

VOTRE MARIAGE 2014



Réservez votre événement dès à présent au 04-92-10-67-67
Email : marriotttrivierasales@marriott.com
Riviera Marriott La Porte de Monaco – Port de Cap d'Ail - 06320 Cap d'Ail
www.marriottportedemonaco.com

Le déroulement de votre soirée



Parking

Nous mettons à votre disposition des places de parking pour vos invités.

Apéritif

Celui-ci vous sera servi sur la terrasse près de la piscine, si le temps le permet ou bien dans le lobby de l'hôtel Marriott.

Disposition

La mise en place des invités s'effectue autour de tables rondes de 10 personnes maximum,

Les menus sont disposés sur table.

Les tables seront décorées avec des petites compositions florales.

Animation

Une piste de danse sera mise gracieusement à votre disposition.

L'animateur sera choisi par nos soins ou par vous directement.

Les Plus de Marriott



Une salle spacieuse face à la mer et avec lumière du jour

L'apéritif sur la terrasse, au bord de la piscine

Dégustation du menu de votre mariage offerte pour 2 personnes

Location de la salle offerte

Décoration de table offerte

Parking gratuit

Nuit de **N**oces pour les mariés dans une de nos suites offerte à partir de 80 invités.

Petit déjeuner en chambre pour les jeunes mariés

Tarif préférentiel pour les chambres de vos invités

Invitation pour un dîner à l'occasion de votre 1^{er} Anniversaire de Mariage

LES BUFFETS

BUFFET N°1

Tarif : 105 € par personne
(Prix net par personne)

Apéritif

Vin blanc, crème de cassis, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Chips, olives, cacahuètes, mini pizzas, mini pissaladières

Buffet d'entrées

Miroir de charcuterie et terrines accompagnées de pain aux olives,
Cornichons, olives niçoises, légumes au vinaigre,
Saumon frais en Bellevue
Miroir de poissons fumés accompagné de sauce à l'aneth et au raifort
Assortiment de salades composées
Aubergines, poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive,
Petits farcis niçois,
Jambon cru et melon
Crevettes roses en miroir
Sélection de salades de saison et leurs différentes sauces

Buffet chaud

Duo de Saumon et Lotte
Mitonné d'agneau aux herbes de Provence
Riz sauvage, Légumes de Saison
Raviolis de viande sauce cèpes

Buffet de fromage

Le plateau du fromager, accompagné de pain aux noix

Buffet de desserts ou pièce montée

Tarte aux fruits de saison
Tarte aux pommes et crème anglaise
Bavarois aux fruits rouges et son coulis
Opéra au chocolat et café
Délice de coco
Tiramisu
Salade de fruits frais au Kirsch
Mousse au chocolat
Œufs en neige
Corbeille de fruits frais

Café et Mignardises

Vins

½ Bouteille de vin Côtes de Provence AOC (Rouge, Blanc, Rosé)
½ Eaux minérales

BUFFET N°2

Tarif : 125 € par personne
(Prix net par personne)

Apéritif

Champagne, crème de cassis, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Chips, cacahuètes, mini pizzas, mini pissaladières

Buffet d'entrées

Miroir de charcuterie et terrines accompagnées de pain aux olives,
Cornichons, olives niçoises, légumes au vinaigre
Miroir de poissons fumés accompagné de sauce à l'aneth et au raifort
Assortiment de salades composées
Saumon frais en Bellevue et mariné
Aubergines, poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive
Petits farcis niçois
Jambon cru servi avec melon et pastèque
Miroir de fine cochonnaille

Buffet chaud

Pavé de bar au beurre rouge (garniture du marché)
Médaille de porc aux morilles
Haricots verts, tomates provençales
Pommes dauphines, bouquets de brocolis
Gnocchi de pommes de terre sauce foie gras

