

Réceptions & Mariages

« Il y a des lieux où les rêves deviennent réalité... »





Un rêve éveillé dont vous garderez un souvenir éternel

Célébrer votre mariage au Best Western Hôtel Paradou Méditerranée, c'est l'assurance de vivre un moment unique et merveilleux.

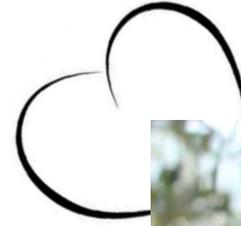
Toute notre équipe se fera un plaisir de réaliser le jour le plus précieux de votre vie.

Nichée au cœur du vieux port de Sausset les Pins, notre maison est l'endroit idéal pour sceller votre union.

Parce que ce jour est unique, notre équipe vous proposera une offre sur mesure. Elle saura vous conseiller parmi l'éventail de mets raffinés élaborés par notre chef et veillera attentivement au bon déroulement de ce moment d'exception.



Votre cérémonie



Question N°1 : Faut-il placer les invités pour la cérémonie ?

Question N°2 : 6 erreurs à ne pas commettre pendant les préparatifs de la cérémonie.

Question N°3 : Maître de cérémonie : Comment orchestre-t-il vos moments d'émotions ?

Question N°4 : Comment préparer le programme de la cérémonie ?

Question N°5 : Quel lieu de cérémonie en cas de pluie ?

Vous vous posez ces questions ?

Ne vous inquiétez pas, nous nous les sommes posées avant vous et nous sommes là pour vous aider à y répondre...

Frais de mise en place des assises : 5€ par personne avec les chaises blanches. Possibilité de louer en supplément des chaises transparentes.





Votre choix de soirée

✧ Forfait Romance ✧

Cocktail Apéritif

9 Amuse bouches par personne à choisir parmi une liste qui vous sera fournie.
Service au plateau et sur buffet.

Boissons incluses : Service des boissons pendant 2 heures. Vin blanc, vin rouge et rosé, Pastis, Martini, Whisky, bières, soda, eaux minérales. (Autres boissons à définir ensemble)

Diner

Plat à définir ensemble
Dessert Entremet (hors pièce montée)

Boissons incluses : 1 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé pour 3 personnes, eaux minérales, café et 1 bouteille de champagne pour 6 personnes pour le dessert

95€ par personne





❖ Forfait Amour ❖

Cocktail Apéritif

8 Amuse bouches par personne et **1 cooking station** à choisir parmi une liste qui vous sera fournie.

Service au plateau et sur buffet

Boissons : Service des boissons pendant 2 heures.

Cocktail des mariés, champagne, vin blanc, vin rouge et rosé, Pastis, Martini, Whisky, bières, soda, eaux minérales. (Autres boissons à définir ensemble).

Diner

Entrée à définir ensemble

Plat à définir ensemble

Dessert Entremet (hors pièce montée)

Boissons incluses : 1 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé pour 3 personnes, eaux minérales, café et 1 bouteille de champagne pour 6 personnes pour le dessert

115€ par personne



✧ Forfait Prestige ✧



Cocktail Apéritif

8 Amuse bouches par personne et **2 cookings stations** à choisir parmi une liste qui vous sera fournie.

Service au plateau et sur buffet.

Boissons : Service des boissons pendant 2 heures.

Cocktail des mariés, champagne, vin blanc, vin rouge et rosé, Pastis, Martigny, Whisky, bières, soda, eaux minérales. (Autres boissons à définir ensemble)

Diner

Entrée à choisir ensemble

Plat à choisir ensemble

Fromage à choisir ensemble

Dessert (hors pièce montée)

Mignardise

Boissons incluses : 1 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé pour 3 personnes, eaux minérales, café et 1 bouteille de champagne pour 6 personnes pour le dessert

135€ par personne



Vos choix de mets

Cooking stations / Animations culinaires :

Blinis avec accompagnements

Atelier burger

Plancha brochette de bœuf Plancha brochette de poulet Plancha gambas

Découpe de saumon gravelax

Amuse bouches sur plateau et en buffet :

Tapenade aux olives Verrine de caviar d'aubergine Verrine de poulpe
et légumes

Gaspacho Tartare de saumon

Brochette de légumes pistou Brochette de melon et jambon cru Brochette de
volaille tandoori Polenta croustillante

Croustillant de brandade

Les entrées :

Carpaccio de lotte, marinade aux agrumes Terrine de foie gras, brioche, chutney de fruits

Mille-feuille de légumes, vinaigrette miel citron

Les plats :

Filet de bœuf de Montbéliard, sauce champignons, gratin dauphinois Dos de cabillaud, poêlée de légumes croquants,
sauce au champagne Suprême de volaille, purée de légume de saison, sauce périgourdine Cannelloni croustillant de
légumes de saison, fines herbes

Les suggestions sont susceptibles d'être modifiés selon la saison.

