

Votre mariage à l'Hôtel de la Plage



Histoire et 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 3 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 maximum de 100 adultes et 20 enfants.



L'organisation de l'évènement

- 1^{ère} visite, sur rendez vous, 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 2000€ d'arrhes afin de fermer la date à la vente.
- 2^{ème} visite (ou rendez vous téléphonique) / 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
- 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

- 18 chambres et une suite sont mises à votre disposition pour le logement de vos invités. Vous disposez de la location privative de l'Hôtel de 15h à midi le lendemain, les chambres doivent être libérées pour 11h. Vous pouvez ainsi profiter de:

La piscine (en période d'ouverture), le tennis , le parc (idéal pour les photos), la salle de restaurant panoramique vue mer, la salle enfant, le bar ainsi que les deux terrasses, la chaumière pour la soirée dansante jusqu'à 3h du matin , le tarif inclut 2 personnes pour le service, le ménage et la location de salle de bal.

Location: 4 000€



Visite des lieux

2 terrasses et le bar pour
votre cocktail, jusque 120
adultes



Salle de restaurant
panoramique, capacité 100
personnes

Salle enfants: capacité 20
enfants, coin dîner et coin
canapé, tv, lecteur DVD



La chaumière, soirée
dansante et service de
boissons jusque 3h du
matin

Votre cocktail

- un apéritif sera servi dans le bar et la terrasse: nous déterminerons ensemble l'heure de début et de fin.
- Si vous souhaitez apporter votre champagne:
 - 1 bouteille gardée pour 2 bouteilles servies, arrangement comprenant 4 amuse bouches par personne
- Nous vous servons notre champagne:
 - Champagne Haton à 55€/ bouteille (6 bonnes coupes de Champagne par bouteille), comprenant 4 amuse bouches par personne
- Service de soft drinks, inclus dans le menu enfant, 10€ /bouteille pour le cocktail adulte, comprenant 4 amuse bouches par personne
- Si vous souhaitez proposer d'autres boissons, ou plus de bouchées apéritives à vos invités, nous effectuerons une proposition sur mesure par email.



Le menu

Amuse bouche:

Langoustines en Deux Façons, l'une en Gelée d'Agrumes et l'autre Snackée, Condiment Guacamole et Chips de Parmesan.

ou

Le Foie Gras Mi-Cuit en Fine Gelée de Canard au Porto, Crumble de Pain d'Epices et Condiment de Saison.

Lieu Jaune de Ligne Rôti à l'Unilatérale, Aster Maritime, Purée de Courgettes à la Coriandre, Gnocchi Glacés, Jus d'un Rôti, Emulsion Iodée.

ou

L'Agneau en Déclinaison, Croûte d'Herbes Fraîches, Purée de Choux Fleur aux Amandes et Jeunes Légumes.

ou

Volaille Fermière Fondante et Croustillante, Jus Court, Ecrasée de Pommes de Terre à la Noix et Jeunes Légumes.

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

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

Tarif : 89,00 euros par personne

comprenant le café, l'eau minérale, le vin sur la base d'une bouteille pour deux personnes

Variante possible

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

Entrée:

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

(un homard de 750-800 gr pour deux personnes)

Les autres plats restant les mêmes.

Tarif : 110,00 €uros (1 btlle / 2 pers.), 103,00 €uros (1 btlle / 3 pers.)

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

- Les vins du forfait (choix non exhaustif, à déterminer avec vous) :
 - Blanc : St Véran (Jadot ou Drouhin), ou Macon Blanc (Jadot), ou Pouilly Vinzelles (Drouhin)
 - Rouge : Marsannay (Jadot), ou Mercurey (Drouhin) Ce dernier est le plus léger.
- L'eau: Plancoët Plate et Plancoët Fines Bulles à discrétion
- Le café

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

La soirée dansante

- La soirée dansante se passe dans la chaumière, jusque 3h du matin.
- Si vous souhaitez la décorer, vous y avez accès 48h avant la date de l'évènement
- Vous sonorisez à votre convenance la piste de danse
- Vous organisez votre musique: soit un DJ, soit votre playlist.
- Deux personnes de notre équipe se chargent du service des boissons
- Les boissons seront fournies par vos soins.



Décoration et animations

- Le nappage du restaurant est blanc
- Nous vous proposons de fleurir l'établissement avec les fleurs de notre choix:
 - En blanc et/ou couleurs pastel, pour tout autre demande, nous pouvons vous orienter vers un prestataire
- 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)



Petit déjeuner / brunch

- Un petit déjeuner est servi de 8h à 10h30 dans la salle de restaurant, 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 €

- Un brunch peut être servi de 9h à 11h30 dans la salle de restaurant, sous forme de buffet:
Base du buffet du petit-déjeuner plus: Saumon fumé, langoustines, huîtres creuses, Charcuteries, Tarte aux fraises, far breton, Kuign Amann, (liste non exhaustive) Avec vins blanc et rouge, eau minérale
Tarif par adulte: 42 €



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 2000€ 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.

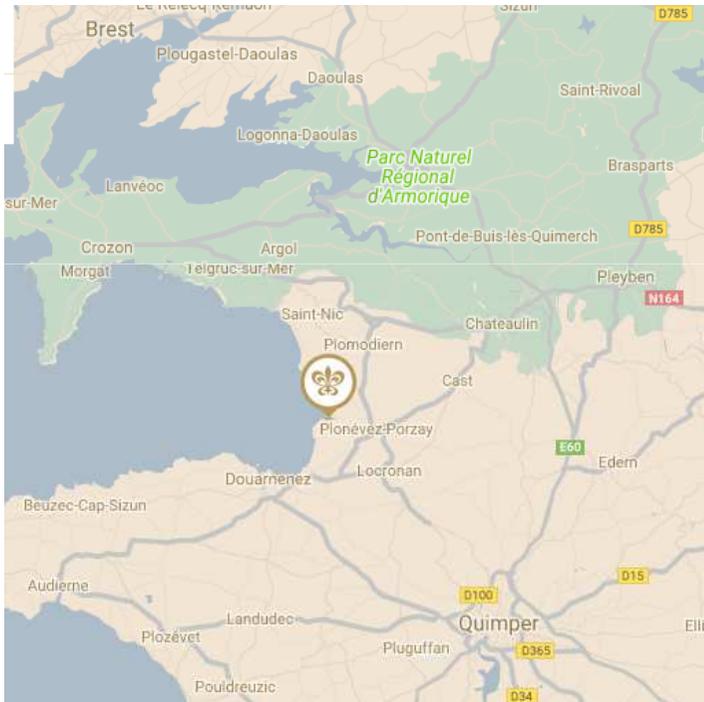
Nombre de couverts facturés:

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

Prestataires

- 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: <http://goodtimejazz.fr>
 - Fleuriste: L'Atelier Floral de Charlott', Plonévez-Porzay.
Tel: 02.98.50.47.62.
 - Esthétique / manucure / massage à domicile:
Carine Esthéticienne. *Tel: 06.65.33.03.02*

Contact et 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

De Rennes: N165 sortie Quimper Nord, D39
jusque Plonevez-Porzay, D61 vers Sainte Anne la
Palud

Aéroports:

Quimper 25km/ Brest (Intl) 80 km

Gare:

Quimper 20km