

Votre Mariage à Ker Juliette



Collection 2009

Menus au Choix

3 Menus au Choix

(Prix pour minimum 80 personnes)

Définir le choix des plats minimum 15 jours avant
Menu identique pour tous les convives

Pour tous ces Menus, sont Compris dans le prix par personne :

Un Apéritif en Buffet

Servi dans le lieu de Votre Choix :

Parvis de la Villa, La Véranda, Fromentière, La Terrasse...

Cocktail Ker Juliette, Le Téméraire, Punch ou Sangria Maison, Punch Nantillais

Accompagné d'un mélange salé

+ 50 % de verres supplémentaires

+ 50 % de Cocktail de Jus de Fruits

Vins

Une demi bouteille (37.5 cl) par personne, Rouge et Blanc confondus

Eaux

Une Bouteille (100 cl) par personne d'Eau Minérale Plate & Gazeuse confondues

Café servi en Buffet

Les Jardins de Juliette

65.00 € *

* Prix forfaitaire : Tout Changement implique un supplément

*Tartare de Crabe Aromatisé aux Pêches Jaunes,
Mescun de Salade*

Ou

*Chaud Froid de Saumon au Court Bouillon
et sa Brunoise de Légumes Croquants*

Ou

*Fondant de Beaufort aux Endives et Jambon Sec,
servi avec son Bouquet de Fraîcheurs*

*Aile de Raie Poêlée Accompagnée de son Confit de
Patates Douces, Jus de Miel*

Ou

*Pavé d'Espadon Grillé à la Tapenade d'Olives
Noires, et sa Concassée de Tomates au Citron Confit*

Ou

*Suprême de Pintade Fermière Poêlé
aux Essences de Thym Citron et Basilic*

Ou

*Eventail de Magret de Canard Gras Rôti,
Parfumé aux Cerises Amaréna*

*Duo de fromages en Verdurette, Ses Fruits Secs
et Huile de Vanille*

*Feuilleté de Poires Williams Caramélisées Flambées
au Calva et son Sorbet Poires*

Ou

*Crumble d'Ananas et de Pommes,
Parfumé de son Sorbet de Litchis*

Ou

*Gâteau de la Mariée
« Assortiment de Bavarois Maison »*

Apéritif & Vins

La Sélection de Notre Maître d'Hôtel

*Apéritif à base Saumur Brut Blanc de Blanc
« Bouvet Ladubay »*

Vin Rouge

Anjou Rouge AOC « L'Ambroisie »

Bordeaux Rouge « Château du Normadin »

Mareuil Rouge « Cuvée Plaisir »

Vin Blanc

*Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC
« Les Donelières »*

Touraine Sauvignon AOC « L'Ambroisie »

Chardonnay « Les Abrières »

Le Choix de Notre Chef

79.00 € *

* Prix forfaitaire : Tout Changement implique un supplément

*Carpaccio de Saumon Frais
et sa Crème Fouettée à l'Huile Essentielle d'Oursins*

Ou

*Bûchette de Noix de St Jacques
et sa Bisque de Gambas*

Ou

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit
et son Confit de Pétales de Violette
en Réduction de Banyuls*

*Risotto aux Pointes d'Asperges Vertes
et St Jacques Rôties à la Fleur de Sel de Guérande,
Crème de Persil*

Ou

*Filet de Bar Rôti et son Fleuron de Duxelles de
Champignons, Sauce au Champagne*

Granité Au Choix Offert

*Carré de Porc Fermier Braisé à l'Orange et ses
Bettes Suées au Beurre Salé au Sel de Guérande*

Ou

*Faux Filet Cuit en Croûte de Sel de Guérande
Escorté de ses Petits Légumes de Saison*

*Assiette de Trois Fromages en Verdurette,
Ses Fruits Secs et Huile de Vanille*

*Croustillant de Fraises à la Crème de Mascarpone
Vanillée, Douceur de Sablé Breton*

Ou

*Ananas Rôti au Beurre, Aromatisé de Pains
d'Epices et son Sorbet Rhum Raisins
Crème Chantilly*

