



Hôtel Saint-Paul ***



Bienvenue à l'Hôtel *Saint-Paul* Hôtel Spa Restaurant à Noirmoutier

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement pour l'organisation d'un événement si important.

En réponse à votre demande, nous avons le plaisir de vous présenter le Saint-Paul et ses prestations.

Situé au cœur du Bois de la Chaize, à 150 mètres de l'océan, notre hôtel de charme vous propose évasion, confort, calme et nature.

Dans ce cadre privilégié, notre équipe soucieuse de sa clientèle vous accueille et vous accompagne dans l'organisation de cet événement.

Côté gastronomie, vous serez séduit par la cuisine authentique et raffinée de notre Chef, mise en scène par notre maître d'hôtel, passionné des arts de la Table.

Nous restons à votre entière disposition pour toute demande d'information complémentaire.

Dans l'attente de vous accueillir, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos salutations distinguées.

L'équipe du Saint- Paul

Menu

Notre Menu au choix au prix de 60 € par personne

Apéritif

Sept réductions par personne et banc d'huîtres

XXXX

Trilogie autour du foie gras

Ou

Terrine de langoustine et son jus de carcasses réduit, purée de brocoli

Ou

Cuisses de grenouilles poêlées, velouté de cresson et crème de bacon

XXXX

Mille feuilles de quasi de veau farci aux pommes de terre de l'Île et foie gras

Ou

Pavé de Turbot aux Shitakés, palourdes étuvées et Coco de Vendée

Ou

Pavé de rumsteak façon Rossini, tartiflette aux cèpes et pomme de terre de l'Île

Ou

Aiguillettes de Saint Pierre, gratin de pomme de terre au homard, jus réduit à l'estragon

XXXX

Mesclun à l'Huile de Noix

Fromages affinés

XXXX

Entremets présentés (choix selon saison)

Bavarois citron-framboise

Miroir aux deux chocolats

Mousse pomme pêche

Fraisier

Framboisier

Joconde poire-chocolat

Pièce montée de chou

XXXX

Café

« Branch autour de la Mer » au prix de 30€ par personne

(Valable le lendemain du mariage)

*Plateau d'huîtres
Saumon et bar fumé par nos soins
Bouquet de langoustine et de crevettes
Rillettes de lisette
Œufs brouillés et chair de tourteau
Salade de crevettes et de pamplemousse marinées à la coriandre
Colin en « belle vue »
Marinière de palourdes
Assortiment de fromages*

¥¥¥¥

Assortiment de desserts

¥¥¥¥

Café

Nos Forfaits Boissons

 **12 euros ttc par personne**

Apéritif : Crémant de Loire (une bouteille pour 6)
Vin Blanc : Mareuil De chez Fabien Murail (une bouteille pour 4)
Vin Rouge : Saumur Domaine de Nerleux (une bouteille pour 4)
Eau plate et gazeuse
Café

 **18 euros ttc par personne**

Apéritif : Crémant de Loire (une bouteille pour 6)
Vin Blanc : Cheverny (une bouteille pour 4)
Vin Rouge : Château Layaula Duboscq (une bouteille pour 4)
Eau plate et gazeuse
Café

 **25 euros ttc par personne**

Apéritif : Champagne Pommery (une bouteille pour 6)
Vin Blanc : Sauvignon Domaine Saint Pierre (une bouteille pour 4)
Vin Rouge : Pessac Léognan Château Rochemorin (une bouteille pour 4)
Eau plate et gazeuse
Café
Si apéritif au champagne rosé : prix forfait 28 euros ttc

 **32 euros ttc par personne**

Apéritif : Champagne Pommery (une bouteille pour 6)
Jus de Fruits
Vin Blanc : Sancerre Henri Bourgeois (une bouteille pour 4)
Vin Rouge : Menetou Salon Henri Bourgeois (une bouteille pour 4)
Dessert : Champagne Pommery (une bouteille pour 6)
Eau plate et gazeuse
Café

Vous avez la possibilité d'apporter vos boissons en contrepartie d'un droit de bouchon de 7 €.

Le parc arboré, la terrasse ensoleillée et le patio fleuri sont autant de lieux pour vos cocktails.
Nos buffets à thème animés donnent une ambiance très conviviale à votre début de soirée.

Pour votre dîner, nous vous proposons deux possibilités :



Sous un chapiteau : capacité de 80 à 250 personnes



Dans notre salle de restaurant,
jusqu'à 80 personnes



Informations diverses

	<i>Mariage d'hiver</i>	<i>Mariage de printemps</i>	<i>Mariage d'été</i>
Période	Octobre à mars	Avril, Mai, Juin, septembre	Juillet, Août,
Location chapiteau et équipements (1)	Pour 100 invités (chapiteau de 150m2) Pour 150 invités (chapiteau de 200m2) Pour 200 invités (chapiteau de 250m2) Pour 250 invités (chapiteau de 300m2)		à partir de 6000€ à partir de 8500€ à partir de 11 000€ à partir de 13 000€
Privatisation de l'hôtel (2)	3000€	3500€	4000€
Tarifs invités			
Nuit et petit déjeuner	90€	110€	125€
Privatisation de la salle	900€	1200€	1500€

- (1) La location du chapiteau comprend la structure aluminium, la toile, le plancher bois, les rideaux style fenêtre sur façades, les tables rondes 1m50 de diamètre (8personnes), les chaises PVC blanche
Est également inclus dans ce forfait la location de la verrerie, les couverts, le nappage.
Option chauffage : 500€ + fuel
Ces estimations tarifaires peuvent varier en fonction de votre choix de mobilier

- (2) Lorsque vous choisissez d'organiser votre repas de mariage sous le chapiteau sur le parc de l'hôtel, la privatisation des lieux est obligatoire.
Le montant total des séjours facturés à vos invités le jour de votre mariage vient en déduction de votre facture de privatisation.
Hors nuit du mariage, nous pratiquerons nos tarifs en vigueur.

Nous pouvons aussi faciliter vos démarches concernant les fleuristes et les sociétés d'animations avec lesquels nous avons l'habitude de travailler.

Pour la tranquillité de vos invités qui ont des enfants, nous vous proposons un service de garde d'enfants (tarif à négocier avec les baby-sitter) et des menus adaptés.

La préfecture autorise les soirées dansantes jusqu'à 4 heures du matin.

Nous nous occupons des formalités de dérogations pour fermeture tardive.