

# Vin d'Honneur

## Inclus dans chaque formule

### APÉRITIF

Au gré des recherches de notre chef sur le marché...  
Un apéritif ensoleillé, riche en saveurs et senteurs variées  
4 verrines et 4 canapés aux formes et couleurs étonnantes

### 3 Cocktails à sélectionner\*

Punch Antillais : Malibu, sucre de canne, citron vert, ananas, orange, Bacardi, fruit de la passion et morceaux de fruits  
Sangria : vin de pays rouge, cannelle, sucre de canne, fruits, jus vanillé  
Planteurs punch : rhum blanc et brun, jus d'ananas et orange, zeste de fruits, curaçao rouge  
Le Green fee : soupe de champagne aux jus d'orange et curaçao bleu  
Le Grand Bleu : rhum blanc, curaçao bleu, limonade, zeste d'agrumes  
Le « Frégate » : soupe de melon et fruits rouges allongée d'orange pressée, mixée et servie sur glace pilée

Ou

### 1 Cocktail et l'Open bar (à volonté)\*

Sans champagne

Alcools (Pastis, Whisky, Rhum, ...)  
Vins Cuits (Martini et Porto)  
Vins de pays (Bandol, ...)  
Autres (Campari, Bière, ...)

Ou

### 2 Coupes de Champagne par personne \*

\* Ces trois formules sont accompagnées de boissons non alcoolisées, et prévues pour une durée de 1h30.

# Formule "Calanque du Port d'Alon"

Au tarif de 139 € par personne

## APÉRITIF

(Voir Vin d'Honneur)

## MENU

Amuse bouche au soin du chef



Foie gras de canard cuit au torchon, note acidulée de pommes et poires, vinaigrette de betteraves rouges et salade Mizuna

Tartare de daurade royale au basilic, mousse d'avocats au piment d'Espelette, envolée de jeunes salades

Fine association de saumon fumé et tourteau en cannelloni, infusion crémée et glacée de petits pois, mikados feuilletés aux graines de sésame



Carré d'agneau rôti aux saveurs de Provence, mousseline de pomme de terre à l'ail doux, cristalline d'aubergines et trait d'union de pistou

Filet de Saint-Pierre rôti sur peau, risotto de quinoa et géométrie de jeunes poireaux, impulsion de persil

Filet de bœuf rôti en entier, champignons et pommes duchesses, sauce vigneronne à la fleur de thym



Tartine de brousse aux olives, tombée de cébettes, mesclun de jeunes pousses à l'émulsion de balsamique



Minute chocolatée servie à chaud, note glacée à la menthe fraîche et tuile croustillante en chiffonnade

Dacquoise coco et son minestrone de fruits exotiques, sorbet passion

Macaron glacé au fenouil, tartare de fraises en intrusion de gingembre



Café et mignardises

Pièce montée et sa coupe de Champagne

Vins AOC, eaux minérales (une bouteille pour deux personnes)

# Formule "Calanque de Figuerolles"

Au tarif de 169 € par personne

## APÉRITIF

(Voir Vin d'Honneur)

Un moment de dégustation parfumé et convivial

Autour d'un show cooking de bouchées minute façon plancha et grill réalisé par nos chefs de cuisine

Choisissez 2 stands plancha et grill pour animer votre vin d'honneur

## MENU

Amuse bouche au soin du chef



Queues de langoustines rôties, fraîcheur d'artichauts et poivrons en vinaigrette, tuile craquante en note de tomates  
Alliance de homard et foie gras de canard, minute briochée aux noisettes en éclats, impulsion de crustacés en gelée  
Superposition de lotte et saumon en intrusion d'herbes fraîches, caviar de tomates confites, envolée de roquette



Mignon de veau rôti aux morilles, fine association d'artichauts en mousseline et tempura de courgettes de pays  
Le traditionnel tournedos de boeuf préparé façon Rossini, pommes bouchons, composition de légumes aux saveurs de Provence  
Tronçon de turbot rôti sur l'arête, risotto de coquillages et symphonie de pointes d'asperges juste saisies



Croquant de parmesan et Banon, mariage subtil de jeunes pousses d'épinard et tomates séchées



Choc de textures chocolat-praliné, espuma de noix de coco, note glacée à la banane  
Fin sablé aux fraises et crème brûlée à la lavande, impulsion de fruits rouges  
Parfait à l'abricot, clin d'œil au vacherin, tuile plissée et croustillante, jus d'agrumes



Café et mignardises

Pièce montée et une coupe de Champagne

Vins AOC, eaux minérales (une bouteille pour deux personnes)

# Faites vous plaisir avec des petits plus...

## **ATELIER PLANCHA**

10 € par atelier, par personne (2 pièces par personne)