Ou

Choix de Gâteau Pâtissier

Apéritif & Vins

La Sélection de Notre Maître d'Hôtel

*Apéritif à base Saumur Brut
« Cuvée Saphir » Bourvet Ladubay*

Vin Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javaux »

*Bordeaux Rouge
« Château Comte de Ségur »*

Côtes Du Marmandais « Murets de Gout »

Vin Blanc

*Cheverny Blanc AOC
« Domaine de la Plante d'Or »
Viognier VDP d'Oc « SKALLI »*

*Bordeaux Entre-Deux-Mers
« Château Landreau »*

***Fontaine de Saumur Brut « Cuvée Saphir »
Offerte***

Le Royal Ker Juliette

94.00 € *

* Prix forfaitaire : Tout Changement implique un supplément

Cocktail de Crevettes Fraîches au Kiwi
sur son Lit de Mesclun

Ou

Escalope de Foie Gras Poêlée, Mouillée à la Crème de
Lentilles Vertes du Puy au Gros Sel de Guérande

Ou

Langoustines Poêlées à la Fleur de Sel de Guérande sur
son Lit de Fenouil Confit à l'Ananas

St Pierre Braisé, Beurre Monté à la Chair de Mangue
et sa Fondue d'Endives à la Vanille Gousse

Ou

Turbot Label Rouge Rôti au Sel Aromatisé à la
Genièvre, Tombée de Choux aux Oignons Rouges,
Viande des Grisons

Ou

Tronçon de Homard Breton Rôti aux Pommes
Fondantes, servi avec une Sauce Paloise

Granité Au Choix Offert

Double Côte de Veau Braisé à la Sauge
aux Asperges Vertes et Champignons Boutons

Ou

Caille Rôtie aux Raisins et son Escalope de Foie Gras
Parfumées de son Jus Corsé aux Epices

Ou

Tournedos de Bœuf Rossini aux Pâtisseries, Réduction
d'Anjou Rouge

Assiette de Trois Fromages en Verdurette,
Ses Fruits Secs et Huile de Vanille

Ou

Crottin de Chavignol Rôti Pané aux Amandes,
Son Mesclun Parfumé à l'Huile de Noix

Poire Rôtie sur son Macaron au Chocolat,
Glaces Vanille et Caramel Beurre Salé
Crème Chantilly

Ou

Marquises au Chocolat
et ses Zestes Confits d'Agrumes

Ou

Soupe de Pêches et Fraises
au Champagne Rosé Lanson

Ou

Choix de Gâteau Pâtissier

Apéritif & Vins

La Sélection de Notre Maître d'Hôtel

Apéritif à base Saumur Brut
« Cuvée Trésor » Bouvet Ladubay

Vin Rouge

Saumur Rouge « Domaine des Guyons »
Morgon Vieilles Vignes « Domaine du Chêne »
Vacqueras « Marquis De Fonseguille »
Côtes de Bourg « Château Peychaud »
Lussac Saint Emilion
« Château la Tour Guignard »
Haut Médoc Cru Bourgeois AOC
« Château Lieujean »

Vin Blanc

Saumur Blanc « Domaine Saint Vincent »
Mâcon Village « Les Escudettes »
Quincy « Les Rimonets »
Cour Cheverny « Cuvée Fleur de Lys »

Fontaine de Saumur Brut « Cuvée Trésor »
Offerte

A La Carte

*Composez Vous-même Votre Menu de Mariage
(Prix pour 80 personnes minimum)*

*Définir le choix des plats, minimum 15 jours avant
Menu identique pour tous les convives*

*Prestation Minimum : Entrée, Plat, Dessert
Les Boissons ne sont pas comprises*

Les Entrées

⌘ Tartare de Crabe Aromatisé aux Pêches Jaunes, Mesclun de Salade	19.00 €
⌘ Chaud Froid de Saumon au Court Bouillon et sa Brunoise de Légumes Croquants	19.00 €
⌘ Fondant de Beaufort aux Endives et Jambon Sec, servi avec son Bouquet de Fraîcheurs	19.00 €
⌘ Carpaccio de Saumon Frais et sa Crème Fouettée à l'Huile Essentielle d'Oursins	20.00 €
⌘ Bûchette de Noix de St Jacques et sa Bisque de Gambas	21.00 €
⌘ Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit et son Confit de Pétales de Violette en Réduction de Banyuls	21.00 €
⌘ Cocktail de Crevettes Fraîches au Kiwi sur son Lit de Mesclun	21.00 €
⌘ Escalope de Foie Gras Poêlée, Mouillée à la Crème de Lentilles Vertes du Puy au Gros Sel de Guérande	23.00 €
⌘ Langoustines Poêlées à la Fleur de Sel de Guérande sur son Lit de Fenouil Confit à l'Ananas	23.00 €

