

# Marriage



P★★★★★  
ALLADIA



# *Félicitations*

Pour l'organisation de votre mariage,  
l'hôtel Palladia\*\*\*\* vous propose:

- Une salle de réception d'une capacité de 180 personnes
- Une piste de danse intégrée
- Le service du Vin d'Honneur en bord de piscine de Juin à Septembre
- Un parking privé de 300 places



Nous vous proposons deux menus :  
le Menu Cristal et le Menu Rubis  
avec la possibilité d'agrémenter ces menus avec les plats  
proposés dans « Notre Carte ».



En ce jour exceptionnel, nous vous assurerons un service de  
qualité, une table gastronomique et mettrons à votre service  
nos conseils de professionnels.



En cadeau de mariage, la Direction de l'hôtel est heureuse de  
vous offrir une jolie chambre Premium pour votre Nuit de Noces,  
une Junior Suite à partir de 80 convives adultes.



De plus, nous avons le plaisir de vous offrir la location de la salle  
à partir de 80 convives adultes.



L'équipe commerciale est à votre disposition  
Pour tout complément d'information.

*P*★★★★★  
ALLADIA



## *Nos Apéritifs*

*L'Open Bar : + 12 euros*

Anis, Vermouth, Gin, Whisky, Porto, Vins Régionaux  
et 5 canapés par personne.

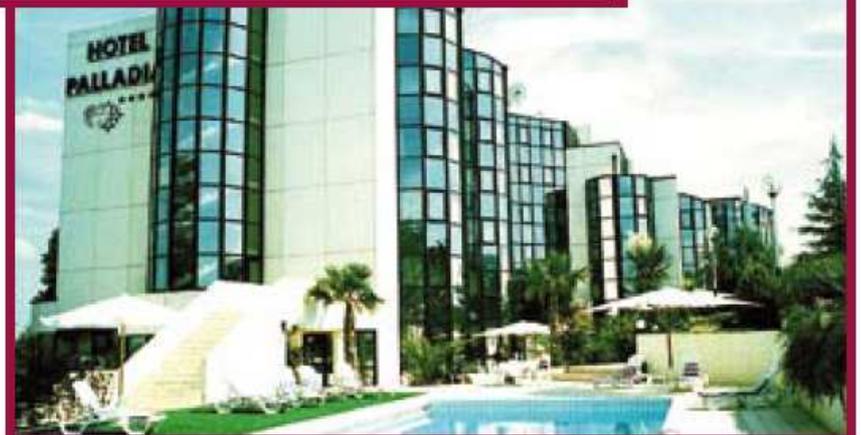
*Le Palladia : + 7,50 euros*

Champagne et Crème de Pêche de Vignes  
et 3 canapés par personne.

Les canapés sont à choisir dans la liste ci-jointe.  
Chaque apéritif comprend softs et agréments salés.

Toute l'équipe Restauration est à votre disposition pour vous aider  
à composer votre apéritif.

*P*★★★★★  
ALLADIA





*P*★★★★★  
ALLADIA

## *Nos Canapés*

### *Les Verrines et Brochettes*

Brochettes de Filet de Bœuf au Paprika  
Mini-club sandwich  
Tapenade et Gaspacho en verrine  
Soupe de melon au vin moelleux

### *Les Toasts et Baguettes*

Baguette au Tartare de Saumon frais  
Baguette de Rougets en Tapenade  
Baguette toastée de Boudin de Lacaune et oignons confits  
Médailillon de Lotte en chaud froid  
Croque-monsieur au jambon de Paris

### *Les Saveurs*

Queues de Gambas panées aux épices Epices douces  
Brioche de Foie gras de chez Samaran  
Goujonnette de Sole aux Pleurotes  
Chiffonnade de Pata Negra sur son toast aillé tomate

### *Les Cassolettes et Cuillères*

Dentelle de Magret fumé aux Lentilles et Parmesan  
Cassolette de Cipions en aide  
Scampi de Langoustines, sauce Aurore

### *Les Douceurs*

Mini Baba au Rhum  
Truffe au chocolat  
Mini crème brûlée  
Mini Cannelé Bordelais  
Macaron Framboise et Pistache et Fruits rouges  
Royal chocolat et biscuit noisette  
Tartelette au Fruits du moment

### *Les Shooters*

Soupe de chocolat au Rhum  
Soupe de Fraise à la menthe fraîche  
Salade de Fruits frais  
Mousse aux deux chocolats





*P*★★★★★  
ALLADIA

## *Menu Rubis*

*79 € par personne*

### *Apéritif*

« Le Rémusat »

Sangria et 5 canapés par personne au choix

Ou

« Le Mariage »