Buffet de fromage

Le plateau du fromager accompagné de pain aux noix

Buffet de desserts ou pièce montée

Tartes aux fruits de saison
Tarte aux pommes et crème anglaise
Bavarois aux fruits rouges et son coulis
Opéra au chocolat et café
Tiramisu
Tulipes de fruits rouges
Mousse aux deux chocolats
Œufs à la neige et son caramel
Corbeille de fruits frais

Coupe de Champagne

Café et Mignardises

Vins

½ Bouteille de vin : Côtes de Provence « Cru classé » (Blanc, Rouge, Rosé)
½ Eaux minérales

LES MENUS

MENU N°1

Tarif : 100 € par personne
(Prix net par personne)

Apéritif

Vin blanc, crème de cassis, jus de fruits, eaux minérales, bières
Chips, cacahuètes, mini pizzas, mini pissaladières

Menu

Tarte fine aux champignons, et œuf poché
Ou
Salade de canard fumé et petits croûtons



Filet de dorade poêlé en brunoise de légumes, vinaigrette au basilic
Ou
Carré d'agneau aux herbes
Pommes fondantes & Artichauts sautés à la menthe



Roue de brie, au Cœur de Laitue et Noix



Pièce montée
Ou
Délice de Pêche Amande
Ou
Aumônière d'Ananas Meringuée



Café et Mignardises

Vins

½ Bouteille de vin : Côtes de Provence AOC (Rouge, Blanc, Rosé)
½ Eaux minérales

MENU N°2

Tarif : 110 € par personne

(Prix net par personne)

Apéritif

Vin blanc, crème de cassis, jus de fruits, eaux minérales, bières
Chips, cacahuètes, mini pizzas, mini pissaladières

Menu

Duo de saumon fumé et mariné à la crème d'aneth et
Son mesclun à l'huile de noisette

Ou

Salade de magret de canard fumé aux feuilles de foie gras
Parfumé au vinaigre de framboise

Ou

Pétales de parme aux asperges vertes (ou aux perles de melon)



Rouelles de sole au Verjus

Ou

Rocher de saumon et son croustillant à la Badiane

Ou

Feuillantine de crevettes roses sauce Nantua



Côtes d'agneau à la fleur de thym

Ou

Suprême de pintadeau à la tapenade de Provence

Ou

Contre-filet rôti sauce madère



Mesclun au fromage de chèvre

Ou

Roue de brie de Meaux et pain aux noix

Ou

Salade de saison au roquefort et pignons de pin



Pièce montée

Ou

Entremet aux poires caramel et sa crème anglaise

Ou

Tulipes aux fruits rouges et son coulis



Café et Mignardises

Vins

½ Bouteille de vin : Côtes de Provence AOC (Rouge, Blanc, Rosé)

½ Eaux minérales

MENU N°3

Tarif : 135 € par personne
(Prix net par personne)

Apéritif

Champagne, crème de cassis, crème de pêche, jus de fruits, eaux minérales, bières
Trois canapés, chips, olives, cacahuètes, mini pizzas, mini pissaladières

Menu

Salade de Crabe aux segments de pamplemousse rose
Ou
Carpaccio d'Espadon et Saumon au citron vert
Ou
Panaché de viande des grisons et filet
De canard fumé sur son lit de mesclun à l'huile de noisette



Ravioles de Ricotta au Jus de Homard
Ou
Filet de loup grillé au Fenouil
Ou
Tresse de sole et saumon au Noilly Prat



Sorbet aux pommes et Calvados
Ou
Sorbet citron vert et vodka



Pavé d'agneau aux herbes
Ou
Filet de bœuf à la crème de Foie Gras
Ou
Mignons de veau aux truffes noires
Garniture de saison



Cœur de laitue au brie de Meaux



Tiramisu et sa crème à l'Amaretto
Ou
Pièce montée
Ou
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Coupe de Champagne

Café et Mignardises

Vins

1 Bouteille de vin : Côtes de Provence « Cru classé » (Rouge, Blanc, Rosé)
½ Eaux minérales

Nos prestations à la carte

OPEN BAR

Open Bar « Mozart »

1 heure : **19 €** par personne

Kir vin blanc, crème de Cassis, crème de Pêche,
Pepsi, Sodas,
Eaux minérales et jus de fruits.