Les Poissons

	1 ^{er} Plat	2 nd Plat
⌘ Aile de Raie Poêlée Accompagnée de son Confit de Patates Douces, Jus de Miel	21.00 €	18.00 €
⌘ Pavé d'Espadon Grillé à la Tapenade d'Olives Noires, et sa Concassée de Tomates au Citron Confit	24.00 €	20.00 €
⌘ Risotto aux Pointes d'Asperges Vertes et St Jacques Rôties à la Fleur de Sel de Guérande, Crème de Persil.....	25.00 €	21.00 €
⌘ Filet de Bar Rôti et son Fleuron de Duxelles de Champignons, Sauce au Champagne	28.00 €	23.00 €
⌘ St Pierre Braisé, Beurre Monté à la Chair de Mangue et sa Fondue d'Endives à la Vanille Gousse	30.00 €	26.00 €
⌘ Turbot Label Rouge Rôti au Sel Aromatisé à la Genièvre, Tombée de Choux aux Oignons Rouges, Viande des Grisons.....	31.00 €	27.00 €
⌘ Tronçon de Homard Breton Rôti aux Pommes Fondantes, servi avec une Sauce Paloise.....	36.00 €	32.00 €

Les Viandes

	1 ^{er} Plat	2 nd Plat
☞ <i>Suprême de Pintade Fermière Poêlé aux Essences de Thym Citron et Basilic .</i>	21.00 €	18.00 €
☞ <i>Eventail de Magret de Canard Gras Rôti, Parfumé aux Cerises Amaréna.</i>	23.00 €	19.00 €
☞ <i>Carré de Porc Fermier Braisé à l'Orange et ses Betttes Suées au Beurre Salé au Sel de Guérande</i>	23.00 €	19.00 €
☞ <i>Faux Filet Cuit en Croûte de Sel de Guérande Escorté de ses Petits Légumes de Saison</i>	24.00 €	20.00 €
☞ <i>Double Côte de Veau Braisé à la Sauge aux Asperges Vertes et Champignons Boutons.....</i>	25.00 €	19.00 €
☞ <i>Caille Rôtie aux Raisins et son Escalope de Foie Gras Parfumées de son Jus Corsé aux Epices.....</i>	28.00 €	28.00 €
☞ <i>Tournedos de Bœuf Rossini aux Pâtissons, Réduction d'Anjou Rouge.....</i>	34.00 €	30.00 €

Les Fromages

☞ <i>Crottin de Chavignol Rôti Pané aux Amandes, Son Mesclun Parfumé à l'Huile de Noix.....</i>	12.00 €
☞ <i>Aumônière Croustillante de Brie de Meaux servie Tiède, Son Bouquet de Mesclun Parfumé à l'Huile de Noix.....</i>	10.00 €
☞ <i>Assiette de Trois Fromages en Verdurette, Ses Fruits Secs et Huile de Vanille.....</i>	8.00 €

