



Une fête pour un jour unique,
Des souvenirs pour toute la vie ...



VOTRE MARIAGE A VATEL



BIENVENUE...

A L'OCCASION DE VOTRE MARIAGE

VATEL A ETUDIE SPECIALEMENT A 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 plates et pétillantes, Café et Mignardises, 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,
- ◇ Les centres de table en fleurs stabilisées (composition imposée),
- ◇ 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 de détente dans notre Spa Vatel : piscine, hammam, sauna finlandais, jacuzzi, cardio-training, musculation, séance de 20mn au Spa Jet (sur RDV)
- ◇ Le dîner de votre 1er anniversaire de mariage en tête à tête dans notre restaurant gourmand Vatel.



Offre soumise à conditions



BUFFET *Tradition*

60€ par personne

(50 adultes minimum)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET DE HORS D'OEUVRE

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
Bouलगour 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
Marinières 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

FROMAGES & FRUITS

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

GÂTEAU DE LA MARIÉE personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle ou Gâteau à l'Américaine

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes
Rouge et Blanc
(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)

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



MENU *Tradition*

60€ par personne

(50 adultes minimum)

MARBRÉ DE CAILLE 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

EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AU VIN DE TAVEL

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

FILET DE DAURADE ROYALE RÔTI À LA PEAU

Lard Croustillant et Fumet de Gambas Corsé au Piment d'Espelette
Risotto «Façon Putanesca»
ou

LONGE DE VEAU RÔTI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Crème de Petit Pois et Mêlée de Légumes Verts
Pomme Maxime

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

Bouquet de Jeunes Pousses au Vinaigre de Miel

FIN GÂTEAU CHOCOLAT

Tuile Gruée Sorbet Agrumes
ou

DACQUOISE AUX FRAMBOISES

Sorbet Citron

GÂTEAU DE LA MARIÉE personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle ou Gâteau à l'Américaine

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes
Rouge et Blanc
(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)

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



BUFFET *Prestige*

69€ par personne

(50 personnes minimum)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET DE HORS D'OEUVRE

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 CHARCUTERIES

Jambon à l'Os Laqué Soja et Cacahuètes, Condiment « Wasabi »
Carpaccio de Boeuf « 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, Médailon de Homard aux Légumes du Sud Confit
Clafoutis de Saint Jacques au Fenouil et Anis Etoilé

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Médailon 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 Braissage
aux Costières de Nîmes et Aubergine Gratinée, Pommes Rattes

PLATEAU DE FROMAGE PAR TABLE

BUFFET DE DESSERTS

Pâtisseries et Entremets Maison

GÂTEAU DE LA MARIÉE PERSONNALISÉ

Pièce Montée Traditionnelle ou Gâteau à l'Américaine

BOISSONS

Pendant le repas

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

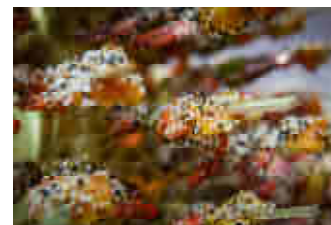
Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté

Café et Mignardises « Maison »

CHAMPAGNE

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

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



MENU *Dégustation*

69€ par personne

(50 adultes minimum)

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, Zatiski aux Herbes Fraîches et Crème Battue au Citron

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 & Tomates Séchées

SORBET AU CHOIX (ALCOOLISÉ)

Citron, Ananas, Cassis

CANON D'AGNEAU AUX MENDIANTS

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

ou

VOLAILE FERMÈRE DU SUD OUEST AU MIEL ET AGRUMES

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

ou

QUASI DE VEAU BRAISÉ AUX PLEUROTES,

Jus d'Estragon et Pommes Maxime, Artichaut Barigoule

PLATEAU DE FROMAGES PAR TABLE

CONFIDENTIEL POUR «CHOCOPHILE» EN TROIS FAÇONS

Dôme Chocolat, Moelleux Duo, Tuile Cacao, Crème Chocolat et Petits Macarons

ou

PALETTE DE FRUITS FRAIS, Coulis et Sorbet de Saison

GÂTEAU DE LA MARIÉE personnalisé

Pièce Montée Traditionnelle ou Gâteau à l'Américaine

BOISSONS

Pendant le repas

Vin des Costières de Nîmes

Rouge et Blanc

(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)

