



RELAIS &
CHATEAUX

HÔTEL DE LA PLAGE



Votre Mariage



Histoire & Situation

*Dans une anse verdoyante,
colorée par les bruyères et les rhododendrons,
à la pointe de la Bretagne Sud,
baigne l'Hôtel de "La Plage" de Sainte Anne La Palud.
Avec une vue splendide sur la baie de,
Douarnenez, s'étend à ses pieds,
une plage de plus de deux kilomètres de long.*

Situé à 20 minutes de Quimper et 45 minutes de Brest, Sainte Anne la Palud s'inscrit comme un site central pour accueillir vos convives en Finistère.

L'Hôtel de la Plage entre dans la chaîne des Relais & Châteaux en 1971, et est tenue par la famille Le Coz depuis 4 générations.

Nous vous proposons, à l'occasion de votre mariage, de privatiser l'hôtel, 18 chambres et 1 suite, ainsi que le restaurant gastronomique panoramique, pour un minimum de 55 personnes et un maximum de 100 adultes et 20 enfants.





Organisation de l'évènement

Le Premier rendez-vous

Visite pendant la saison d'ouverture de l'hôtel. Vous découvrirez l'établissement, visiterez les lieux et différentes salles. Discussion autour des menus, des boissons, du déroulement Réception d'une offre adaptée dans les 7 jours suivant ce rendez-vous.

Si cette offre convient, nous demandons, un bon pour accord, ainsi que le versement de 4000€ d'arrhes afin de fermer la date à la vente.

Le Second rendez-vous

6 semaines avant le jour J. Mise au point des détails suivants: Nombre d'invités final, plan de table, menus, menus enfants, menus spéciaux (allergies etc...), programme détaillé de la soirée et animations éventuelles, arrangements du services boissons après le repas

Finalisation de l'évènement

1 semaine avant le jour J: envoi du plan de table final et confirmation du nombre final d'invités qui servira pour la facturation.



Hébergement

13 Chambres vue sur mer

- 2 Classique vue sur mer
- 6 Supérieure vue sur mer
- 4 Deluxe vue sur mer
- 1 Suite vue sur mer

6 Chambres vue sur le jardin

- 3 Classique vue sur jardin
- 3 Supérieure vue sur jardin



Location privative de l'Hôtel de 15h à midi le lendemain
Les chambres doivent être libérées pour 11h.

Inclus la privatisation de :

- Restaurant Panoramique sur la mer
- Salle Enfant
- Les terrasses et notre bar
- La Chaumière pour la soirée dansante
- Le Parc pour vos photos

Tarif 6000€

Des lits supplémentaires peuvent être ajoutés dans certaines chambres
(supplément de 35€ par lit)



Aperçu des lieux

Votre cocktail

2 terrasses et le bar jusque 120 adultes

La Salle de Restaurant

Salle de restaurant panoramique, capacité 100 personnes

La Salle Enfant

Capacité 20 enfants avec coin dîner et coin canapé, tv, lecteur DVD

La Chaumière

Soirée dansante et service de boissons jusque 3h du matin



Votre cocktail

« A la Plage »»

Champagne à 92€/bouteille

Selon disponibilité : Taittinger, Ruinart, Palmer, Duval Leroy

Ou

Champagne Haton à 55€/ bouteille

comprenant 4 bouchées apéritive par personne

(A titre indicatif, 1 bouteille équivaut à 6-7 coupes)

Cocktail Soft à 10€ par personne

comprenant 4 amuse bouches par personne

Service de soft drinks, inclus dans le menu enfant

« Bouchée Apéritive »»

Nos Bouchées apéritives au tarif de 10,00€ par personne

(Sur une base de 4 bouchées par personne et droit de bouchon compris)

Nos suggestions :

- Langoustines Tempura à l'encre de sèche Aioli
- Rillettes de Maquereaux, Moutarde de Meaux
- Feuilleté Jambon Ibérique
- Cuillère Végétale

Si vous souhaitez proposer d'autres boissons, ou plus de bouchées apéritives à vos invités, nous effectuerons une proposition sur mesure par email.



Formule Milliau

Amuse bouche

Les Grosses Langoustines Saisies, Crème Iodée légèrement fumée

Le Saint-Pierre Rôti à l'Unilatérale
ou
Le Suprême de Volaille Fermière de 100 jours

Assiette de fromages
(3 ou 4 fromages, à définir avec vous), Accompagnée
d'une salade verte

La Traditionnelle Pièce Montée ou dessert à l'assiette selon
vos préférences

Tarif : 91,00 €uros par personne.
(Café, Eaux minérales et vin sur la base d'une bouteille pour deux personnes)

Si vous avez des souhaits concernant les plats, vous pouvez soumettre vos suggestions au Chef qui élaborera un plat
Ex: Si vous souhaitez une viande ou un poisson en particulier.



Formule Augustine

Nous pouvons inclure du homard dans votre menu de la manière suivante:

Amuse bouche:

Mille-feuille de Homard Rôti, Blé Noir en Dentelle, Copeaux de Foie Gras, Crème Légère et Relevée aux Agrumes.