Les Desserts

☞ <i>Feuilleté de Poires Williams Caramélisées Flambées au Calva et son Sorbet Poires.....</i>	11.00 €
☞ <i>Crumble d'Ananas et de Pommes, Parfumé de son Sorbet de Litchis</i>	13.00 €
☞ <i>Croustillant de Fraises à la Crème de Mascarpone Vanillée, Douceur de Sablé Breton.....</i>	13.00 €
☞ <i>Ananas Rôti au Beurre, Aromatisé de Pains d'Epices et son Sorbet Rhum Raisins Crème Chantilly.....</i>	13.00 €
☞ <i>Poire Rôtie sur son Macaron au Chocolat, Glaces Vanille et Caramel Beurre Salé Crème Chantilly.....</i>	14.00 €
☞ <i>Marquises au Chocolat et ses Zestes Confits d'Agrumes.....</i>	15.00 €
☞ <i>Soupe de Pêches et Fraises au Champagne Rosé Lanson.....</i>	16.00 €
☞ <i>Gâteau de la Mariée (Assortiment de Bavarois).....</i>	11.00 €
☞ <i>Pièce Montée.....</i>	13.00 €
☞ <i>Gâteau pâtissier exclusif « Ker Juliette »</i>	15.00 €

Menu Mariage Enfant – de 12 ans

16.00 €

Servi avec ½ bouteille d'eau minérale ou 1 jus de fruit ou 1 soda

Assortiment d'entrées Charcuterie & Crudités

Ou

Quiche Lorraine

Ou

Roulé de Jambon à la Russe, Œuf Mimosa

Steak Haché

Ou

Poulet Fermier

Ou

Nuggets de Poulet

Ou

Nuggets de Poisson

En accompagnement : Frites Ou Haricots Verts Ou Tagliatelles

Glace

Buffet des Mariés

65.00 €

Minimum 100 personnes

Cocktail au Saumur Brut
Accompagné de 8 canapés et 4 feuilletés chauds

3 Entrées au Choix

Bourriche d'Huîtres De Bretagne (3 Huîtres creuses n°3 par personnes)

Ou

Tartare de Légumes Croquants à la Chair de Crabe au Basilic

Ou

Saumon farci Bellevue

Ou

Chaud-froid de Turbot à l'Estragon

Ou

Tartare de Thon aux Senteurs de Ciboulette et Soja

Ou

Rôti de Bœuf Froid Sauce Tartare servi avec ses Condiments

Granité au Choix dans nos suggestions

3 Plats au Choix

Suprême de Volaille d'Anceis aux Champignons des Bois

Ou

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes Fraîches

Ou

Faux Filet Rôti entier et son Confit d'Oignons Rouges

Ou

Moelleux de Cabillaud aux Pignons de Pin et Sa Crème de Vin Blanc

Ou

Mi-cuit de Saumon au Court Bouillon et sa Brunoise de Légumes

Ou

Pavé de Sandre Poêlé, Sauce Madras

Plateau de Fromages des Régions de France

Buffet de Mignardises Ker Juliette

Vins

Vin au Tonneau (37,5 cl) par personne
Rouge et Blanc confondus

Eaux

Une Bouteille (100 cl) par personne
D'eau plate et gazeuse confondues

Café servi en Buffet

Accès à la Piscine et au Parc sous la responsabilité des parents, ces lieux n'ont pas de surveillance spécifique
Ce document n'est pas contractuel, seul compte le devis signé par les 2 parties

Les Granités de Ker Juliette

A la Carte 6.00 € par personne

Granité au Muscat de Beaumes de Venise

Granité d'Orange & Marie Brizard

Granité au Citron Vert et Coteaux du Layon

Granité Orange & Grand Marnier

Granité au Kirsch et ses Griottes

Granité au Pamplemousse Jaune et Suprême de Roses

Granité au Porto

Granité Pommes Vertes & Salpicon de Granny Smith

*Si vous souhaitez un « Granité de Famille »
Donnez nous la recette, Nous la réaliserons pour vous.*



Carte des Vins & Boissons

Quantité de Boissons conseillées*** Apéritif & Cocktail**

Cocktail de jus de fruits sans alcool.....	1 litre pour 8 personnes
Champagne & Crémant	1 bouteille pour 3 à 4 personnes
Alcool (Whisky, Gin, Vodka).....	1 bouteille pour 16 personnes

*** Repas**

Vin Blanc et Rouge confondus	½ bouteille par personne
Eau plate et gazeuse confondues.....	1 bouteille par personne

*** Soirée**

Cocktail de jus de fruits sans alcool.....	1 litre pour 8 à 10 personnes
Punch, Punch Nantillais ou Sangria.....	1 litre pour 4 personnes
Champagne ou Crémant.....	1 bouteille pour 2 personnes

Les boissons indiquées représentent les principales demandes et les quantités prévues sont données par expérience.
Nous étudierons pour vous toutes formules selon votre budget.

