



Dites nous « oui »,

Pour le plus beau jour de votre vie ...

VOTRE MARIAGE À VATEL



BIENVENUE...

À L'OCCASION DE VOTRE MARIAGE

VATEL A ÉTUDIÉ SPÉCIALEMENT À VOTRE ATTENTION
DES PROPOSITIONS « TOUT INCLUS »

- ◇ Votre repas servi à table ou sous forme de buffet,
- ◇ Les Boissons à volonté : Vin des Costières de Nîmes, Eaux Minérales Plantes et Pétillantes, Café, tout au long du repas
- ◇ Votre Fontaine de Champagne,
- ◇ Votre Gâteau Personnalisé : à l'Américaine ou en Pièce Montée

VATEL VOUS OFFRE :

- ◇ L'organisation complète de votre soirée et l'accueil de vos invités à l'entrée de l'hôtel,
- ◇ La location de la salle privative au 6^{ème} étage avec vue panoramique,
- ◇ Le dressage des tables,
- ◇ La piste de danse,
- ◇ Les suppléments horaires après minuit

ET POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR, nous vous offrons également :

- ◇ La Suite Nuptiale avec Champagne et Mignardises,
- ◇ Les Petits-déjeuners le lendemain servis dans votre Suite,
- ◇ Une Journée détente dans notre Spa Vatel : Piscine, Hammam, Sauna Finlandais, Jacuzzi, Cardio-Training, Musculation, Massage en Duo (30min/personne sur RDV)
- ◇ Le Dîner de votre 1er anniversaire de mariage en tête à tête dans notre restaurant gourmand Vatel.



Offre soumise à conditions

VIN D'HONNEUR *Vatel*

19,00 € par personne

COCKTAIL VATEL

Le Mojito Vatel (autre choix possibles, Punch, etc...)

Whisky, Anis, Vermouth

2 Vins au choix *parmi les propositions ci-après :*

Viognier Gourmand Blanc, Château de Nages, Gard

Tariquet Blanc, Première Grives, Côtes de Gascogne

Viognier Blanc Grand Chemin, Vin de Pays D'Oc

AOC Faugère Rosé Benezech Boudal, Languedoc Roussillon

Eaux Minérales Plates et Gazeuses

Sodas

Jus de Fruits

Assortiment de 8 pièces au choix du Chef :

(Verrines, Mini brochettes, Cuillères Garnies, Choux Farcis et Feuilletés)

Exemple d'Assortiment :

Sablé de Parmesan

Crème de Tomates Séchées et Sardines Marinées au Vieux Vinaigre

Verrine Guacamole

Brandade de Nîmes, Gressinis Citron

Petits Rouleaux de Légumes Croquants à la Menthe Fraîche

Jus de Roquette et Alfala

Crevettes et Tortillas

Coulis de piquillos et Copeaux de Manchego

Verrine de Chèvre Frais au Basilic

Poulet Fumé

Tartare de Tomate au Vinaigre Balsamique

Carpaccio de Canard au Sirop Miel Soja

Cumbarwa et Cacahuètes

Crèmeux de Crabes aux Herbes Fraîches

Gelée de Concombre

Canapé de Daurade Royale

Mi-Salé aux Agrumes et Fèves

Boulette d'Agneau aux Mendiants, Crèmeux de Crabes aux Herbes Fraîches

Chutney de Poivrons aux Raisins Secs et Citrons Confits

PIÈCES DE PRÉSENTATION EN OPTION

Buisson de Crudités et Anchoïade «Maison» à 50,00 € Pièce

Pyramide de Charcuteries à 60,00 € Pièce

Pyramide de Saumon Fumé « Maison » à 65,00 € Pièce

Pyramide de Crevettes à 50,00 € Pièce

Nous vous recevrons dans notre
NOS SALONS au 6ème étage
ou
DANS NOS ESPACES EXTÉRIEURS
aux beaux jours

VIN D'HONNEUR *Vatel Champagne*

25,00 € par personne

COCKTAIL VATEL CHAMPAGNE

Le Mojito Vatel (autre choix possibles, Punch, etc...)