Kir pétillant et 5 canapés par personne au choix



### *Nos Entrées*

Terrine de Foie Gras Maison et sa Gelée au Porto et Brioche Tiède

Ou

Mesclun de Salades aux Gambas Tièdes et Saumon Fumé



### *Nos Poissons*

Dos de Bar Rôti à la Fleur de Sel, Beurre Nantais

Ou

Filet de St Pierre au Beurre d'Agrumes



### *Nos Viandes*

Filet Mignon de Veau Rôti, sauce Morilles

Ou

Magret de Canard Poêlé aux Pêches



### *Fromage*

Le Petit Chèvre AOC à la Crème de Camembert, Salade aux Noix



### *Desserts*

La Farandole de Desserts du Chef Pâtissier

(Notre Chef est à votre disposition pour la réalisation de votre farandole, en fonction de vos goûts: 4 éléments par farandole)

Eaux minérales, vins régionaux  
sur la base d'une bouteille pour 4 personnes,  
à choisir parmi 4 sélections par gamme.  
Mignardises et café inclus.

# Menu Cristal

68 € par personne

## *Apéritif*

« Le Rémusat »

Sangria et 5 canapés par personne au choix

Ou

« Le Mariage »

Kir pétillant et 5 canapés par personne au choix



## *Nos Entrées*

Terrine de Foie Gras Maison et sa Gelée au Porto et Brioche Tiède

Ou

Mesclun de Salades aux Gambas Tièdes et Saumon Fumé



## *Nos Poissons*

Dos de Bar Rôti à la Fleur de Sel, Beurre Nantais

Ou

Filet de St Pierre au Beurre d'Agrumes

OU

## *Nos Viandes*

Filet Mignon de Veau Rôti, sauce Morilles

Ou

Magret de Canard Poêlé aux Pêches



## *Fromage*

Le Petit Chèvre AOC à la Crème de Camembert, Salade aux Noix



## *Desserts*

La Farandole de Desserts du Chef Pâtissier

(Notre Chef est à votre disposition pour la réalisation de votre farandole, en fonction de vos goûts: 4 éléments par farandole)

Eaux minérales, vins régionaux  
sur la base d'une bouteille pour 4 personnes,  
à choisir parmi 4 sélections par gamme.  
Mignardises et café inclus.

*P*★★★★★  
ALLADIA



# Menu Enfants

20 € par enfant

## Les Entrées

Quiche Lorraine et Salade

Ou

Découverte d'entrées (4)

Ou

Assiette de crudités et Jambon blanc

## Les Plats

Steak couteau

Ou

Tagliatelles fraîches au Saumon frais

(Les plats sont garnis de Légumes du Marché ou Frites)

## Les Desserts

Coupe de Glaces

Ou

Brownies au Chocolat et crème Anglaise

Ou

Compote de Fruits frais et Tuiles aux Amandes



*P*★★★★★  
ALLADIA



## *Notre Carte*

### *Nos Entrées*

- Mesclun de Salade aux Queues de Homard Tièdes et Saumon Fumé : + 3€  
La Grande Trilogie de Foie Gras : + 3€  
Pissaladière de Noix de St Jacques, Epinards Frais, Sauce Périgueux : + 2€  
La Déclinaison de Saumon en Trilogie : + 2€

### *Nos Poissons*

- Pavé de Lotte Rôti à l'Américaine : + 3€  
Blanc de Turbot Poêlé aux Pleurotes : + 3€  
Filet de St Pierre Poêlé à l'Huile d'Olive parfumée au Thym Frais : + 3€  
Délices de Filets de Soles et Saumon aux Deux Sauces : + 4€

### *Nos Viandes*

- Cœur de Filet de Bœuf Wellington, Sauce Morilles : + 3€  
Délice de Pigeonneau Rôti et Flambé, petit Jus de Viandes : + 3€  
Duo de Mignon de Veau et Carré d'Agneau Persillé : + 2,50€  
Tournedos de Canard au Foie Gras, Sauce Jus de truffes : + 2,50€

### *Nos Fromages*

- Le Brie Truffé de Chez Xavier : + 4,50€  
L'Assiette de Trois Fromages AOC et sa Salade aux Noix : + 2,50€  
Le Camembert Frit sur Baguette Toastée et sa Salade aux Noix et Roquefort : + 1,00€

### *Nos Desserts*

- Le Gâteau des Mariés : + 9,50€  
Le Gâteau Prestige : + 11€

Menus élaborés à base de produits frais,  
susceptibles d'être modifiés par notre Chef selon les saisons.  
Merci d'établir un choix unique pour l'ensemble des participants.