Vins Blancs

Prix pour 12 bouteilles minimum

* Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Baronne du Cleray ».....	13.00 €
* Mareuil Blanc « Cuvée Héritage ».....	16.00 €
* Crozes Hermitage Blanc « Domaine des Entrefaux ».....	24.00 €
* Coteaux du Layon « Château La Roulerie ».....	25.00 €
* Sancerre Blanc « Cuvée La Gravelière »	28.00 €

Vins Rosés

Prix pour 12 bouteilles minimum

* Rosé de Loire « L'Ambroisie »	12.00 €
* Côte de Provence « Le Valadas ».....	13.00 €
* Mareuil Rosé « Cuvée Plaisir ».....	14.00 €

Vins Rouges

Prix pour 12 bouteilles minimum

* Mareuil Rouge « Cuvée Plaisir ».....	12.00 €
* Merlot « Les Albrières ».....	13.00 €
* Bordeaux « Château Comte de Ségur »	14.00 €
* Côte de Bourg « Château Joncquet »	16.00 €
* Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javaux »	17.00 €
* Saumur Champigny « Les Valengenets » AOC.....	18.00 €
* Première Côte de Blayes « Château Vieux Charron ».....	19.00 €
* Madiran « Château La Mothe Peyrau ».....	23.00 €
* Saint Estèphe « Château Les Nogueys »	35.00 €
* Châteauneuf Du Pape « Le Puit Neuf »	36.00 €
* Margaux Cru Bourgeois « Château Haut Breton Larigaudière ».....	50.00 €

Vins de Pays

Cubi dans un Tonneau sur Buffet

* Blanc, Rouge ou Rosé

3 Litres	40.00 €
10 Litres	90.00 €

Saumur

Prix pour 12 bouteilles minimum

* Saumur Brut Blanc de Blanc « Bouvet Ladubay »	16.00 €
* Saumur Cuvée Saphir « Bouvet Ladubay »	18.00 €
* Saumur Cuvée Trésor « Bouvet Ladubay »	22.00 €

Champagne

Prix pour 12 bouteilles minimum

* Lanson Brut	45.00 €
* Lanson Rosé	55.00 €

Formule Apéritif Cocktail

Prix par personne

*Apéritif au choix sur Buffet : Cocktail Ker Juliette, Punch, Punch Nantillais, Cocktail sans alcool...
Avec répartition des quantités selon vos désirs, accompagné de 6 canapés froids et mélange salé...*

* De 80 à 120 personnes.....	15.00 €
* Au-delà de 120 personnes	12.00 €

Avec Champagne Lanson Brut

* De 80 à 120 personnes.....	22.00 €
* Au-delà de 120 personnes	20.00 €

Tarif des principales boissons demandées

Cocktail de jus de fruits le litre.....	9.50 €
Punch, Punch Nantillais ou Sangria le litre	12.00 €
Eau minérale le litre	4.00 €
Perrier, Coca le litre	5.50 €
Café le litre	5.50 €
Fût de Bière Heineken de 20 litres.....	200.00 €

Le Retour de Mariage

36.00 € par personne et 13.00 € par enfant -12 ans

Arrivée des convives pour 13h00 maximum et Départ des convives à 16h00 maximum

Accès à la Piscine et au Parc

1 Apéritif + 1 Entrée + 1 Plat + Fromage + Dessert + Vins + Eaux + Café

Cocktail Le Téméraire

Buffet d'entrées Variées

Ou

Feuillets de Saumon Crus Marinés

Et Son Blinis Tiède au Basilic

Ou

L'Entrée du Jour selon arrivage

Le Porcelet Rôti et découpé devant en buffet

Ou

Pièce de Bœuf Rôti Taillée dans le « Faux Filet »,

Galette de Pommes de Terre au Parmesan

Ou

Le Poisson du Jour ou La Viande du Jour selon arrivage

Duo de Fromages en Verdurette

Tarte Crumble aux Pommes et Senteurs de Cidre

Vins

Vin au Tonneau (37.5 cl) par personne

Rouge et Blanc confondus.