Whisky, Anis, Vermouth

Champagne « Cuvée Vatel »

2 Vins au choix *parmi les propositions ci-après :*

Viognier Gourmand Blanc, Château de Nages, Gard

Tariquet Blanc, Première Grives, Côtes de Gascogne

Viognier Blanc Grand Chemin, Vin de Pays D'Oc

AOC Faugère Rosé Benezech Boudal, Languedoc Roussillon

Eaux Minérales Plates et Gazeuses

Sodas

Jus de Fruits

Assortiment de 8 pièces au choix du Chef :

(Verrines, Mini brochettes, Cuillères Garnies, Choux Farcis et Feuilletés)

Exemple d'Assortiment :

Sablé de Parmesan

Crème de Tomates Séchées et Sardines Marinées au Vieux Vinaigre

Verrine Guacamole

Brandade de Nîmes, Gressinis Citron

Petits Rouleaux de Légumes Croquants à la Menthe Fraîche

Jus de Roquette et Alfala

Crevettes et Tortillas

Coulis de piquillos et Copeaux de Manchego

Verrine de Chèvre Frais au Basilic

Poulet Fumé

Tartare de Tomate au Vinaigre Balsamique

Carpaccio de Canard au Sirop Miel Soja

Cumbarwa et Cacahuètes

Crèmeux de Crabes aux Herbes Fraîches

Gelée de Concombre

Canapé de Daurade Royale

Mi-Salé aux Agrumes et Fèves

Boulette d'Agneau aux Mendiants, Crèmeux de Crabes aux Herbes Fraîches

PIÈCES DE PRÉSENTATION EN OPTION

Buisson de Crudités et Anchoïade «Maison» à 50,00 € Pièce

Pyramide de Charcuteries à 60,00 € Pièce

Pyramide de Saumon Fumé « Maison » à 65,00 € Pièce

Pyramide de Crevettes à 50,00 € Pièce

Nous vous recevrons dans notre
NOS SALONS au 6ème étage
ou
DANS NOS ESPACES EXTÉRIEURS
aux beaux jours

Nos Repas sous formes de Buffet :

BUFFET *Tradition*

&

BUFFET *Prestige*

*A partir de 65,00 € par personne
50 personnes minimum*



BUFFET *Tradition*

65,00 € par personne

(50 Personnes Minimum)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET DE HORS D'OEUVRES

Panier de Légumes à l'Anchoïade
Poivrons Marinés à l'Ail et Huile Vierge
Méli Mélo de Légumes Verts aux Pêches et Vinaigrette de Framboise
Riz de Camargue à la Tapenade et Légumes de Sud Croquants
Tiramisu de Tomates au Basilic et Olives Noires
Taboulé Traditionnel à la Menthe Fraîche

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Pyramide de Charcuterie Variée et Jambon Cru
Carpaccio de Bœuf aux Aromates et Anchois
Verrine de Chèvre Frais et Filet de Poulet Fumé
Crumble d'Agneau aux Fruits Secs et Epices d'Orient
Aiguillette de Canard Laqué au Sésame « Asiatique »

ASSORTIMENT DE POISSONS

Beau Plateau « Saumon » : en Bellevue, en Terrine et Fumé
Verrine Guacamole et Brandade de Nîmes, Transparence Citron et Croustilles
Brochette Crevette à l'Ananas, Sauce Aigre Douce
Boullgour aux Moules, Sauce Escabèche et Emincé de Chorizo Doux
Rillettes de Maquereaux aux Olives Cassées, Huile au Fenouil

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Filet de Daurade Royale Rôti à la Peau,
Tomates Séchées, Marinère de Coquillages au Safran et Pommes Fondantes, Dragées d'Ail Adouci
ou
Cuisse de Canette Braisée au Miel et Amandes Croquantes,
Jus de Cuisson à l'Infusion de Romarin et Polenta aux Olives Picholines,
Tulipe de Légumes du Moment

