



*Un Matrimonio d'eccezione  
in un ambiente naturale unico*



## Vino d'onore

Vino d'onore compreso nel menù

### APERITIVO

Grazie alla fantasia del nostro chef Guillaume Maurice:

Un cocktail al sole, ricco di sapori e sensazioni!  
4 spuntini caldi  
&  
4 spuntini freddi  
&  
3 bicchierini a persona come accompagnamento

L'aperitivo sarà servito sotto forma di buffet,  
e potrete scegliere una delle seguenti tre formule:

### TRE COCKTAIL PRESELEZIONATI A PERSONA \*

Punch delle Antille: Malibu, zucchero di canna, lime, ananas, arancia, Bacardi, frutta della passione e frutta a pezzetti

Sangria: vino rosso locale, cannella, zucchero di canna, frutta, succo di vaniglia

Punch del contadino: rum bianco e scuro, succo d'ananas e arancia, buccia di frutta, curaçao rosso

Cocktail di champagne: Champagne, Cointreau e succo di limone

Punch fruit: succo d'arancia, di mirtillo rosso e di ananas

O

### UN COCKTAIL e BAR PASS senza CHAMPAGNE (a volontà)\*

Alcolici (Pastis, Whisky, Rum, ...)

Vini liquorosi (Martini e Porto)

Vini locali (Bandol, ...)

Altri (Campari, Birra, ...)

O

### DUE BICCHIERI DI CHAMPAGNE A PERSONA \*

\* Queste tre formule sono accompagnate da bevande non alcoliche e ha una durata di 1 ora e mezza. Bevande: soda (coca cola, limonata, Tonic...), Succo di frutta (arancia e pompelmo), acqua minerale (Evian e Badoit) e stuzzichini di aperitivi salati.



## Le Delizie di Frégate

139€ tasse escluse a persona

**Il nostro Chef, Guillaume Maurice, prepara piatti con prodotti regionali provenienti dall'AMAP:  
Associazione per la Conservazione dell'Agricoltura Contadina.**

Bocconcino a scelta dello chef

### ANTIPASTO

Cubo di foie gras d'anatra condito al gusto, chutney di frutta secca e nocciole

Scampi o gamberi alla piastra con sesamo dorato, verdure saltate di agricoltura biologica di Olivades

Salmone gravlax alle erbe fresche e bacche rosse, crema di agrumi e pane tostato

Capasanta croccante e cappellini di verdure biologiche

Filetto di triglia e insalata di quinoa alla provenzale

Carpaccio di manzo e condimento al tartufo, verdure croccanti di stagione

### PAUSA

Colonnello: sorbetto al limone e Vodka

Fragola tagada: sorbetto alla fragola e gin

### PIETANZA PRINCIPALE

Filetto di manzo, patate novelle con sughetto e testa d'aglio caramellata

Costine di maiale, polenta al tartufo e scalogno arrostito

Magret d'anatra del Sud-Ovest allo stile Rossini, tortino di verdure biologiche

Filetto di capasanta fresco, lasagne di verdure di stagione, burro al miele

Filetto di branzino con crosta di erbe fresche su risotto di verdure biologiche

Zuppa di pesce del Mediterraneo e condimenti tradizionali

### DELIZIE AL FORMAGGIO

Tagliere di formaggi tagliati finemente, insalata al balsamico e chutney alla frutta di stagione

### DESSERT

ASSORTIMENTO: Macarons o tradizionali bigné alla crema

DOLCI ALLA FRUTTA: Paris Frégate, Torta Tutti Frutti, alla fragola o al lampone, Delizia esotica

DOLCI AL CIOCCOLATO, PRALINATO: Torta al caramello, Royal Chocolat (bianco, latte, fondente)

I CLASSICI: Torta Tropezienne, Omelette norvegese

### BEVANDE COMPRESSE

1 bottiglia di vino DOC (per 2 persone),

1 bottiglia d'acqua (per 2 persone), caffè,

1 bicchiere di champagne con il dessert

*Potrete decidere il vostro vino d'onore e il vostro menù (antipasto, pausa, pietanza principale e dessert).*

*È necessario scegliere un'unica opzione per tutto il gruppo. Possiamo proporre alternative in caso di intolleranze alimentari.*



## *Accompagnamento al Vino d'Onore*

Potrete scegliere tra i seguenti accompagnamenti (una sola opzione per tutti gli invitati)