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



FORFAITS SOMMELIERS

forfait

COSTIÈRES DE NÎMES - CUVÉE VATEL

Vin des Costières de Nîmes Rouge et Blanc
(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 et Blanc
AOP Languedoc Devois de Perret
Eaux Minérales Plates et Pétillantes à Volonté
Café et Mignardises «Maison»

> *Supplément 1.50€ par personne*



APERITIF *Vatel*

18 € par personne

forfait

COCKTAIL VATEL

Le Mojito Vatel

Whisky, Anis, Vermouth

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

Blanc (Gard) Viognier Gourmand, Château de Nages

Blanc (Côtes de Gascogne) Tariquet, Premières Grives

Blanc (Vin de Pays d'Oc) Viognier Grand Chemin

Rosé (Languedoc Roussillon) AOC Faugère Benezech Boudal

Eaux Minérales et Sodas

Jus de Fruits

Assortiment de 8 pièces au choix du chef :

Verrines, mini brochettes, cuillères garnies, choux farcis et feuilletés



Quelques exemples :

- ◇ Sablé de Parmesan, Crème de Tomates Séchées et Sardines Marinées au Vieux Vinaigre
- ◇ Verrine Guacamole et 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, Cumbawa et Cacahuètes
- ◇ Crémeux Crabe aux Herbes Fraîches, Gelée de Concombre
- ◇ Canapés de Daurade Royale Mi-salé aux Agrumes et Févettes
- ◇ Boulette d'Agneau aux Mendiants, Chutney de Poivrons aux Raisins Secs et Citrons Con-fits

> 18€ par personne

PIÈCES DE PRÉSENTATION

Buisson de Crudités et Anchoïade «Maison»	à 50 € Pièce
Pyramide de Charcuteries	à 60 € Pièce
Pyramide de Saumon Fumé « Maison »	à 65 € Pièce
Pyramide de Crevettes	à 50 € Pièce



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

APERITIF *Vatel*

24 € par personne

forfait

COCKTAIL VATEL CHAMPAGNE

Le Mojito Vatel

Whisky, Anis, Vermouth

Champagne « Cuvée Vatel »

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

Blanc (Gard) Viognier Gourmand, Château de Nages

Blanc (Côtes de Gascogne) Tariquet, Premières Grives

Blanc (Vin de Pays d'Oc) Viognier Grand Chemin

Rosé (Languedoc Roussillon) AOC Faugère Benezech Boudal

Eaux Minérales et Sodas

Jus de Fruits

Assortiment de 8 pièces au choix du chef :

Verrines, mini brochettes, cuillères garnies, choux farcis et feuilletés

Quelques exemples:

- ◇ Sablé de Parmesan, Crème de Tomates Séchées et Sardines Marinées au Vieux Vinaigre
- ◇ Verrine Guacamole et 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, Cumbawa et Cacahuètes
- ◇ Crémeux Crabe aux Herbes Fraîches, Gelée de Concombre
- ◇ Canapés de Daurade Royale Mi-salé aux Agrumes et Févettes
- ◇ Boulette d'Agneau aux Mendiants, Chutney de Poivrons aux Raisins Secs et Citrons Confits

> 24€ par personne

PIÈCES DE PRÉSENTATION

Buisson de Crudités et Anchoïade «Maison»	à 50 € Pièce
Pyramide de Charcuteries	à 60 € Pièce
Pyramide de Saumon Fumé « Maison »	à 65 € Pièce
Pyramide de Crevettes	à 50 € Pièce



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

APERITIF « *Ateliers de nos Chefs...* »

(minimum 50 adultes)

Pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles, nos Chefs vous proposent des ateliers pour agrémenter votre apéritif :
« des mets préparés et cuisinés devant vos invités ... »

ATELIER « FOIE GRAS »

Dégustez le Foie gras selon vos envies :
Miel, Chutney de Mangue ou de Cerise, Confit d'Oignons Doux

> 8.50 € par personne



ATELIER « FRUITS DE MER »