FROMAGE & FRUITS

Rouelle de Brie
Les Bocaux : Chèvres Marinés aux Saveurs Provençales, Raisin Frais
Corbeille de Fruits Frais

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes
Rouge, Blanc, Rosé
(AOP Costières de Nîmes Gallician Prestige)

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

Café et Mignardises « Maison »

CHAMPAGNE

Fontaine de Champagne Cuvée « Vatel »
(1 coupe par personne)

BOISSONS

Après Minuit

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

*Notre sommelier vous suggère également
d'autres vins et boissons apéritives
à découvrir dans les pages ci-jointes*

GÂTEAU DES MARIÉS personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle

ou

Gâteau à l'Américaine

BUFFET *Prestige*

75,00 € par personne

(50 Personnes Minimum)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET DE HORS D'ŒUVRES

Mesclun à l'Huile d'Olive du Gard
Artichaut à l'Anchois et Olives Noires
Cake aux Asperges et Fromage de Chèvre
Salade Haricots Verts au Magret Fumé et Sot-l'y-Laisse de Poulet,
Vinaigrette Framboise et Copeaux de Foie Gras
Tiramisu de Tomates d'Antan au Basilic, Gressini Olives
Concombre aux Crevettes Roses et Faisselle aux Herbes
Carpaccio de Betterave et Jus de Sangria

ASSORTIMENT DE VIANDES ET DE CHARCUTERIES

Jambon à l'Os Laqué Soja et Cacahuètes, Condiment « Wasabi »
Carpaccio de Bœuf « Façon Saint Gilloise », Beignet d'Anchois
Verrine de Foie Gras aux Fruits de Saison et Lait d'Amande
Chaud Froid de Caille au Maïs et Vinaigrette de Truffe
Crumble d'Agneau au Caviar d'Aubergine et Mendiants
Bonbons de Ris de Veau aux Morilles et Estragon

ASSORTIMENT DE POISSONS

Sucette Avocat et Chair de Crabe au Piment d'Espelette
Beau Plateau « Saumon » : en Bellevue, Fumé, en Tartare et Caviar Rouge
Verrine Rillettes de Loup au Citron et Nage de Courgette au Basilic
Sur un Sablé Parmesan, Médaille de Homard aux Légumes du Sud Confit
Clafoutis de Saint Jacques au Fenouil et Anis Etoilé

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Médaille de Veau aux Morilles

Pommes Fondantes, Sauce Blanquette à l'Estragon et Petits Légumes

ou

Filet de Loup Rôti à la Peau

Fine Pissaladière aux Légumes du Soleil, Crème de Tellines au Safran et Gnocchis à l'Ail

ou

Gigot d'Agneau Rôti au Romarin

Croustillant Ris aux Cèpes, Jus Simple et Galette de Pomme de Terre, Légumes de Saison

ou

Filet de Bœuf en Croûte

Echalote Confite, Jus d'un Braisaige aux Costières de Nîmes et Aubergine Gratinée, Pommes Rattes

PLATEAU DE FROMAGE PAR TABLE

BUFFET DE DESSERTS

Pâtisseries et Entremets Maison

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes

Rouge, Blanc, Rosé

(AOP Costières de Nîmes Gallician Prestige)

ou

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

ou

Café et Mignardises « Maison »

CHAMPAGNE

Fontaine de Champagne Cuvée « Vatel »

(1 coupe par personne)

BOISSONS

Après Minuit

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

*Notre sommelier vous suggère également
d'autres vins et boissons apéritives
à découvrir dans les pages ci-jointes*

GÂTEAU DES MARIÉS personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle

ou

Gâteau à l'Américaine

Nos Repas servis à Table:

MENU *Tradition*

&

MENU *Prestige*

*A partir de 65,00 € par personne
50 personnes minimum*



MENU *Tradition*

65,00 € par personne

(50 Personnes Minimum)