Votre soirée



Pour célébrer votre événement jusqu'au bout de la nuit, nous vous proposons plusieurs alternatives :

Forfait Open Bar :

- 3h sans champagne : 30€ par personne
- 3h avec champagne : 40€ par personne

Le forfait Open bar inclut les eaux minérales, une sélection de jus de fruit et sodas, vin blanc, vin rouge et rosé, vodka, gin, whisky...

Forfait à la consommation (facturation le lendemain par bouteille ouverte) :

- Spiritueux (Whisky, Gin, Vodka, Rhum, autres boissons) : 60€ la bouteille ouverte
- Champagne brut : 50€ la bouteille de 75cl
- Soft (jus de fruits, sodas, autres boissons) : 3€ par bouteille





Les petits plus de votre soirée

Pourquoi ne pas se laisser tenter par les petits plus qui feront de votre soirée un moment unique et inoubliable ? Voici quelques-unes de nos suggestions.

En fonction de vos goûts, de votre imagination et de vos idées, nous sommes à votre écoute.

- ✓ **Location housse de chaise** : 5€ par personne
- ✓ **Supplément fromage** : 8€ par personne

- ✓ **Late Snack** :
 - o Buffet de mignardises : 8€ par personne
 - o Club sandwich : 6€ par personne
 - o Candy Bar : 6€ par personne
 - o Fondue au chocolat : 6€ par personne

- ✓ **Photo Booth** : tarif sur demande, selon prestation
- ✓ **Prestation de sushi en live** : tarif sur demande, selon prestation
- ✓ **Magicien illusionniste ou lâché de colombes** : tarif sur demande, selon prestation



Le Brunch du Lendemain...

Pour poursuivre votre événement et se réunir une dernière fois tous vos convives, nous vous proposons d'organiser un brunch. Celui-ci est sur une durée de 2h entre 11h et 13h ou entre 12h et 14h. En fonction de l'horaire du brunch, l'hôtel est en mesure d'adapter l'horaire du petit déjeuner. Les convives devront avoir libéré les chambres avant leur présence au brunch.

DOUCEURS SUCREES

Mini-viennoiseries, pains, brioche
Cake
Pancake confiture maison, miel,
3 variétés de céréales
Yaourt fruits ou nature, fromage blanc
Tarte aux fruits
Mousse au chocolat
Îles flottantes
Fruits de saisons, salade de fruits

DOUCEURS SALEES

Œufs brouillé, saucisse, œuf coque et œufs
durs
Charcuteries, fromages, crudités (3 variétés
de saisons)
Beurre doux, demi-sel, 3 variétés de lait
(demi écrémé, entier ou lait de soja)

BOISSONS

Eaux minérales plate et gazeuse
Café, thé, chocolat
Jus de fruits pomme et orange





Votre hébergement



Le logement de vos convives est toujours une charge supplémentaire dans l'organisation de votre événement.

Nous vous proposons de loger tous vos convives dans notre maison, afin de les garder le plus longtemps possible auprès de vous.

Un petit rappel de notre maison :

- ❖ 42 chambres avec balcon
 - ❖ Piscine extérieure
 - ❖ Parking fermé et sécurisé
- ❖ Vue panoramique sur la méditerranée
- ❖ 3 salles de réception de plus de 500m²
 - ❖ 20 minutes de Marseille
- ❖ Entièrement rénové (fin des travaux Avril 2019)

Nous vous proposons pour votre mariage :

- 22 chambres : à partir de 119€* par chambre
- 42 chambres : à partir de 109€* par chambre

*Tarif selon période, sur demande, 22 chambres minimum, hors taxe de séjour de 1.65€

Notre cadeau pour vous !

VOTRE VENU TEST

Nous avons le plaisir de vous offrir avant le grand jour, votre menu test pour deux personnes afin que nous puissions vous satisfaire le jour J. Couverts supplémentaires pour les accompagnants : 45€ par personne.



VOTRE NUIT DE NOCE

Nous vous offrons votre nuit de noce dans une de nos très belles chambres vue Mer.

VOTRE ANNIVERSAIRE DE MARIAGE

Revivez votre mariage à l'hôtel Paradou !
Nous avons le plaisir de vous offrir une nuit dans notre maison pour votre premier anniversaire de mariage*
*Selon disponibilité





Notre limite sera votre imagination !

