



*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.



Les Délices de Frégate

139€ 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

Cube de foie gras de canard assaisonné par nos soins, chutney de fruits secs et noisettes
Scampi ou gambas papillon rôti au sésame doré, cru-cuit de légumes de la ferme des Olivades
Saumon gravlax aux herbes fraîches et baies roses, crème d'agrumes et toast croustillant
Noix de Saint-Jacques croustillante et ses capellinis de légumes Amapiens
Filets de rouget en salade de quinoa à la provençale
Carpaccio de bœuf et son assaisonnement truffé, légumes croquants de saison

PAUSE

Colonel : sorbet citron jaune et vodka

Fraise tagada : sorbet fraise et gin

PLAT

Filet de bœuf au sautoir, pomme de terre glacée au jus de viande et sa gousse d'ail confite
Côte à côte d'agneau, polenta truffée et ses échalotes rôties
Magret de canard du Sud-Ouest façon Rossini, gâteau de légumes AMAPIENS
Dos de Saint-Pierre juste snacké, lasagnes de légumes du moment, beurre citronné
Filet de loup en croûte d'herbes fraîches sur son risotto de petits légumes de la Ferme des Olivades
Bourride de Méditerranée et ses traditionnels condiments

DELICES FROMAGERS

Servis à l'assiette, découpe affinée, salade au balsamique et chutney de fruit de saison

DESSERT

LES PIECES MONTEES : Macarons ou La Traditionnelle Choux à la Crème

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

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

LES GRANDS CLASSIQUES : Tropicienne, 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.*



Accompagnement du Vin D'Honneur

Vous pouvez choisir parmi les accompagnements ci-dessous

(choix identique pour tous les convives)

QUATRE PIECES FROIDES A CHOISIR

- Mimosa d'œuf de caille et ses œufs de lump
- Mini cake aux tomate et olives
- Navette de chair de tourteau
- Wrap de saumon fumé au basilic
- Brochettes de tomate cerise et mozzarella
- Brusquette de foie gras à la figue
- Tartare de poisson à l'aneth
- Toast de carpaccio de bœuf au parmesan et feuilles de roquette
- Toast d'une fine ratatouille AMAPIENNE
- Brochette de melon au jambon Corse
- Toastinette de poivron grillé aux anchois

QUATRE PIECES CHAUDES A CHOISIR

- Brochette de bœuf au paprika
- Mini burger
- Mini hot dog
- Brochette de poulet caramélisé
- Brochette d'escargots en persillade
- Aiguillette de rouget, croustillant de feuille de brick et basilic
- Croque mozzarella à la truffe
- Pissaladière
- Beignet de gambas en tempura

TROIS VERRINES A CHOISIR

- Avocat & crevette
- Caviar d'aubergine et jambon de pays
- Anchoïade maison et ses petits légumes
- Brandade de morue sur croûton aillé
- Pannacota de légumes AMAPIENS
- Soupe de melon au basilic
- Rillettes de poisson à la coriandre



*Ajoutez un Petit Plus
à Votre Mariage*

LES ATELIERS CULINAIRES

- 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)

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.*

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	2500€	2500€	2500€
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
+33 4 94 29 39 36 – www.dolcefregate.fr