ENTRÉE

MARBRÉ DE CAILLES AU FOIE GRAS ET VIN DE BANYULS

Pleurotes à l'Huile de Noisette, Jeunes Pousses Fleuries et Chutney de Poires

ou

SYMPHONIE MARINE : SAINT-JACQUES, CRABE, CREVETTES ET SAUMON

Déclinés suivant la Saison de Votre Fête, Crème Battue au Citron et Blinis

ou

DUO D'ASPERGES ET ARTICHAUT AUX SENTEURS DE PESTO

Croustilles Parmesan et Roquette aux Copeaux de Truffe

PLAT

EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AU VIN DE TAVEL

Tapenade, Ail en Chemise et Jus au Thym, Garniture Provençale

ou

FILET DE DORADE ROYALE RÔTI A LA PEAU

Lard Croustillant et Fumet de Gambas Corsé au Piment D'Espelette

Risotto « Façon Putanesca »

ou

LONGE DE VEAU RÔTIE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Crème de Petit Pois et Mêlée de Légumes Verts

Pomme Maxime

FROMAGE

FROMAGE DE CHÈVRE DES CÉVENNES MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET THYM

Bouquet de Jeunes Pousses au Vinaigre de Miel

DESSERT

FIN GÂTEAU CHOCOLAT

Tuile Gruée, Sorbet Agrume

ou

DACQUOISE AUX FRAMBOISES

Sorbet Citron

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes

Rouge, Blanc, Rosé

(AOP Costières de Nîmes Gallician Prestige)

ou

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

ou

Café et Mignardises « Maison »

CHAMPAGNE

Fontaine de Champagne Cuvée « Vatel »

(1 coupe par personne)

BOISSONS

Après Minuit

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

*Notre sommelier vous suggère également
d'autres vins et boissons apéritives
à découvrir dans les pages ci-jointes*

GÂTEAU DES MARIÉS personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle

ou

Gâteau à l'Américaine

MENU *Prestige*

75,00 € par personne

(50 Personnes Minimum)

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD À LA CARTHAGÈNE ROSE

Compotée aux Fruits de Saison et Miel, Petit Pain au Lait

ou

NEMS DE CRABE ET PIMENTOS LÉGÈREMENT RELEVÉS

Guacamole et Croustilles Paprika

ou

HARMONIE DE SAUMON FUMÉ ET CONCOMBRE

Caviar Rouge et Blinis, Tzatziki aux Herbes Fraîches et Crème Battue au Citron

PREMIER PLAT

FILET DE LOUP RÔTI À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Tarte Fine aux Légumes du Sud et Crème de Tellines aux Aromates

ou

GRATINÉ DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES ET GINGEMBRE

Légumes Fondants du moment

ou

BROCHETTE DE GAMBAS À LA PLANCHA

Risotto de Boulgour aux Légumes du Sud, Sauce Chorizo Doux et Tomates Séchées

TROU NORMAND ET SES VARIATIONS AU CHOIX (ALCOOLISÉ)

Pomme, Citron, Ananas, Cassis

DEUXIÈME PLAT

CANON D'AGNEAU AUX MENDIANTS

Langue de Ris en Parmentier, Jus Infusé au Romarin et Tian Provençal

ou

VOLAILE FERMÈRE DU SUD OUEST AU MIEL ET AUX AGRUMES

Pommes Fondantes et Jus au Citron Confit, Pleurotes et Pastilla de Foie Gras

ou

QUASI DE VEAU BRAISÉ AUX PLEUROTÉS

Jus d'Estragon et Pomme Maxime, Artichaut Barigoule

PLATEAU DE FROMAGES PAR TABLE

DESSERT

FIN GATEAU PRALINÉ

Glace de Notre Chef Pâtisser

PALETTE DE FRUITS FRAIS

Coulis et Sorbet de Saison

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes

Rouge, Blanc, Rosé

(AOP Costières de Nîmes Gallician Prestige)

ou

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

ou

Café et Mignardises « Maison »

CHAMPAGNE

Fontaine de Champagne Cuvée « Vatel »

(1 coupe par personne)

BOISSONS

Après Minuit

Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

*Notre sommelier vous suggère également
d'autres vins et boissons apéritives
à découvrir dans les pages ci-jointes*