Eaux

Une bouteille (100 cl) par personne

D'eau minérale plate et gazeuse confondues

Café servi en Buffet

Le Brunch de Ker Juliette

36.00 € par personne et 13.00 € par enfant -12 ans

De 7h30 à 15h00

Accès à la piscine et au Parc

Petit déjeuner en Buffet toutes heures (jusqu'à 10h30)

*Café, Thé, Chocolat, Lait, Jus d'Orange
Pain, Viennoiserie, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, etc.
Omelette, Bacon, Jambon Blanc, Jambon de pays, Charcuterie
Fruits, Fromages, Yaourt,*

Dès 11h00 jusqu'à 15h00

*Assortiment de Charcuteries
Terrine et Rillettes de la Mer Maison
Composition de Crudités
Salade à la Bretonne
(Pomme de Terre, Lardons, Oignons, Cornichons)
Salade Atlantique
(Saumon de l'Atlantique, Pâtes, Fruits de Mer)
Rôti de Bœuf Froid
Longe de Porc Fermier en Fine Gelée d'Estragon
Plateau de Fromages des Régions de France
Cascade de Fruits Frais de Saison
Buffet de Mignardises «Ker Juliette» & Eventail d'Entremets aux Parfums Divers*

Vins

*Vin au Tonneau (37.5 cl) par personne
Rouge et Blanc confondus.*

Eaux

*Une bouteille (100 cl) par personne
D'eau minérale plate et gazeuse confondues*

Café servi en Buffet

Possibilité de dissocier la prestation : (Prestation identique pour tous les convives)

- *Brunch Sans Petit-Déjeuner : 24.00 € par personne et 8.00 € par enfant -12 ans*
- *Petit-Déjeuner seul : 12.00 € par personne et 4.00 € par enfant -12 ans*

Autres Prestations

Lunch Froid 14.00 €

12 pièces par personne

3 Canapés froids (roquefort, œufs de lump, saumon fumé, foie gras, jambon cru, mousse de crabe)
 2 Sandwichs dans pain surprise (saumon fumé, mousse de canard porto, fromage ail et fines herbes, mousseline de crevette, jambon fromage paprika),
 1 Bouchées apéritives
 1 Mini navette (rillettes de saumon, beurre d'anchois, beurre de crevettes, rillettes.)
 3 Mignardises (mélange éclairs, chou, bavarois, chocolat, Paris-brest)
 2 Mini macarons (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

Lunch Froid et Chaud 15.00 €

12 pièces par personne (3 salés + 3 sucrés froid et 6 salés chaud)

2 Canapés froids, + 2 Petits Fours Sucrés,
 1 Mini macaron, + 1 Mini navette sandwich,
 1 Mini salé (quiche, tartelette saucisse, tartelette saumon brocoli),
 1 Mini croque monsieur
 4 Petits fours salés (allumette fromage, allumette sésame et sarrasin, feuilleté saucisse, feuilleté viande....)

Buffet de Dessert 8.00 €

6 pièces par personne

3 Mignardises (mélange éclairs, chou, bavarois, chocolat, paris-brest)
 3 Mini macarons (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

Pièce Montée + 7.00 €

En remplacement du dessert servi à table – Prix par personnes (3 choux par personne)

Valable formule menu uniquement

L'Animation de Votre Soirée

Equipée de manière professionnelle (lumière et son), notre discothèque vous accueillera pour terminer en apothéose cette journée. Notre DJ, animera la soirée. Vous lui préciserez vos goûts musicaux et il vous proposera un programme.

Les tarifs suivants sont proposés pour une soirée dansante finissant à 2h du matin, mais il vous sera possible de demander une prolongation d'une heure. Ce choix pourra se faire au dernier moment afin qu'il n'y ait pas de rupture dans le déroulement de la soirée.

Le bar situé dans la discothèque sera utilisé pour la mise à disposition des boissons Offertes par vous, pour vos invités.

