



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION



Un Mariage d'exception



dans un environnement naturel unique



Vin D'Honneur

Le vin d'honneur est inclus dans le menu.

APÉRITIF

Au gré des recherches de notre chef Guillaume Maurice :

Un cocktail ensoleillé, riche en saveurs et senteurs !

4 pièces chaudes

&

4 pièces froides

&

3 verrines par personne en accompagnement

L'apéritif sera dressé sous forme de buffet,
vous pouvez choisir parmi les trois formules ci-dessous :

TROIS COCKTAILS PRESELECTIONNES PAR PERSONNE*

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

Soupe de champagne : Champagne, Cointreau et jus de citron

Le fruit punch : jus d'orange, de Cranberry et d'ananas

Ou

UN COCKTAIL ET LE BAR PASS SANS CHAMPAGNE (à volonté)*

Alcools (Pastis, Whisky, Rhum, ...)

Vins Cuits (Martini et Porto)

Vins de pays (Bandol, ...)

Autres (Campari, Bière, ...)

Ou

DEUX COUPES DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE *

* Ces trois formules sont accompagnées de boissons non alcoolisées, et prévues pour une durée de 1h30. Boissons : soda (coca cola, limonade, Tonic...), Jus de fruits (orange et pamplemousse), Eaux Minérales (Evian et Badoit) et de mélanges apéritifs salés.



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION



Les Délices de Frégate

129€ TTC par personne

Notre chef, Guillaume Maurice, agrmente ses plats de produits régionaux provenant de l'AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

Amuse-bouche au choix du chef

ENTREE

Marbré de foie gras au naturel et fruit rôti de saison, jeunes pousses de salade

Gambas Cameron rôties entières, salade croquante de légumes de l'AMAP

Tartare du retour de la pêche de Sanary et crème d'avocat, condiments acidulés comme un céviché

Noix de Saint Jacques croustillantes sur un riz parfumé à l'écume de roche

Filet de rouget en salade de légumes comme une fine ratatouille

Carpaccio de bœuf à l'anchoïade et ses légumes croquants, tuile au parmesan

PAUSE

Passion créole : sorbet passion et rhum

After eight: glace chocolat et Get 27

PLAT

Grenadin de filet mignon de veau rôti au sautoir, ail en chemise et mitonnée de légumes grillés

Pavé de selle d'agneau rôtie aux herbes du maquis, pommes grenaille sautées au lard paysan

Magret de canard du sud-ouest façon Rossini, poêlée forestière persillée

Aiguillettes de Saint-Pierre saisies au naturel, mousseline de saison et mikado de légumes au beurre citronné

Filets de rouget juste snackés sur son risotto crémeux au citron vert,

Bourride façon Guillaume Maurice : bouillon de roche et la pêche du jour, pommes de terre pochées

DELICES FROMAGERS

Servi à l'assiette ou au plateau, découpe affinée, salade au balsamique et chutney de fruit de saison

DESSERT

LES PIECES MONTEES : Macarons, La Traditionnelle – Choux à la Crème

LES ENTREMETS AUX FRUITS : Paris Frégate, Tarte Tutti Frutti, Fraisier ou Framboisier, Délice Exotique

LES ENTREMETS CHOCOLAT, PRALINE : Opéra, Royal Chocolat (blanc, lait, noir)

LES GRANDS CLASSIQUES : Tropézienne, Omelette Norvégienne

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de vin AOC (pour 2 personnes)

1 bouteille d'eau (pour 2 personnes), Café

1 coupe de champagne au dessert

*Vous pouvez composer votre vin d'honneur et votre menu (entrée, pause, plat et dessert).
Il est nécessaire de faire un choix identique pour l'ensemble du groupe. Nous pourrions vous proposer une alternative pour les intolérances alimentaires.*



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION



Accompagnement du Vin D'Honneur

Vous pouvez choisir parmi les accompagnements ci-dessous

(choix identique pour tous les convives)

QUATRE PIECES FROIDES A CHOISIR

- Cressins au jambon cru & fromage de chèvre
- Mini muffin d'olives noires & tomates séchées à l'ail
- Mini blinis à la crème aigre, salade algues & saumon fumé
- Wrap d'épinard au câpres & saumon mariné
- Brochette de tomates cerise & mozzarella réduction de balsamique
- Mini toasta de pain de campagne, confiture de figues & foie gras mi-cuit
- Tortilla Espanola aux oignons & au whisky
- Toasta de carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & roquette
- Focaccia aux herbes tomatade & copeaux de coppa
- Brochette de melon au jambon de parme
- Toasta de légumes grillés & anchois marinés, poivre noir en mignonette

QUATRE PIECES CHAUDES A CHOISIR

- Brochette de bœuf mariné au poivre noir
- Mini Fish cakes, sauce tartare
- Brochette d'agneau, saveurs tajine
- Brochette de poulet réduction de soja et truffe
- Mini quiche au fromage de chèvre
- Légumes en tempura
- Mini croque à la mozzarella di buffala et truffe d'été
- Croquette maison de queue de bœuf Guardian
- Calamars frits sauce marinera