GÂTEAU DES MARIÉS personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle

ou

Gâteau à l'Américaine

FORFAITS *Sommelier*

FORFAIT COSTIÈRES DE NÎMES - CUVÉE VATEL

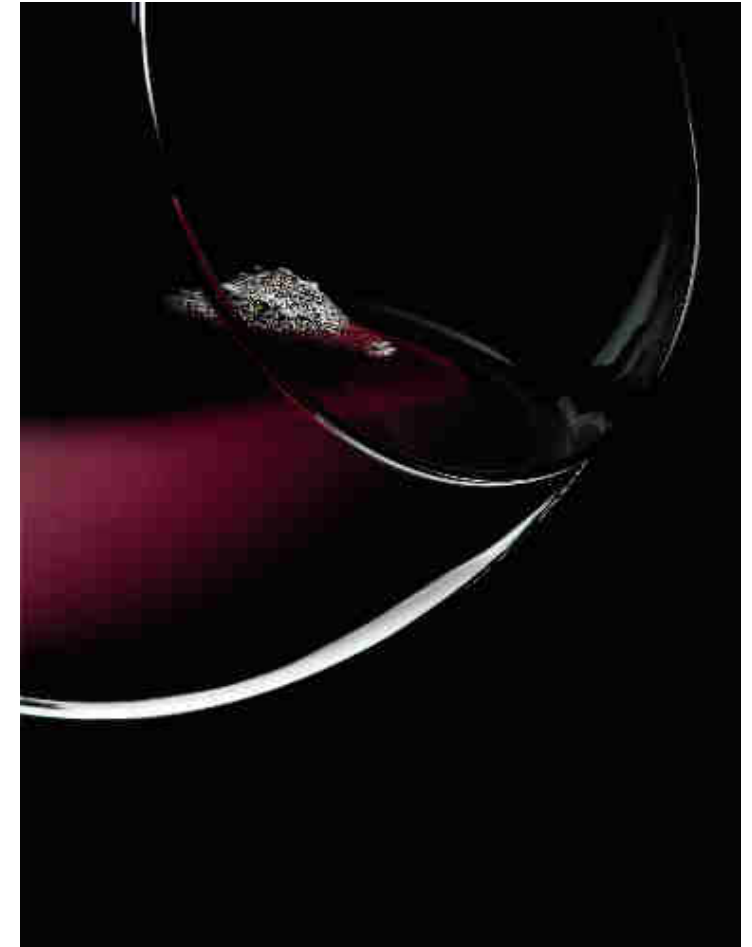
Vin des Costières de Nîmes Rouge, Blanc & Rosé
(AOP Costières de Nîmes Gallician Prestige)
Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté
Café et Mignardises «Maison»

> *Inclus dans nos forfaits*

FORFAIT LANGUEDOC

Vin du Languedoc Rouge, Blanc & Rosé
AOP Languedoc Devois de Perret
Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté
Café et Mignardises «Maison»

> *Supplément 1,50 € par personne*



CHAMPAGNE

FONTAINE DE CHAMPAGNE	Inclus dans nos forfaits
CHAMPAGNE CUVÉE « VATEL »	36,00 € La Bouteille
CHAMPAGNE BILLECART SALMON	52,00 € La Bouteille
CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ	63,00 € La Bouteille

RAFRAÎCHISSEMENTS APRÈS MINUIT :

Forfait Eaux Minérales	INCLUS
Forfait Softs (Sodas, Jus de Fruits)	2,00 € par personne
Alcools Forts (Whisky, Gin ou Vodka)	50,00 € La Bouteille
Liqueurs (Get 27 ou Manzana)	30,00 € La Bouteille

Si vous souhaitez apporter votre propre Champagne,
nous vous facturerons un droit de bouchon de

5,00 € PAR BOUTEILLE OUVERTE

L'apport de toute autre bouteille
(alcools forts, jus de fruits, sodas, eaux minérales) n'est pas accepté



SUPPLEMENTS

MISES EN BOUCHE

Exemples :