SA PARADOU MEDITERRANEE
Hôtel PARADOU MEDITERRANEE – Le Port / 13960 Sausset Les Pins
Tél. : 00 33 (0)4 42 44 76 76 – Fax : 00 33 (0)4 42 44 78 48
Mail : welcome@paradou.fr

CONDITIONS TARIFAIRES ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

CONFIRMATION

L'évènement sera considéré comme confirmé après signature des documents suivants et sous conditions de réception du premier acompte :

- Facture
- Conditions générales de vente
- Détails des prestations

LES ARRHES

- A la signature du contrat : 30% du montant total
- 60 Jours avant l'évènement : 30% du montant total de l'évènement
- Solde : 30 jours avant l'évènement

ANNULATION

- Pour toute annulation entre la date de réservation et 9 mois avant l'évènement, l'hôtel gardera un montant fixe de frais d'annulation de 1000€
- Pour toute annulation entre 9 et 6 mois avant l'évènement, l'hôtel gardera 60% de l'acompte versé.
- Pour toute annulation entre 6 et 4 mois avant l'évènement, l'hôtel gardera 80% de l'acompte versé.
- Pour toute annulation à moins de 120 jours (4 mois), l'hôtel gardera 100% des acomptes versés.

LES HORAIRES

La salle de réception est mise à disposition pour l'évènement jusque 4h du matin maximum.

Pour le service au-delà de 1 heure du matin, des frais de personnel sont facturés à 30 €/heure et par serveur. En fonction du nombre de personnes, l'équipe commerciale vous confirmera le nombre de serveurs nécessaire à votre évènement.

LE NOMBRE D'INVITÉ

Le nombre exact de convives doit être confirmé 15 jours avant l'évènement afin de permettre à nos équipes de vous accueillir dans les meilleures conditions. Ce nombre servira de base de facturation. En cas d'augmentation du nombre de convives après la date, nous facturerons en conséquent.

Pour l'utilisation du salon Grand Bleu, le nombre minimum de personnes est fixé à 60 personnes. Dans le cas où vous serez moins que 60 personnes, une autre salle pourra être attribuée sous la décision de l'hôtel. Des frais pourront être facturés en cas d'utilisation de ce salon pour moins de 60 personnes.

HÉBERGEMENT

Les tarifs sont des prix par chambre, avec parking sécurisé, libre accès à la piscine extérieure non chauffée, wifi. Les chambres sont disponibles à partir de 15h et doivent être libérées à 11h le lendemain matin.

La base de facturation d'une chambre se fera pour 2 personnes. En cas d'utilisation du salon Grand Bleu, un minimum de

22 chambres louées vous sera demandés pour confirmer votre événement.
Le tarif par nuit pourra varier en fonction de la période demandée.

Conditions d'annulation des chambres :

- Annulation sans frais jusqu'à 7 jours avant l'arrivée
- Annulation entre 7 jours et l'arrivée : 100 % de frais, les sommes dues seront prélevées automatiquement sur la carte bancaire communiquée lors de la réservation

RESTAURATION

Menu enfant :

0 - 3 ans : Gratuit

4 - 12 ans : 20€ par enfant

Droit de bouchon :

Bouteille de vin - 75cl : 5€

Bouteille de champagne - 75cl : 10€

Toute bouteille ouverte sera facturée. Le paiement devra être effectué dans sa totalité le lendemain de l'évènement.
Toutes allergies et restrictions alimentaires devront être communiquées 1 mois avant l'évènement.

Le choix d'entrée et de plat devra être identique à tous les convives, hors allergies et intolérances particulières.
Les menus prestataires sont à 30€ par personne (entrée, plat et dessert hors boissons).

PRESTATIONS EXTERIEURES

L'hôtel a la possibilité de partager les contacts de différents prestataires (pas d'exclusivité). Cependant les mariés devront prendre contact directement avec ces derniers ; les accords passés entre les prestataires et les mariés ne sont pas sous la responsabilité de l'hôtel.

FRAIS DE NETTOYAGE

Pour toute dégradation jugée trop importante durant votre mariage, nous pouvons facturer des frais de nettoyage.



Par la route :

- Autoroute A7 direction Fos-Martigues
- Autoroute A55 direction Carry, sortie Sausset-Les-Pins

- Par le train :

- TGV Gare Marseille St Charles puis TER arrêt Sausset-Les-Pins
- Gare TGV de l'Arbois (Aix en Provence 25km)

- Par avion :

- Aéroport Marseille-Provence (25km)