Brochette de gambas à la plancha aux saveurs de Provence  
Escalope de foie gras poêlé sur une tartine de pain de campagne  
Sot l'y laisse, sauté minute, relevé au curry madras et pignons de pins  
Découpe de différents poissons fumés  
Noix de saint jacques marinée au piment d'Espelette  
Minute de thon aux graines de sésame  
Filet de rouget cuit à l'unilatéral sur une mini ratatouille en contraste chaud et froid  
Tournedos de volaille au pistou

## **BUFFET D'ENTRÉES**

9 € par personne (en supplément)

Gaspacho de tomate au basilic  
Tartare de melon à la verveine citronnelle  
Risotto aux crevettes grises  
Chiffonnade de boeuf et polenta au parmesan  
Croustillant d'aubergines au banon de Provence  
Emietté de tourteau et crème de petit pois parfumé à la menthe  
Cannelloni de saumon fumé à l'avocat  
Tartare de saint jacques marinés aux tomates confites  
Foie gras de canard mi-cuit sur toast  
Effeillé de jambon Serrano

## **BUFFET DE FROMAGES**

5 € par personne (en supplément)

Buffet de nos fromages affinés  
(brie de Meaux, fourme d'Ambert, Reblochon, chèvre frais, Roquefort,  
Livarot, Maroilles), accompagné de salade et pains spéciaux  
(pain de campagne, pain aux noix, pain aux olives, noix, raisins)

## **BUFFET DE DESSERTS**

14 € par personne (en supplément)

Mini crème Brulée à la vanille de Madagascar  
Brochette de fruits de saisons et sa fontaine à chocolat  
Panacotta aux fruits de passion parfumé de Piment de Jamaïque  
Crumble de pommes et fruit rouges • Panacotta aux fruits rouges  
Tartelette mousseline aux framboises  
Mini Opéra • Meringué au praliné noisette  
Moelleux au chocolat • Macaron et sa crème légère au zestes de citron vert

## **BUFFET DE MIGNARDISES**

9 € par personne

Mini baba au rhum • Financier à la pistache  
Tartelette au chocolat • Brochette de fruits  
Bouchée au chocolat • Macaron au café

## **BUFFET DE MACARONS**

6 € par personne - 4 pièces par personnes

Pistache • Vanille • Café • Citron  
Chocolat • Framboise...

## **FONTAINE DE CHOCOLAT**

10 € par personne

Fontaine de chocolat accompagnée d'un assortiment  
de brochettes de fruits frais et exotiques

## **CASCADE DE CHAMPAGNE**

4 € par personne

Avec votre Champagne, hors droit de bouchon

## **ARGENTERIE**

20 € par personne

Parez vos tables de couverts en argent

# Conditions générales de vente de Dolce Frégate Provence

## **NOS FORMULES INCLUENT :**

La location de la salle de restaurant sur une base minimale de 100 adultes et de la salle pour la soirée dansante jusqu'à 3h du matin (maximum 150 personnes).

Les frais de personnel jusqu'à 3h00 du matin.

La décoration florale des tables pour le dîner et un chandelier argenté (un chandelier par table).

Une coupe de champagne avec le gâteau de mariage.

L'impression des menus (un menu pour 3 convives).

Le menu de dégustation, réservé aux futurs mariés, avant la réception.

Le parking privé (la Direction décline toute responsabilité en cas de vol de vos effets personnels).

La chambre nuptiale offerte avec petit-déjeuner buffet au restaurant de l'hôtel.

## **NOS FORMULES N'INCLUENT PAS :**

4 chambres doubles classiques, réservées dès la confirmation du mariage, au tarif de 150€ par nuit et par chambre.

Le Champagne (tarif sur demande).

Le dîner du/des prestataire/s : 30 €.

Le menu enfant : 25 € (servi de 3 à 12 ans et gratuit pour les moins de 5 ans).

Toute prestation annexe :

Fleuriste, Location de voiture, Photographe, Salon de coiffure et esthétique...

Disc Jockey, soirée à thème, décoration à thème, Orchestre de Jazz...

Magicien spectacle de close up...

Notre liste de prestataires privilégiés est à votre disposition, sur demande.

## **1) MODIFICATIONS DU CONTRAT :**

Toute réservation ou tout changement de réservation ou de programme doit être confirmé par écrit : lettre, fax.

## **2) OBLIGATIONS FINANCIÈRES :**

Un intérêt de 1,5% du montant de la facture sera appliqué par mois de retard dans le cas de non-paiement dans les délais prévus. Dans l'éventualité d'un

différend quant aux éléments de la facture, nous vous remercions d'en faire-part à la direction de notre service financier dès sa réception.

## **3) DIVERS :**

"Le client et le prestataire auquel il a fait appel pour assurer l'animation musicale ont parfaite connaissance que la société SNC DOLCE FREGATE exploite un hôtel restaurant et est installé au sein d'une copropriété d'appartement ou de villa.