TROIS VERRINES A CHOISIR

- Salade de poulet au curry, vinaigrette de yaourt menthe et piment d'Espelette
- Crème de patates douces, gambas cuites en escabèche aromatisée de vinaigrette de xérès
- Brandade de morue en quenelle, croustillant de tacos et espuma d'avocat
- Tartare de tomates de couleurs, fromage de brebis et marjolaine
- Houmous au citron et coriandre huile de sésame,
- Salade d'émincé de bœuf mariné et germes de soja
- Parfait d'asperge et dés de légumes antipasti
- Billes de melon de Cavaillon au vin doux à l'anis étoilé



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION



Ajoutez un Petit Plus

À Votre Mariage

LES ATELIERS CULINAIRES

Station de charcuteries ibériques (15€ par personne)

Stations de gambas sautées (9€ par personne)

Station d'ouverture d'huitres (8 € par personne)

Station de la mer (crudo) (15€ par personne)

Station de découpe de foie gras (12€ par personne)

CASCADE DE CHAMPAGNE

4 € par personne

Avec votre Champagne, hors droit de bouchon.



LES AFTERS SALES

Soupe à l'oignon, emmental râpé & croûtons (90€ pour 25 personnes)

Buffet de fromages, cressins et marmelades (150€ pour 25 personnes)

LES AFTERS DOUX

Brochettes de fruits et fondue de chocolat (75€ pour 25 personnes)

Assortiment de 3 gâteaux de soirée (90€ pour 25 personnes)

Assortiments de 3 macarons (85€ pour 25 personnes)

Wedding cake (20€ par personne - minimum 50 personnes)



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION

BAR PASS

Bar pass alcool fort sans Champagne pendant la soirée dansante (après le dessert)

Whisky, Gin, Martini rouge & blanc, Pastis ou Ricard, Porto rouge, Rhum blanc, Tequila, Vodka, Bière Heineken, Get 27, Get 31

Vin blanc, rosé ou rouge, crème de Cassis

Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas

Coca-Cola, Schweppes, Evian, Badoit, café, thé

Boissons chaudes

(25 € par personne)

BAR PASS SANS ALCOOL

Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas

Coca-Cola, Schweppes, Evian, Badoit, café, thé

Boissons chaudes

(10 € par personne)

APPORTEZ VOTRE CHAMPAGNE

Droit de bouchon par bouteille de 75 cl champagne

(18 € par bouteille)

Nous pouvons réaliser des shows cooking

ou prestations supplémentaires

sur mesure pour le vin d'honneur, le dîner ou la soirée dansante,

n'hésitez pas à nous consulter.



HEBERGEMENT

Nous serons heureux d'accueillir vos invités,

nous pouvons vous proposer un tarif préférentiel sur nos chambres d'hôtel.



DOLCE FRÉGATE PROVENCE

THE DOLCE DESTINATION COLLECTION

NOTRE FORMULE MARIAGE INCLUT :

- Le vin d'honneur et le dîner, boissons comprises
- Les frais de personnel jusqu'à 3h00 du matin.
- L'impression des menus (un menu pour 3 convives) en noir et blanc.
- La décoration de table (Nappe et serviettes, couleurs au choix, centres de table fleuris, mini vases, bijoux de table, photophores, support de nom de table), la mise en lumière de la salle et les housses de chaises offertes uniquement en salle Frégate
- Dégustation du menu choisi (entrée, plat, dessert), réservée aux mariés.
- 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.
- L'accès au golf pendant 30 minutes pour vos prises de vue en couple (photographe non inclus, séance accompagnée d'un membre du personnel).

NOTRE FORMULE N'INCLUT PAS :

- 4 chambres doubles classiques, réservées dès la confirmation du mariage, au tarif de 150€ par nuit et par chambre (hors petit-déjeuner), obligatoires selon certains espaces.
- Le dîner du/des prestataire/s : 30 €.
- Le menu enfant : 25 € (de 6 à 12 ans) et 12,50 € (pour les moins de 6 ans).
- Toute prestation annexe :
- Fleuriste, décoration florale des tables et des buffets, Menu personnalisé, Plan de Table, 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.
- La location de la salle, les frais supplémentaires de location d'espace s'appliquent selon les conditions suivantes :

ESPACES DE RECEPTION	De 60 à 70 personnes	De 71 à 120 personnes	De 121 à 150 personnes
Terrasse de La Véranda	4500€		
Terrasse de la Véranda & du Salon Provençal		4500€	4500€
Salle de Réception Frégate	2000€	2000€	2000€
La Restanque (55 personnes maximum)	2400€		

NOS CONDITIONS DE RESERVATION :

Afin de confirmer votre mariage au Dolce Frégate Provence, nous vous demanderons les échéances de règlements suivantes :

- 25% à la signature du contrat
- 25% 3 mois avant la date du mariage
- 25% 6 mois avant la date du mariage
- 25% 1 mois avant la date du mariage

CONTACT ET RESERVATION

Sonia Seailles - +33 4 94 29 38 59 - sonia.seailles@dolce.com - www.dolcefregate.fr