



Un moment d'exception dans un lieu unique...

Le Relais de l'Hermitage St-Gilles vous accueille pour votre dîner de mariage dans un espace de jardin privatisé. Pour que vos rêves deviennent réalité, notre équipe met son savoir-faire à votre disposition pour rendre cette soirée inoubliable.

Dans une ambiance romantique et festive, pourvue d'élégance et de raffinement, nos équipes sauront vous satisfaire de par son accueil et son professionnalisme.

Patrick Zangla - Directeur Restauration

Mail : patrick.zangla@relais-hermitage-saintgilles.fr - Tel: 02 62 24 44 44 / 06 92 61 90 43



Le Relais de l'Hermitage Saint-Gilles, c'est....



- Un lieu pour votre réception pouvant accueillir de 50 à 300 personnes
- Un jardin privatisé de 19h à 1h du matin
- Une offre préférentielle sur l'hébergement
- Un parking sécurisé côté mer pour les invités
- La chambre des mariés avec accueil personnalisé offert

Les prestations supplémentaires



- Forfait matériel obligatoire : chapiteau, chaises, tables, tables buffet, piste de danse
- Prestation vidéo projection et grand écran
- Mobilier lumineux à led
- Location de voiture de luxe
- Décoration florale des buffets et des tables Groupe musical (créole ou variété) : 1h30 à 3h de prestation
- Animation musicale DJ de 19h à 1h du matin
- Champagne : 39€/bouteille
Si vous fournissez votre champagne un droit de bouchon vous sera facturé 15€ par bouteille ouverte
- Dépassement horaire de service jusqu'à 2h du matin : 100€/heure par serveur en équipe complet



Exemple de Nos Prestations :

APERITIF

Cocktail punch planteur,
Punch coco
Mojito & Mojito fraise
Whisky, Martini, Gin
Jus de fruits, Sodas
Eau de source (Edena)
Eau gazeuse (Cilaos)

PIÈCES FROIDES 3/PERS

Canapé de saumon fumé
Canapé aux rillettes de poisson et combava
Bun's de légumes à la dakatine

PIÈCE CHAUDES 3/PERS

Beignet crevettes
Samoussas poisson
Nem au poulet

BUFFET DES ENTREES

Foie gras de canard au pain d'épices
Salade de choux coco à la créole
Pain vanillé au marlin fumé et crème de combava
Carpaccio d'espadon mariné au gingembre, citron vert et baies roses
Tomate, mozzarella à l'huile de basilic
Salade de papaye verte, crevettes au curry doux et gros piments
Salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche
Jambon de Serrano
Mesclun de salades et vinaigrette à l'huile de truffe



PLATS CHAUDS à définir

Viandes

Noisettes de gigot d'agneau rôties, réduction de Saint Joseph au romarin
Pintade rôtie à la crème de pleurotes
Filet mignon de porc au poivre de Madagascar
Médaillon de veau braisé, jus aux cèpes et foie gras

Poissons

Filet de saumon sauce champagne et julienne de légumes
Joues de légine à la crème de safran et crumble d'herbes
Filet de poisson écureuil sauce aux saveurs exotiques et gingembre
Filet de bourgeois rôti sauce homardine

Plats créoles

Carry poulet au chou coco
Civet canard à la vanille
Civet cerf aux champignons des bois
Carry dorade au citron confit Carry
babone rouge
Carry capitaine au combava

ACCOMPAGNEMENTS à définir

Gratin papaye verte
Gratin dauphinois
Gratin de citrouille
Gratin de chouchoux
Riz créole
Riz jaune Riz aux herbes
Lentilles bringelles
Pois citrouille
Pommes campagnardes persillées
Légumes sautés aux épices



BUFFET DES DESSERTS Gâteau des mariés

3 parfums au choix à définir

Framboisier

Royal chocolat

Bavarois mangue et praliné noisettes

Tarte feuilletée aux pommes caramélisées

Croques en bouche

Tiramisu spéculos

Brunoise de fruits frais

Macarons

BOISSONS à discrétion

Vins rouge et rosé

Eau plate Edena

Eau gazeuse Cilaos

Café

Patrick Zangla - Directeur Restauration



Forfaits disponibles

Apéritif
Buffet des entrées
2 plats et 3 accompagnements à définir
Buffet des desserts
Boissons incluses

+ Menu Marmaille

Apéritif
Buffet des entrées
3 plats et 4 accompagnements à définir
Buffet des desserts
Boissons incluses

+ Menu Marmaille

Demander votre Devis sur mesure

Patrick Zangla - Directeur Restauration