

Votre mariage à la Réserve ****



Les chambres & appartements



La Réserve vous propose d'organiser votre mariage **au sein d'un parc de verdure de 3 hectares dominant l'océan.**

L'hôtel dispose de **41 chambres**, la Résidence de **44 appartements** vous permettant d'accueillir vos invités et leur garantir des souvenirs inoubliables de votre mariage.

Le Restaurant Ilura



Le Restaurant Ilura avec vue panoramique sur le Parc et l'Océan vous propose une cuisine basque revisitée par **notre Chef Fabrice Idiart**.

Capacité: 110 personnes



Cocktail

Sur notre terrasse panoramique ou dans les salons, nous vous proposons différentes formules :

Formule Cocktail

7 canapés, 2 coupes de Champagne	32 €
7 canapés, 2 verres de Sangria ou Punch	25 €
7 canapés, avec votre Champagne	17 €
Canapé supplémentaire	3 €

Mise à disposition de boissons sans alcool: Cola et jus d'orange, eau plate et gazeuse, 1 bouteille pour 10

Tarifs établis par personne, TTC et service inclus.

Droit de bouchon de 15 € par bouteille 75 cl ouverte et de 30 € pour les Magnums (nous consulter pour les autres contenances)



Cocktail

Canapés

- Croustillant de Poisson Mariné
- Sablé Noisette au Beurre d'Algues
- Tempura de Gambas
- Tartine de Piperade Basquaise
- Toasts de Foie Gras
- Copeaux de Palette Ibérique
- Crème de maïs au Lait de Coco
- Copeaux de Morcilla
- Boudin Basque aux Pommes
- « Sandwich » au Pain d'Epices à l'Urdinia
- Sucettes Croustillantes salées
- Saumon Fumé au Citron Vert

Notre Chef vous proposera d'autres idées selon la saison et son inspiration.



Menu

Différentes formules avec des menus à 3 et 4 plats que nous affinerons ensemble, selon les produits de saison et les désirs des futurs mariés.

Dîner

Menu 3 plats (Entrée plat et dessert)	70 €
Menu 4 plats (Entrée plat et dessert)	90 €
Assiette de fromage	12 €
Menu Enfant (Avec canapés)	30 €
Menu Enfant (Sans canapés)	15 €
Menu pour vos prestataires	50 €
Location de Salle	à partir de 2 500 €

Tarifs TTC et service inclus

Autres prestations

Pièce Montée

Décoration florale (dont centre de table)

Animation découpe de jambon

Animation de chant basque pour le cocktail

Nous travaillons avec des prestataires spécialisés

• Photos non contractuelles



Suggestion de menu

Entrées

Foie Gras de Canard de Chalosse « Pressé »

Poivre sauvage de Voastsiperryfery, Pistaches, Feuilles de capucines

Ou

Crabe Txangurro et Xamango en Chaud/Froid

Bouillon anisé

Ou

Homard de nos Côtes

Riz Moelleux aux amandes, Touches de Gingembre

Ou

Entrée surprise

Poissons

Merlu de Ligne de Saint Jean de Luz

En Tournedos, Piperade, langoustine et jambon

Ou

Bar de ligne de nos Côtes (suivant la pêche)

Tartine de légumes, Xupister

Viandes

Filet de Bœuf de Galice

Pommes Ecrasées, Foin, Piquillos

Ou

Poitrine et Foie gras de Canard du Pays Basque,

Mais, Coco, Poivre de Cubebe

Dessert

Cube Choco/Lait, Sablé aux Fruits de Saison, Sorbet

Café et Mignardises



Boissons

Boissons

Droit de bouchon Champagne*	15 €
Droit de bouchon vin*	12 €
Eaux minérales 1litre (plates ou gazeuses)	6 €
Forfait vin par personne (1 bouteille pour 2) A choisir parmi notre choix d'appellations	23 €

* Prix par bouteille 75 cl

Boissons supplémentaires pour le cocktail ou la soirée

(par bouteille)

Champagne (75 cl)	70 €
Whisky-Gin-Vodka (75 cl)	80 €
Cognac ou Armagnac de notre sélection	85 €
Ricard	75 €
Porto-Martini-Get 27	50 €
Sodas ou jus de fruit	12 €
Eau plate ou gazeuse 1 litre	6 €



Nous n'autorisons pas l'apport de bouteilles excepté pour le Champagne et le vin (avec droit de bouchon) .

Tarif TTC et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Le lendemain

Pour clôturer votre week-end, nous vous proposons d'organiser un brunch ou un déjeuner.

Brunch

Servi de 11h00 à 13h00

45 € par personne

Les Boissons

Boissons chaudes : thé, café, lait

Fontaine de jus de fruit

Boissons alcoolisées et les eaux sont en supplément

Les salés

Ardoises de charcuterie

Filet de saumon au naturel, Boquerons

Salade de pâtes, salade de tomates, mesclun de saison

Marmitako de poisson (selon la pêche), pommes grenailles rôties

Ardi Gasna, Emmental



Les Sucrés

Esprit Petit-déjeuner : pain de campagne, baguettes, beurre, confitures, viennoiseries et céréales, cookies, cake, gâteau basque

Mousse au chocolat

Salade de fruits et corbeille de fruits frais

Assortiment de yaourt fermier, fromage blanc,

Mamia

Salle de restauration

A partir de 70 convives jusqu'à 110 maximum

2 500 €	sans hébergement et avec musique
2 000 €	à partir de 10 chambres réservées
1 500 €	à partir de 15 chambres réservées
1 000 €	à partir de 20 chambres réservées
Offerte	à partir de 40 chambres réservées

Pour moins de 70 convives

5 000 €	sans hébergement et avec musique
4 500 €	à partir de 10 chambres réservées
4 000 €	à partir de 15 chambres réservées
3 000 €	à partir de 20 chambres réservées

Musique

La musique est autorisée jusqu'à 4 heures du matin dans la partie restaurant. Elle sera sélectionnée par vos soins.

Pour la nuit de Noces, la Suite est offerte aux mariés.

Pour des événements de moins de 70 convives sans animation musicale, la mise à disposition de notre salle de restauration est offerte.



Contact



HÔTEL LA RÉSERVE ****
Pointe Sainte Barbe
1 avenue Gaëtan Bernoville
64500 Saint-Jean-de-Luz

Tél : +33 5 59 51 32 00
Fax : +33 5 59 51 32 01

info@hotel-lareserve.com
www.hotel-lareserve.com

GROUPE  FLOIRAT



ANAÏS HAROUTIOUMIAN
Responsable Hébergement

LAURA SAINT-CRICQ
Assistante Commerciale

Tél : + 33 5 59 51 32 10

Email : commercial@hotel-lareserve.com