Le bar côté restaurant sera ouvert jusqu'à la fin de la soirée. Il y sera servi les boissons usuelles à la demande et les encaissements se feront immédiatement. Aucun crédit ne sera admis à ce bar sans instruction préalable.

Forfait Soirée (location de salle + DJ) Indissociable:	1500.00 €
Heure supplémentaire forfait:	450.00 €
Vidéo Projecteur et son Ecran en salle :	150.00 €
Chaîne HiFi.....	150.00 €
Enceinte amplifiée et son Micro HF	150.00 €

Divers

Il est possible de fournir certaines boissons (sauf le vin des repas). Dans tous les cas de figure, un droit de service vous sera facturé ayant pour base le bouchon (bouteille de 75 cl) soit 8 €.

Pour un nombre de convives inférieur à 100 la privatisation des espaces de restauration est de **1.000,00 €**.

(Dans le cas contraire il peut y avoir d'autres clients)

Les Jardins de Juliette, c'est :

* Un espace de cérémonie : Une Véranda pour 150 personnes en Cocktail, une terrasse donnant sur la piscine et la mer en fond, le rez-de-jardin et le parvis de la Villa.

* Un espace de restauration : Une salle de restaurant « Les Jardins de Juliette » de 170 couverts maximum & « La Véranda » de 70 couverts

* Un espace de fêtes : une discothèque de 136 m² pouvant accueillir + de 200 personnes en toute sécurité

* Un espace de loisir & de détente : Un Espace Salon – Réception de 90 m², Une piscine de 216 m² et un parc paysager de 4 ha entièrement clos

L'Hôtel Ker Juliette pourra accueillir vos invités et amis dans une de ses 60 chambres ***

La Résidence Ker Juliette en fera de même dans un de ses 92 appartements pour 5 ou 7 personnes.

Sauna, tennis et piscine feront de ce séjour un merveilleux souvenir.

Une remise de 30 % sera accordée à vos invités
Sur les tarifs publics de la période correspondante pour la nuit du mariage.

A votre demande, nous vous fournirons des plaquettes de l'établissement (avec plan d'accès) que vous pourrez joindre à vos invitations. Nous tenons à votre disposition une liste de baby-sitters qui pourront garder les plus petits.

Dans l'attente de vous recevoir prochainement, Le Directeur, Michel Blary

<u>Menus</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de Pax</i>	<i>Prix TTC</i>
Menu de Jardins de Juliette	65.00 €	0	0.00 €
Menu Le Choix de Notre Chef	79.00 €	0	0.00 €
Menu Le Royal Ker Juliette	94.00 €	0	0.00 €
Entrée	0.00 €	0	0.00 €
1er Plat (Viande ou Poisson)	0.00 €	0	0.00 €
Granité	6.00 €	0	0.00 €
2ème Plat (Poisson ou Viande)	0.00 €	0	0.00 €
Fromage	0.00 €	0	0.00 €
Dessert	0.00 €	0	0.00 €
Le Menu Mariage enfant de moins de 12 ans	16.00 €	0	0.00 €
Le Buffet des Mariés	65.00 €	0	0.00 €
Le Retour de Mariage ou le Brunch Ker Juliette (adulte)	36.00 €	0	0.00 €
Le Retour de Mariage ou le Brunch Ker Juliette (enfant -12 ans)	13.00 €	0	0.00 €
Lunch Froid (minimum 80 personnes)	14.00 €	0	0.00 €
Lunch Froid & Chaud (minimum 80 personnes)	15.00 €	0	0.00 €
Buffet de Dessert	8.00 €	0	0.00 €
Pièce Montée de la mariée en remplacement du dessert	13.00 €	0	0.00 €
<u>Apéritifs & Vins</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de Pax</i>	
Vin Rouge	0.00 €	0	0.00 €
Vin Blanc	0.00 €	0	0.00 €
Vin Rosé	0.00 €	0	0.00 €
<u>Tarif des principales boissons demandées</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de litre</i>	
Cocktail de jus de fruits le litre	9.50 €	0	0.00 €
Punch, Punch Nantillais ou Sangria le litre	12.00 €	0	0.00 €
Eau minérale le litre (plate et gazeuse 50/50)	4.00 €	0	0.00 €
Perrier, Coca le litre ou autres boissons gazeuses, Café le litre	5.50 €	0	0.00 €
Fût de Bière Heineken de 20 litres	200.00 €	0	0.00 €
<u>Tonneau de Vin</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de litre</i>	
3 litres	40.00 €	0	0.00 €
10 litres	90.00 €	0	0.00 €
<u>CHAMPAGNE LA BOUTEILLE</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de Bouteille</i>	
Lanson Brut	45.00 €	0	0.00 €
Lanson Rosé	55.00 €	0	0.00 €
<u>SAUMUR LA BOUTEILLE</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de Bouteille</i>	
Blanc de Blanc Brut	16.00 €	0	0.00 €
Cuvée Saphir	18.00 €	0	0.00 €
Cuvée Trésor	22.00 €	0	0.00 €
<u>FORMULE APERITIF COCKTAIL</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nb de Pax</i>	
Avec ou sans champagne			
de 80 à 120 personnes:	0.00 €	0	0.00 €
au-delà de 120 personnes :	0.00 €	0	0.00 €
<u>L'ANIMATION DE VOTRE SOIREE</u>	<i>Prix Unit TTC</i>	<i>Nombre</i>	
Forfait Soirée jusqu'à 02h00 (location de salle + DJ)	1 500.00 €	0	0.00 €
Heure supplémentaire forfait:	450.00 €	0	0.00 €
Droit de Bouchon	8.00 €	0	0.00 €
Enceinte Amplifiée / Chaîne HiFi	150.00 €	0	0.00 €
Vidéo Projecteur et son Ecran	150.00 €	0	0.00 €
TOTAL			0.00 €
Votre acompte			-1 500 €
Reste à Payer			