Verrine de Chair de Crabe « Façon Tzatziki »

Tartare de Tomates aux Herbes et Perles Iodée

Carré de Pélardon au Carpaccio de Canard

Mendiants et Vinaigre Balsamique

Médaille de Saumon Fumé au Yaourt de Brebis et Curry

Rémoulade Fenouil et Crevette Rose

3,50 € PAR PERSONNE



PAUSE GLACÉE

Trou Normand : Sorbet Pomme, Calvados

Kir Glacé : Sorbet Cassis, Blanc de Blancs

Piña Colada Glacée : Sorbet Ananas, Rhum

Colonel : Sorbet Citron, Vodka

3,00 € PAR PERSONNE

FROMAGE

Plateau de Fromages Affinés par Table

Accompagné de Fruits Moelleux (Abricots, Pruneaux) ou Chutney

2,50 € PAR PERSONNE

(EN REMPLACEMENT DU FROMAGE PRÉVU DANS LE MENU)

BUFFET DE DESSERTS

Afin de laisser le choix à vos convives et de prolonger l'ambiance festive de la soirée, nous vous suggérons un Buffet de Desserts, Pâtisseries et Entremets « Maison » Individuels :

- En remplacement du dessert à l'assiette **3,50 € PAR PERSONNE**

- En complément **5,00 € PAR PERSONNE**

PYRAMIDE DE MACARONS

En Complément **5,00 € PAR PERSONNE** (SUR LA BASE DE 2 MACARONS PAR PERSONNE)

MENU *Enfant*

15,00 € par enfant

Un menu spécial pour les enfants de moins de 10 ans vous est proposé ci-dessous :

ENTRÉE

Assiette de Crudités

Ou

Buffet de Hors d'Œuvres

PLAT

Escalope de Volaille, Tagliatelles

*Sauce au Choix : Tomate « Maison » ou Crème et Champignons
ou*

Steak Haché, Frites

DESSERT

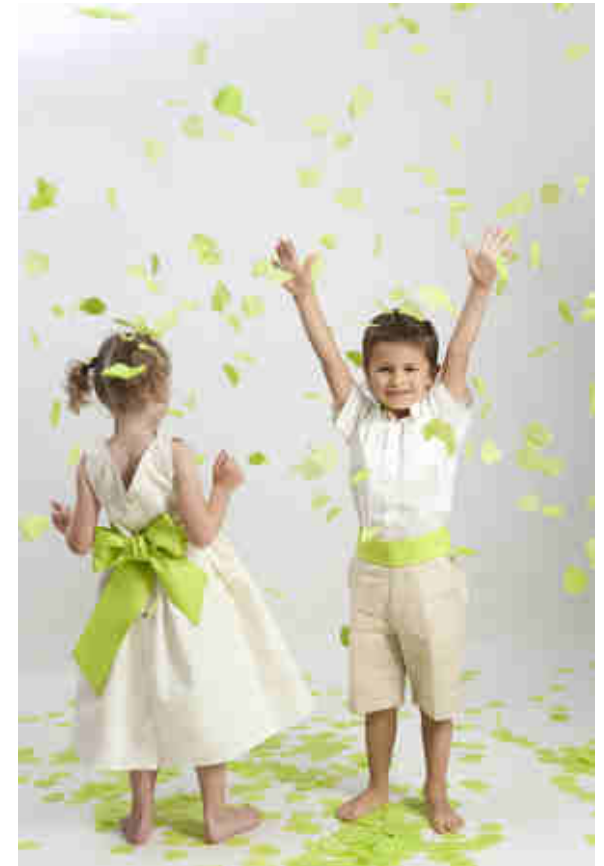
Assiette Gourmande

BOISSONS À VOLONTÉ

Eaux Minérales Plates et Gazeuses

Sodas

Jus de Fruits



LE GATEAU *des Mariés*

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE 2 PROPOSITIONS :

La Traditionnelle Pièce Montée

Appelée aussi « Croque en Bouche », classique et toujours aussi belle,
La Pièce Montée est composée de choux à la vanille caramélisés et décorée de nougatine.