Open Bar « Satie »

1 heure : **30 €** par personne

Assortiment d'alcools servis à discrétion :
Campari, Porto, Sherry, Vermouth, Whisky, Gin, Vodka, Anise, Champagne,
Crème de Cassis et Pêche, Pepsi, sodas, eaux minérales et jus de fruits.

NOS CHAMPAGNES



Piper Heidsieck	la bouteille 75 cl	90 €
Taittinger Brut	la bouteille 75 cl	90 €
Taittinger Rosé	la bouteille 75 cl	100 €
Moët et Chandon	la bouteille 75 cl	90 €
Dom Pérignon	la bouteille 75 cl	190 €

Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre propre champagne.
Toutefois, nous nous réservons un droit de bouchon à **20€** par bouteille de 75 cl ouverte.

LA PIECE MONTEE

- **Pièce montée classique** : Incluse dans nos propositions de buffets et menus.
- **Pièce Montée à thème** : Possible avec supplément.
- **Pièce Montée fournie par les mariés** : Droit de service facturé à **4€** par personne.
- **Invités seulement pour le dessert** : **21€** par personne.

LES ENFANTS

Menu enfant pour les moins de 12 ans : **30€** par enfant

LE PHOTOGRAPHE : (à titre d'information)

IMAGE'IN

Contact: Mr **David GALLIGO**
Tél: 06 70 83 55 36

L'ANIMATEUR

La réussite de votre soirée dépend en grande partie de l'ambiance que vous souhaitez lui donner, et donc du choix de votre Disc Jockey. Les personnes que nous vous proposons sont des professionnels qui vous garantissent une large sélection de musiques allant de la valse aux titres les plus modernes, un matériel de sonorisation de haute qualité et une précieuse expérience dans le domaine de l'animation.

Nous vous recommandons **DEALER DE REVES : Mr Pascal Meune Tél. : 06.09.533.598**

Qui se tient à votre disposition pour étudier ensemble d'autres formules: options sur devis (Orchestre, Groupe Gospel, Danseuses brésiliennes, Magie de Table, Transformistes et beaucoup d'autres prestations).

LES FLEURS

Décoration florale composée de petits centres de Tables aux couleurs de votre mariage sera offerte par le Riviera Marriott Hôtel la Porte de Monaco.

Notre Fleuriste : **Nathalie, MARIO FLEURS**
Tél. : **04.93.35.90.15**

Après...

LE REGLEMENT

- **20% d'acompte** demandé à la signature du contrat afin de réserver définitivement la salle.
- **80% d'acompte** demandé un mois avant le mariage
- **Le solde le jour de la réception du mariage.**

CONDITIONS D'ANNULATIONS :

- **De 120 jours à 31 jours avant le jour du mariage : 40%** peut être annulé sans frais, au-delà chaque annulation sera facturée à 100% du montant.
- **Jusqu'à 30 jours avant le jour du mariage : 10%** peut être annulé sans frais, au-delà chaque annulation sera facturée à 100% du montant.

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour vous fournir tous les renseignements complémentaires.

Pour davantage de personnalisation, n'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe commerciale qui se fera un plaisir de répondre à vos questions et de vous faire une proposition correspondant à vos souhaits !

Contacts :

Mme Shani Revivi : Responsable Commerciale
Email : shani.revivi@marriotthotels.com
Tel : 04 92 10 69 38

M. Boyan Nikolov : Attaché Commercial
Email : boyan.nikolov@marriotthotels.com
Tel : 04 92 10 69 22

Mme Maura Richard : Responsable des Evénements Séniors
Email : maura.richard@marriotthotels.com
Tel : 04 92 10 60 05



La direction et le personnel du « Riviera Marriott Hôtel la Porte de Monaco » vous félicitent pour votre prochaine union.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant de célébrer cette cérémonie unique parmi nous.

Nous vous souhaitons tous nos vœux de bonheur !