(750-800g pour deux personnes)

Le Saint-Pierre Rôti à l'Unilatérale
ou

Le Suprême de Volaille Fermière de 100 jours

Assiette de fromages (3 ou 4 fromages, à définir avec vous), Accompagnée d'une salade verte

La Traditionnelle Pièce Montée ou dessert à l'assiette selon vos préférences

Tarif : 155 €uros

(Café, Eaux minérales et vin sur la base d'une bouteille pour deux personnes)

Si vous avez des souhaits concernant les plats, vous pouvez soumettre vos suggestions au Chef qui élaborera un plat

Ex: Si vous souhaitez une viande ou un poisson en particulier.





Les Boissons incluses dans le forfait

(choix d'un vin blanc et d'un vin rouge)

Vin Blanc

Menetou Salon Blanc Clément

Fruité et sec

Saint Bris

Seul cépage sauvignon de la bourgogne, sec et floral

Vin Rouge

Irancy

Léger, viande blanche et poisson

Côte de Bourg Laroche Joubert

Souple et tannique

Faugères Ollier Taillefer

Rond et Gourmand

Eaux et Cafés

Plancoët Plate et Plancoët Fines Bulles

À discrétion

Le Menu enfant

Chiffonnade de Jambon et Melon
(en saison)

Ou

Assiette de Tomate et Mozzarella

Ou

Fines Feuilles de Saumon Fumé

Poisson du Jour au Beurre Blanc*

Ou

Pièce de Bœuf Grillée*

Ou

Blanc de Volaille au Jus de Rôti*

Ou

Pâtes à la Bolognaise

(*Accompagnement : Riz Nature, Pommes Sautées, ou
Tagliatelles au Beurre, Légumes du Moment)

Fraise Melba, Sablé Breton

Ou

Dessert autour du Chocolat

Ou

Assortiment de Glaces et Sorbets

Tarif par enfant: 30€

Incluant eau minérale à table et soft drinks à l'apéritif

Les enfants sont servis dans une salle attenante au restaurant, vue sur mer, installation d'un coin salon et TV/DVD, ils ont de l'espace pour jouer s'ils le souhaitent



Décoration & Animations



Nous vous proposons de fleurir l'établissement avec les fleurs de notre choix:

Blanc et couleurs pastels

Vous pouvez fleurir l'établissement à votre convenance avec le prestataire de votre choix.

Les Marques-places et plan de table seront fournis par vos soins 24h avant le début de l'évènement.

Nous vous proposons de réaliser les menus sur format cartonné à disposer sur table à 3,00 Euros l'unité.

Nous mettons à disposition, sur demande, une semaine à l'avance: un écran et un vidéoprojecteur

(Afin de ne pas gêner la fluidité du service, nous autorisons un intermède entre le fromage et le dessert pour votre animation / musiciens)

Prestations Annexes

Nous vous recommandons ici des prestataires à titre indicatif, vous pouvez parfaitement choisir les vôtres:

Sonorisation et/ou DJ :

Jérôme Mao sonorisation, Plonévez Porzay.

Tel: 06.70.74.02.77

Musiciens:

Good Time Jazz. Trevor Stent

Contact: <https://goodtimejazz.org/>

Fleuriste:

L'Atelier Floral de Charlott', Plonévez-Porzay.

Tel: 02.98.50.47.62.

Esthétique /manucure/ massage à domicile femme:

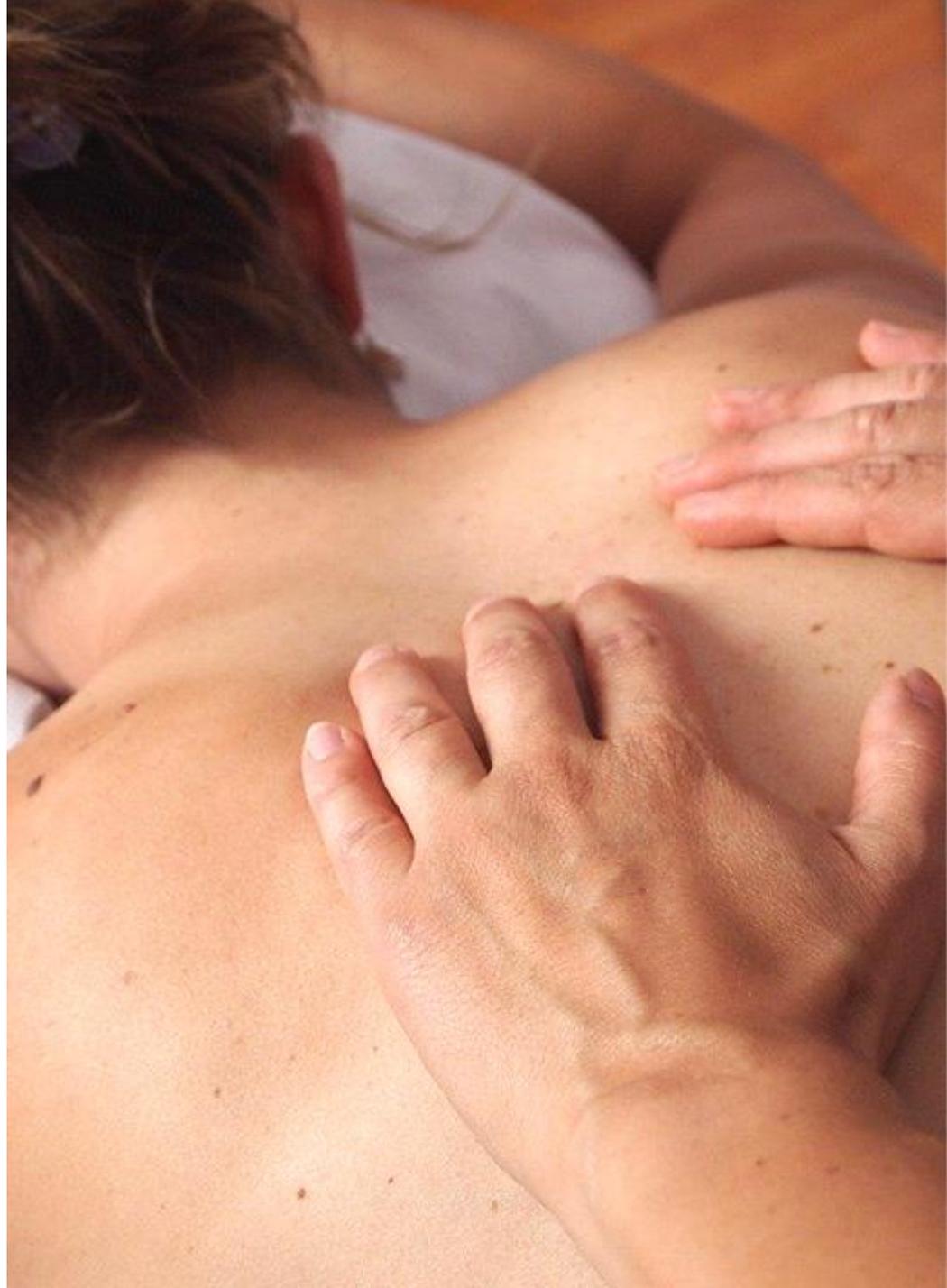
Carine Esthéticienne.

Tel:06.65.33.03.02

Massage à domicile homme:

Nicolas Du Chatelle

Tel:06.60 32 33 56





Le Bal

Service

Nous assurons le service jusqu'à 3h00 du matin pour vos boissons et le bon déroulement de la fête.

Décoration de la Chaumière

Vous y avez accès 48h avant la date de l'évènement pour mettre en place la décoration fournie par vos soins.

Animation

Vous sonorisez à votre convenance la piste de danse
Vous organisez votre musique: soit un DJ, soit votre playlist.

Boissons

Elles seront fournies par vos soins.

Tarif

Inclus dans le prix de la privatisation hôtel-restaurant.



Formule Petit Déjeuner

8h à 10h30 sous forme de buffet:

Pains, viennoiseries, crêpes, cakes, jus de fruits,
boissons chaudes, jambon blanc, jambon cru,
fromages, fruits, fruits tranchés, compote, salade de
fruits, riz au lait, yaourts maison

Tarif par adulte: 22 €

Tarif par enfant (5 à 13 ans) : 11 €

Formule Brunch

9h à 12h00 sous forme de buffet :

Base du buffet du petit-déjeuner plus: Saumon fumé,
langoustines, huitres creuses, Charcuteries,
Tarte aux fraises, Far breton, Kuign Amann... (liste non
exhaustive)

Avec vin blanc et eau minérale

Tarif par adulte: 42 €

Tarif par enfant (5 à 13 ans) : 21€



Conditions

Arrhes

Pour rendre cette réservation définitive, il serait nécessaire de nous confirmer cette proposition, ainsi que de nous faire parvenir, à la réservation de l'évènement, la valeur de 4000€ à titre d'arrhes, par virement bancaire

Annulation

Conformément aux dispositions prévues par l'article n°1590 du code civil français « toutes arrhes de garantie versées restent définitivement acquises ».

Politique de notre établissement

Annulation moins de 1 mois avant l'arrivée prévue : les arrhes sont définitivement acquises.

Annulation entre 60 et 30 jours avant l'arrivée prévue : les arrhes sont remboursées à hauteur de 50%.

Horaires d'arrivées et de départs- Arrivées tardives

Les chambres sont disponibles à partir de 15h00 le jour d'arrivée et doivent être libérées à 11h00 le jour du départ.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les Conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation.

Nombre de couverts facturés:

Le nombre de convives définitif nous sera communiqué 7 jours avant l'évènement. Ce nombre servira de base de facturation.

Contact & Accès



Hôtel de la Plage
Sainte Anne la Palud
29550 Plonevez-Porzay
Tel: 02.98.92.50.12

Contact: Charlotte NOEL
www.plage.com
info@plage.com

Depuis Rennes:

N165 sortie Quimper Nord, D39 jusque Plonévez-Porzay, D61 vers Sainte Anne la Palud

Aéroports:

Quimper 25km/ Brest (Intl) 80 km

Gare:

Quimper 20km