Accès à la Piscine et au Parc sous la responsabilité des parents, ces lieux n'ont pas de surveillance spécifique
Ce document n'est pas contractuel, seul compte le devis signé par les 2 parties

Conditions Générales de Vente

* Logistique

Le tarif de location est forfaitaire et comprend tous nos équipements dans la limite de nos stocks. Si un besoin spécial en équipement était nécessaire, une demande préalable devra être formulée auprès du service de réservation, dans les meilleurs délais.

* Facturation

Le prix facturé par l'Hôtel Ker Juliette*** au client est celui dont il sera convenu le jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du Client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

* Garantie du Nombre de Couverts:

Un nombre définitif de couverts supplémentaires éventuels devra nous être précisé, par écrit, au plus tard 8 jours avant la réception sachant que le nombre de couverts retenu lors du contrat reste la base de la facturation.

* Modalités de Paiement

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'arrhes d'un montant de 1 500.00 €. Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

* Organisation

Les prestations annexes: transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation; à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

* Responsabilité

Hors le cas de faute dûment prouvée par l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant la manifestation seront facturées au client organisateur. En cas de litige, nous considérerons implicitement que le client est lui même couvert par son assurance responsabilité civile.

*** Annulation de Contrat**

L' hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l' absence de règlement par le client de tout ou partie de l' arrhes stipulé à l' article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l' hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l' indemnisation du préjudice subi.

L' hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d' un cas fortuit, du fait d' un tiers ou d' un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres et interdictions.

La résiliation unilatérale du contrat par le client l' oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s' élevant à 40% du prix convenu; ce taux s' élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours avant la date d' exécution du contrat. L' éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l' hôtel en compensation du préjudice d' exploitation.

Les visites de l' établissement se feront uniquement sur rendez-vous.

Aucune limite d' option n' est posée; seule la signature du contrat et le versement d' arrhes viennent définitivement confirmer la manifestation.

Le Client,

Déclare avoir pris connaissance
et accepter les conditions générales de vente

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:

Signature(s) précédée(s) de la mention Cachet:

« Lu et approuvé, bon pour acceptation »

L' Hôtel,

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:



*Hôtel & Résidence Ker Juliette****

2 avenue des Bleuets

44380 Pornichet

Tél : 02 40 11 22 00 — Fax : 02 40 11 22 99

kerjuliette@hmc-hotels.com

www.hmc-hotels.com