du Cheval Blanc "Côte de Bourg"*

*Bordeaux Blanc Château de Crain "Entre Deux Mer"*

*Menu Cérémonie à 54 €*

*(Eau minérale, Vins, Café inclus)*

*Terrine de homard aux légumes,*

*Vinaigrette de crustacés*

*ou*

*Foie gras « mi-cuit » sur pain multifruits*

\*\*\* \* \*\*\*

*Tournedos de bœuf poêlé, sauce aux herbes, artichaut châtelaine*

*ou*

*Cœur de rouget aux fenouil et aromates,*

*Tombées de tomates fraîches, jus légumes*

\*\*\* \* \*\*\*

*Plateau de fromages*

*(jusqu'à 30 personnes)*

\*\*\* \* \*\*\*

*Mousse chocolat blanc et crème brûlée pistache sur palet Breton*

*ou*

*Omelette Norvégienne « Flambée en salle »*

*Ou entremet au choix*

\*\*\* \* \*\*\*

*Café et son Chocolat*

\*\*\*

\*

*Vins :* *(à Discretion)*

*Bordeaux Rouge Clos du Cheval Blanc "Côte de Bourg"*

*Bordeaux Blanc Château de Crain "Entre Deux Mer"*



Kir Pétillant  
et ses accompagnements Salés  
(Gâteaux secs salés, cacahuètes, olives)

\*\*\*

Hors d'œuvre

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat Chaud  
Garni

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

\*



## Menu Prestige 46,50 €

(Eau minérale, Vins, café inclus)

*Bonbons de gambas en tapenade, salade d'herbes, vinaigrette pistou*

Ou

*Salade de magret de canard fumé au foie gras,  
Vinaigrette de cèpes aux agrumes*

\*\*\*

*Escargotine de sole au saumon fumé, bisque de crustacés*

Ou

*Noix de St jacques poêlée, fondue d'endives sauce aux aromates*

\*\*\*

*Cœur de faux-filet en brioche aux petits légumes  
Sauce Châteaubriand*

Ou

*Suprême de Pintade farci aux Noisette et Noix  
Jus de volaille corsé aux truffes, gratin Dauphinois*

Ou

*Tournedos de Bœuf en croûte, sauce périgourdine  
Jardinière de légumes  
Supplément de 3 €/menu*

\*\*\*

*Assiette fromagère sur lit de salade*

\*\*\*

*Pièce ou Gâteaux Montés  
Cascade de Fruits*

\*\*\*

*Café et son Chocolat*

\*\*\*

\*

*Vins : (à Discretion)*

*Bordeaux Rouge Château Haut Cazeau  
Bordeaux Blanc Château de Crain « Entre deux Mer »*

*Menu Prestige à 56,50 €*

*(Eau minérale, Vins, Café inclus)*

*Noix de St jacques fumée  
et gambas poêlées, glace estragon*

*ou*

*Variation de foie gras  
Confit, fines herbes et avocat*

*\*\*\* \* \*\*\**

*Lotte rôtie aux épices miellées, Rosace de patate douce*

*ou*

*Pavé de Bar sauvage grillé, fondue de fenouil filet d'huile d'olive*

*\*\*\* \* \*\*\**

*Filet de bœuf en brioche, petits légumes de saison*

*Sauce poivrade*

*ou*

*Atriau de pigeon aux champignons, pomme ana, petit jus corsé*

*\*\*\* \* \*\*\**

*Assiette fromagère sur lit de salade*

*\*\*\* \* \*\*\**

*Alternance de mousse chocolat sur sablé Breton, glace épices*

*ou*

*Crème brûlée au carambar, pommes flambées au calvados et pommes  
séchées*

*ou*

*Pièce ou Gâteaux Montés*

*Corbeille de Fruits*

*\*\*\**

*Café et son Chocolat*

*\*\*\**

*\**

*Vins : (à Discretion)*

*Bordeaux Rouge Château Haut Cazeau*

*Bordeaux Blanc Château de Crain "Entre Deux Mer"*



(Eau minérale, sodas)

*Côte de melon (selon saison)*

*Ou*

*Assiette de charcuterie*

*Ou*

*Crudités*

☆☆☆ ☆ ☆☆☆

*Suprême de volaille rôti, pommes frites*

☆☆☆ ☆ ☆☆☆

*Coupe de glace « Maison »*

☆☆☆ ☆ ☆☆☆

*Dessert des Mariés*

☆☆☆

☆

*Boissons : (à Discretion)*

*Eau minérale, coca cola, jus de fruits*

## *Buffet du lendemain*

*à 16,50 €*

*(Eau en carafe, café inclus)*

### *Le plateau du Maraîcher*

*(Tomates, choux rouge, concombre, radis, carottes, betteraves, haricots verts, en saison : melon et pastèque)*

### *Sélection de Charcuterie*

*Grillon charentais et son pain de Campagne*

*Saucisson sec*

*Véritable jambon de Bayonne*

*Boudin*

### *Bateaux de Marennes Oléron n°3*

*(6 huîtres par personnes)*

### *Roue de Brie*

*Fraises au sucre (selon saison) ou salade de fruits*

*Crème caramel*

*Iles flottantes, crème anglaise*

*Tartes aux pommes*

*Corbeille de fruits*

*Café et son chocolat*

*Pour accompagner votre buffet nous vous proposons notre sélection de vins :*

*Vins rouge : Côte du Rhône J. Baronnat 2004 Aoc Vallée du Rhône 16,50 €/btle*

*L'Orée du Bosquet 2005 Vin de pays charentais 16,00 €/btle*

*Vins blanc : L'Orée du Bosquet 2005 15,50 €/btle*

*Muscadet sur lit, La Sablette 2005 Aoc Vin de Loire 17,50 €/btle*

*Vins rosé : L'Orée du Bosquet 2005 vin de pays charentais 16,00 €/btle*

*Côte de Provence J. Baronnat 2005 Aoc Vin de Provence 18,00 €/btle*

# TARIFS 2008

## Nos Apéritifs :

<b>Kir Pétillant</b> , par personne.....	4,50 €
<b>Punch</b> , par personne.....	8,00 €
<b>Pineau des Charentes</b> , par personne.....	5,50 €
<b>Trou Charentais</b> , par personne.....	5,00 €

## Nos Canapés :

« Classique » <b>Salé Chaud ou Froid ou Sucré</b> l'unité.....	1,20 €
« Prestiges » <b>Salé Chaud ou Froid ou Sucré</b> l'unité.....	1,80 €

## Toutes nos formules sont accompagnées :

Jus d'orange  
Biscuits salés  
Olives  
Cacahuètes

<b>Droit de Bouchon</b> , pour votre Champagne, par bouteille de 75 cl débouchée.....	9,00 €
--	--------

<b>Droit de Bouchon</b> , pour votre Vin par bouteille de 75 cl débouchée.....	6,00 €
---	--------

<b>Heure supplémentaire de service après minuit</b> , par serveur, par heure.....	20,00 €
--	---------

<b>Pièce Montée autre que Pyramide à partir de</b> .....	35,00 €
--	---------

<b>Cascade de champagne supplément par personne</b> (prévoir 1 btl pour 5 coupes).....	0,50 €
--	--------

Conformément au décret n° 98-1143 du 15 décembre 1998 sur l'animation musicale dans les lieux publics. Nous vous informons que « votre animateur » devra se conformer aux indications qu'il lui seront données par le représentant de l'hôtel en ce qui concerne les réglages du volume et des basses.

D'autre part la configuration de nos salons nous permet uniquement l'accueil de Disc jockey

TAXES ET SERVICE INCLUS