### QUATTRO ANTIPASTI FREDDI A SCELTA

Mimosa d'uovo di quaglia e caviale

Mini tortino e olive

Paninetto alla polpa di granchio

Wrap al salmone affumicato al basilico

Spiedino di pomodorini e mozzarella

Bruschetta al fois gras al fico

Tartare di pesce all'aneto

Pane tostato con carpaccio di manzo al parmigiano e foglie di rucola

Pane tostato con ratatouille di verdure biologiche

Spiedino di prosciutto corsa e melone

Formaggio fuso pepato e grigliato alle

acciughe



### QUATTRO ANTIPASTI CALDI A SCELTA

Spiedino di manzo alla paprica

Mini burger

Mini hot dog

Spiedino di pollo caramellato

Spiedino di lumache al prezzemolo

Filetto di triglia, croccante di pasta sfoglia e basilico

Toast di mozzarella al tartufo

Pissaladière

Bignè ai gamberi fritti



### TRE BICCHIERINI A SCELTA

Avocado & gamberi

Caviale di melanzana e prosciutto locale

Crema di acciughe della casa e verdure

Brandada di baccalà su crostino all'aglio

Pannacota di verdure biologiche

Vellutata di melone al basilico

Rillette di pesce al coriandolo



*Date un tocco in più  
Al Vostro Matrimonio*

**ATELIER GASTRONOMICI**

- Atelier di gamberi saltati (9€ a persona)
- Atelier di apertura di ostriche (8€ a persona)
- Atelier del mare (crudo) (15€ a persona)
- Atelier taglio di foie gras (12€ a persona)

**CASCATA DI CHAMPAGNE**

4 € a persona

Con il vostro champagne, diritto di tappo escluso.



**AFTER SALATI**

- Zuppa all'aglio, emmental grattugiato e crostini (90€ per 25 persone)
- Buffet di formaggi, grissini e marmellate (150€ per 25 persone)

**AFTER DOLCI**

- Spiedini di frutta e fondue al cioccolato (75€ per 25 persone)
- Assortimento di 3 torte (90€ per 25 persone)
- Assortimento di 3 macarons (85€ per 25 persone)

### BAR PASS

Bar pass alcool forte senza Champagne durante la serata danzante (dopo il dessert)

Whisky, Gin, Martini rosso & bianco, Pastis o Ricard, Porto rosso, Rum bianco, Tequila, Vodka, Birra Heineken,  
Get 27, Get 31

Vino bianco, rosato o rosso, crema di Cassis

Succo d'arancia, di pompelmo, di male e ananas

Coca-Cola, Schweppes, Evian, Badoit, caffè, tè,

bevande calde

(25 € a persona)

### BAR PASS ANALCOLICO

Succo d'arancia, di pompelmo, di male e ananas

Coca-Cola, Schweppes, Evian, Badoit, caffè, tè,

bevande calde

(10 € a persona)

### IL VOSTRO CHAMPAGNE

Diritto di tappo per bottiglia da 75 cl di champagne

(18€ a bottiglia)

*Possiamo organizzare show cooking o  
prestazioni supplementari su richiesta  
durante il vino d'onore, la cena o la serata danzante.*

*Non esitate a chiedere informazioni*



### ALLOGGI

*Saremo lieti di accogliere i vostri invitati*

*ed elaboreremo tariffe speciali per le nostre camere d'albergo.*

### IL NOSTRO PACCHETTO MATRIMONIO COMPRENDE:

- Vino d'onore e cena, bevande comprese
- Spese del personale fino alle ore 3:00.
- Stampa dei menù (un menù ogni 3 invitati) in bianco e nero.
- Decorazione del tavolo (tovaglia e tovaglioli, colori a scelta, centro tavolo di fiori, mini vasi, addobbi da tavolo, candele, supporto nome da tavolo), illuminazione della sala e fodere per sedie offerte solo nella sala Frégate
- Degustazione del menù scelto (antipasto, pietanza principale e dessert) solo per gli sposi.
- Parcheggio provato (la direzione non è responsabile in caso di furto di oggetti personali).
- Camera nuziale con colazione buffet presso il ristorante dell'hotel.
- Ingresso al campo da golf per 30 minuti per fotografie di coppia (fotografo non compreso, sessione accompagnata da un membro del personale).

### IL NOSTRO PACCHETTO NON COMPRENDE:

- 4 camere matrimoniali classiche riservate fin dalla conferma del matrimonio ad una tariffa di 150€ a notte e camera (colazione esclusa), obbligatorie a seconda degli spazi.
- La cena dei fornitori: 30 €
- Il menù infantile: 25 € (da 6 a 12 anni) e 12,50 € (al di sotto dei 6 anni).
- Qualsiasi prestazione aggiuntiva:
- Fiorista, addobbi floreali dei tavoli e del buffet, menù personalizzato, organizzazione dei tavoli, noleggio auto, fotografo, parrucchiere ed estetista...
- Disc-Jockey, serata a tema, decorazione a tema, orchestra di Jazz...
- Mago per spettacolo di chiusura...
- La nostra lista di fornitori di fiducia è a vostra completa disposizione.
- L'affitto della sala e le spese supplementari di affitto dello spazio dipenderanno dalle seguenti condizioni:

SPAZIO RECEPTION	Da 60 a 70 persone	Da 71 a 120 persone	Da 121 a 150 persone
<b>Terrazza La Véranda</b>	4500€		
<b>Terrasse La Véranda &amp; Salon Provençal</b>		4500€	4500€
<b>Sala Reception Frégate</b>	2500€	2500€	2500€
<b>La Restanque (massimo 55 persone)</b>	2400€		

### LE NOSTRE CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

Per confermare il vostro matrimonio presso Dolce Frégate Provence, sarà necessario rispettare le condizioni seguenti:

- 25% alla firma del contratto
- 25% 3 mesi prima della data del matrimonio
- 25% 6 mesi prima della data del matrimonio
- 25% 1 mese prima della data del matrimonio