Le Gâteau à l'Américaine

Original et tout aussi délicieux, le Gâteau à l'Américaine est composé de plusieurs étages et installé sur un socle.

TUTTI FRUTTI : Gâteau aux Fruits Frais

NOCTURNE : Chocolat, Praliné, poire Pochée

FRAMBOISINE : Fruits Rouges et Fruits des Bois

Notre Chef Pâtissier se fera une joie de décorer votre gâteau à votre convenance.

Le Wedding Cake

En supplément à **5,00 € PAR PERSONNE**



FORFAIT *Décoration*

INCLUS DANS NOTRE FORFAIT :

Nappage Blanc
Chaises Beiges ou Bleues (en fonction de votre salon)
Impression de Menus Pliés sur Papier Blanc et Porte Menu Vatel
Carreau de Verre au centre de la table
Bougies en Verrines

FORFAITS DÉCORATION À 8 € PAR PERSONNE :

Selon votre Thème, vos Envies, vos Couleurs

Menus personnalisés roulés et nœuds satins
Plan de table à l'entrée de la salle
Noms des tables
Cavalier / Marque place pour chacun de vos convives
Housses de Chaise blanches et nœuds à vos couleurs
Chemins de table
Ballons sur la piste de danse
Lumières d'ambiance « décoratives » leds (6 ou 8) en fonction du Salon
Carré miroir au centre de la table

À la Carte

SUR DEVIS

EN SUPPLÉMENT : POSSIBILITÉ DE SÉLECTION DE CENTRE DE TABLE PERSONNALISABLES
RÉALISÉS PAR DES PARTENAIRES PROFESSIONNELS À TARIFS NÉGOCIÉS



LE BRUNCH *du Lendemain*

Pour profiter encore plus de votre famille et de vos amis, partagez le lendemain le BRUNCH dans nos salons de réception ou à la maison

BRUNCH À VATEL

25,00 € PAR PERSONNE

Assortiment de Boissons Chaudes : Café, Thé, Lait

Panaché de Viennoiseries, Pains et Brioche accompagnés de Beurre et Confitures

Fougasse

Œufs Brouillés, Saucisse et bacon

Joli Plateau de Charcuteries

3 Salades composées de saison

Viandes Froides : Roastbeef et Poulet

Wrap de Thon à l'Avocat

Plateau de Fromages Affinés

Grand Plateau de Pâtisseries Variées

Forfait Boissons

Dressage et Décoration des Buffets

Forfait Boissons : Vins des Costières de Nîmes, Eaux Minérales plates et gazeuses à discrétion, Café et

Mignardises



BRUNCH À EMPORTER (HORS BOISSON)

20,00 € PAR PERSONNE

8 Pièces Salées

4 Pièces Sucrées

Au Choix du Chef

(20 Personnes Minimum)

EXEMPLES :

Croque Saumon Fumé

Brioche Variées (Charcuteries, Thon, etc...)

Wrap's de Légumes, Roquette et Menthe Fraîche

Brochette de Poulet au Citron Confit et Olives

Gaspacho de Tomates aux Fraises et Xérès

Verrine Tartare de Thon Saveurs d'Asie au Soja

Sucettes Crabe « Façon Tzatziki »

Petits Gâteaux Individuels



LE FORFAIT *de la Mariée*

Envie d'être parfaite pour le Jour J...

ENTERREMENT DE VIE DE JEUNE FILLE

20,00 € PAR PERSONNE

Votre après-midi entre copines au SPA Vatel avec accès :

Au SPA
Au Hammam et Sauna
A la Piscine
A l'Espace détente et Sportif/Fitness
Possibilité de soin sur rendez-vous

FORFAIT DE LA MARIÉE

245,00 € PAR PERSONNE

Essai Maquillage
Épilation complète : Jambes Complètes, Maillot Brésilien et Aisselles
Beauté des Mains et des Pieds avec pose de vernis
Soin « Le Mythique » : Soin Personnalisé qui Associe relaxation et Modelage exfoliant