Assortiment de Fruits de Mer :
Crevettes, Bulots cuits, Moule Marinière, Huîtres
Et leurs condiments : pain de seigle, vinaigre d'échalotes,
citron, aïoli « Maison », beurre 1/2 sel

> 15.00 € par personne

ATELIER « PLANCHA »

◇ Assortiment de Viandes et Crustacés :
Jambonnette de Pigeon, Noix de Saint-Jacques, Gambas

◇ Assortiment de Brochettes :
Porc, bœuf et Saumon

> 15.00 € par personne



Et si vous souhaitez profiter des 3 ateliers : 30.00 € par personne

CHAMPAGNE

- FONTAINE DE CHAMPAGNE.....Inclus dans nos forfaits
- CHAMPAGNE CUVÉE «VATEL»36.00€ la bouteille
- CHAMPAGNE BILLECART SALMON52.00€ la bouteille
- CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSE.....63.00€ la bouteille

Si vous souhaitez apporter votre propre champagne,
nous vous compterons un droit de bouchon de
4.00€ PAR BOUTEILLE OUVERTE

RAFRAICHISSEMENTS APRÈS MINUIT:

- Forfait «Softs» (Eaux Minérales, Coca, Jus de Fruits)3.50€ par personne
- Whisky, Gin ou Vodka 50.00€ la bouteille
- Get 27 ou Manzana 30.00€ la bouteille



SUGGESTIONS

MISES EN BOUCHE

Quelques exemples :

- * Verrine Chair de Crabe « Façon Tzatziki », Tartare de Tomates aux Herbes et Perles Iodées
- * Carré 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 (TROUGH NORMAND)

- * Kir Royal Glacé : Sorbet Cassis Arrosé de Blanc de Blancs
- * Pina Colada Glacée : Sorbet Ananas/Rhum et Blanc de Blancs
- * Le Colonel : Sorbet Citron/Vodka et Blanc de Blancs

> 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 > 3€ par personne sur la base de 2 macarons



menu enfant

15€ par personne

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

MENU

Assiette de Crudités ou Buffet de Hors d'œuvre
Escalope de Volaille Accompagnée de Tagliatelles
Assiette Gourmande

BOISSONS à volonté

Eaux Minérales
Sodas
Jus d'Orange



LE GATEAU DE LA MARIEE



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 au caramel 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.

Faites votre choix parmi les propositions suivantes :

TUTTI FRUTTI: Gâteaux 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.



FORFAIT DECORATION

8€ par personne

INCLUS DANS NOS FORFAITS

- Menus personnalisés classique
- Bougies en Verrine
- Carreau de verre au centre de la table
- Centre de table en fleurs stabilisées (composition imposée)

FORFAIT DECORATION selon votre thème, vos envies, vos couleurs

Le coloris fourni sera le plus approchant possible et sous réserve de disponibilité chez nos fournisseurs

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

* En supplément : Possibilité de sélection de centres de tables personnalisables réalisés par des professionnels partenaires. Tarif négocié entre 10€ et 15€ par centre de table.



LE BRUNCH DU LENDEMAIN...

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

BRUNCH À VATEL

25€ par personne

- Assortiment de boissons chaudes : café, thé, lait
- Panaché de viennoiseries, pains et brioche accompagnés de beurre et confitures
- Fougasse
- Œufs brouillés, saucisses 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

* Vin Costières à Volonté - Eaux Minérales Plate et Gazeuse - Café et Mignardises

BRUNCH À EMPORTER Hors Boissons

20€ par personne (20 personnes minimum)

- 8 pièces salées et 4 pièces sucrées au choix du chef

Exemples: Croque Saumon Fumé

Brioche Variées (Charcuterie, 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 MARIEE...

Comme une envie d'être parfaite pour le jour J...

Enterrement de vie de jeune fille 20€

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 soins sur rendez-vous.

Tarif préférentiel à partir de 8 personnes : 16 €

Le Forfait de la Mariée 199€

Prestations :

- Essai maquillage
- Epilation complète : jambes complètes, maillot brésilien et aisselles
- Beauté mains et pieds avec pose vernis
- Soin « Le Mythique » : soin personnalisé qui associe relaxation et modelage exfoliant
- Maquillage complet le jour J

