



## 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](mailto: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 complète



## APERITIF

Cocktail punch planteur  
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 au jambon sec et papaye confite  
Canapé à la tapenade d'olives noires, tomates séchées et parmesan

## PIÈCE CHAUDES 3/PERS

Samoussas au fromage  
Mini nem au poulet  
Beignet de crevette

## BUFFET DES ENTREES

Foie gras de canard sur pain d'épices  
Sashimi de thon en marinade aigre douce  
Minute d'espadon au gingembre, citron vert et baies roses  
Mesclun de salade et cresson à l'huile de truffe  
Emincé de choux coco à la créole en verrine  
Tomate, mozzarella et basilic  
Salade de papaye verte et queues de crevettes à la vinaigrette d'agrumes  
Jambon de Serrano et salade de melon  
Ailerons de volaille marinés aux épices rôtis au four  
Salaisons assorties

Patrick Zangla - Directeur Restauration



## PLATS CHAUDS à définir

### Viandes

Pintade rôtie au four et son jus crémeux aux cèpes  
Médailon de veau rôti et jus de cuisson au foie gras  
Noisettes de gigot d'agneau fruits secs et jus oriental à la coriandre  
Suprême de volaille rôti, jus au curry doux et lait de coco  
Filet mignon de porc braisé, réduction de Saint Joseph au poivre de Madagascar

### Poissons

Joue de légine poêlée, jus crémé safran et cardamome  
Cœur d'espadon, crumble d'herbes fraîches et velouté d'écrevisses  
Filet de poisson écureuil vapeur, bouillon crémeux à la vanille Bourbon  
Filet de dorade rôti, jus exotique au gingembre  
Filet de saumon grillé sauce champagne

### Plats créoles

Civet de canard à la vanille Bourbon  
Civet de pintade au combava  
Civet de cerf aux champignons des bois  
CARRY de queues de crevettes au combava  
CARRY de dorade au citron confit

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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



## ACCOMPAGNEMENTS à définir

Riz pilaf  
Riz aux herbes  
Riz basmati  
Lentilles aux bringelles  
Gratin dauphinois  
Gratin de giraumon  
Gratin de chouchoux  
Poêlée de légumes au thym frais

## BUFFET DES DESSERTS

### Gâteau des mariés

### 3 parfums au choix à définir

*Fraisier, Entremet citron framboise, Royal chocolat, Bavarois choco et fruits de la passion  
Entremet nougatine, Délice praliné noisettes*

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
Panna cotta et coulis mangue  
Macarons  
Gourmandises créoles  
Salade de fruits frais

## 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](mailto:patrick.zangla@relais-hermitage-saintgilles.fr) - Tel: 02 62 24 44 44 / 06 92 61 90 43



## Tarif /personne

Apéritif  
Buffet des entrées  
2 plats et 3 accompagnements **à définir**  
Buffet des desserts  
Boissons incluses  
**54€/personne**

Apéritif  
Buffet des entrées  
3 plats et 4 accompagnements **à définir**  
Buffet des desserts  
Boissons incluses  
**62€/personne**

Tarif Marmaille – de 12ans :  
**27€/ enfant**

Patrick Zangla - Directeur Restauration

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