



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

Le Relais de l'Hermitage St-Gilles met à votre disposition un espace de jardin privatif, face au lagon, pour l'organisation de vos évènements professionnels ou familiaux.

Nos équipes sont à votre écoute pour l'organisation de vos dîners d'entreprise, gala, baptême, communion ou tout autre évènement que vous souhaiteriez mettre à l'honneur.

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 dîner pouvant accueillir 50 à 300 personnes
- Un jardin privatisé de 19h à 1h du matin
- Une offre préférentielle sur l'hébergement
- Un parking sécurisé côté plage pour les invités

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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



Les prestations supplémentaires



- Forfait matériel obligatoire : chapiteau, chaises, tables, tables buffet, piste de danse
- Prestation vidéo projection et grand écran
- Mobilier lumineux à led
- 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 complète

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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



Exemple de menu

APERITIF

Cocktail punch planteur,
Punch coco

Mojito et Mojito fraise

Whisky, Martini, Gin

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

PIÈCES FROIDES 3/PERS

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

PIÈCES 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

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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



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
Médaille 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

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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



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

Royal chocolat
Croques en bouche
Tarte feuilletée aux pommes caramélisées
Bavarois mangue et praliné noisettes
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

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



Nos différents forfaits :

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

Menu Marmaille – de 12ans

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

Menu Marmaille – de 12ans

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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