En conséquence de quoi, afin de préserver la quiétude tant de ses clients que des voisins copropriétaires et résidents, la société SNC DOLCE FREGATE se réserve de manière unilatérale de pouvoir contrôler le niveau sonore émis lors de toute animation musicale.

Le client accepte par avance de diminuer le niveau sonore de son animation notamment musicale, à première demande du représentant de la société SNC DOLCE FREGATE, sans qu'en aucun cas la demande de SNC DOLCE FREGATE ne puisse être assimilée à une modification substantielle du contrat.

5) L'Hôtel Dolce Frégate se réserve le droit d'annuler le contrat si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent (grève, incendie, dégâts des eaux, etc...).

Vous vous engagez à indemniser l'Hôtel Dolce Frégate, ses sociétés affiliées et son personnel, ses mandataires et sous-traitants de tous recours, poursuites, demandes de dommages - intérêts, responsabilités, jugements, frais et dépenses (y compris les honoraires normaux de conseils), découlant d'une infraction commise par vous-même ou un participant ou d'un acte de malveillance délibéré ou de négligence ou d'une omission, par vous-même, un participant ou un membre de votre personnel, vos mandataires ou vos sous-traitants.

6) Toute prestation extérieure prise en charge par l'hôtel pour le compte de la manifestation sera sujette à une demande supplémentaire d'arrhes correspondant à 100% des prestations demandées. Cet arrhe sera ensuite comptabilisé dans la facture finale.

D'autre part une décharge de responsabilité sera soumise au client pour toute activité sportive.

## 7) CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION :

Toute contestation relative au présent contrat sera la seule compétence des tribunaux de Toulon – France.

Sans respect des précédentes clauses aux conditions mentionnées ci-dessus, l'Hôtel de Frégate ne pourra être tenu responsable et ne pourra garantir les prestations stipulées dans ce contrat.

A partir de ces dates toute prestation demandée ne pourra être fournie qu'en fonction de nos disponibilités.

Conformément à la loi anti-tabac du 11 octobre 2006, notre établissement est classé non fumeur.

## 8) ANNULATION PARTIELLE DE VOTRE MANIFESTATION :

a) L'Hôtel Dolce Frégate se réserve le droit absolu d'annuler sans préavis ni indemnités tout contrat, dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux loués ou encore si des événements de force majeure ou cas fortuits l'y contraignaient (grève, incendie, dégâts, autres sinistres). Dans ce cas, l'Hôtel est exonéré de toute responsabilité.

b) L'Hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat sans préavis, ni indemnité, après simple mise en demeure restée sans effet en l'absence de règlement par le Client de tout ou partie des arrhes stipulées à l'article "PAIEMENT" ci dessus, sans préjudice du droit de l'Hôtel de rechercher par toutes voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir, ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

c) Annulation partielle, baisse de contingent, la résiliation partielle unilatérale des prestations Banquets par le Client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible plafonnée à maximum 30% selon la procédure ci-dessous :

- jusqu'à 12 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, toute baisse de contingent ou annulation de salle n'entraîne aucun versement d'indemnité par le Client.
- entre 12 et 3 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, 30% des forfaits, location de salle et/ou couverts réservés peuvent être annulés sans frais d'annulation.

Tout forfait et/ou couvert supplémentaire annulé sera facturé. En cas d'annulation d'espaces banquets, 70% du coût de location de la salle annulée seront facturés.

- entre 3 et 1 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, 10% des forfaits, location de salle et/ou couverts réservés peuvent être annulés sans frais d'annulation.

Tout forfait et/ou couvert supplémentaire annulé sera facturé. En cas d'annulation d'espaces banquets, 90% du coût de location de la salle annulée seront facturés.

- entre 30 et 8 jours avant la date prévue pour l'exécution du contrat, 5% des forfaits location de salle et/ou couverts réservés peuvent être annulés sans frais d'annulation. Tout forfait et/ou couvert supplémentaire annulé sera facturé. En cas d'annulation d'espaces banquets, 95% du coût de location de la salle annulée seront facturés.

- entre 8 jours et la date prévue pour l'exécution du contrat, aucun des forfaits, location de salle et/ou couverts réservés ne pourra être annulé sans frais d'annulation.

Tout forfait location de salle et/ou couvert annulé sera facturé.

## 9) ANNULATION TOTALE DE VOTRE MANIFESTATION :

La résiliation unilatérale des prestations Banquets par le Client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible selon la procédure ci-dessous

- Jusqu'à 8 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 50% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.

- Entre 8 et 3 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 70% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.

- Entre 3 mois et la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 90% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.

- En tout état de cause, les arrhes versées par le Client resteront acquises à l'Hôtel.