



LE CANARD SUR LE TOIT



NOS ESPACES



POUR VOTRE *RÉCEPTION*

JARDIN D'HIVER

Avec sa vue sur le parc et sur la terrasse à l'italienne, pouvant accueillir jusqu'à 60 convives avec espace pour danser.



SALLE DES LUSTRES

Entièrement vitrée sur les espaces verts pouvant accueillir jusqu'à 180 convives avec espace pour danser.





POUR VOTRE CÉRÉMONIE



KIOSQUE À MUSIQUE

Au coeur du parc de chênes centenaires avec bassin, allées et bancs pouvant accueillir jusqu'à 200 convives pour votre vin d'honneur ou votre cérémonie laïque.

TERRASSE À L'ITALIENNE

Une grande terrasse avec vue sur le parc autour d'une fontaine.

LE PARC

Il peut être mis à votre disposition pour célébrer votre mariage en extérieur.

Le parc peut être mis à votre disposition pour une cérémonie laïque ou religieuse.

ESPACE ENFANT SALLE FONTAINE

Un espace dédié aux plus petits dans lequel ils pourront manger, se divertir (video projecteur) et dormir.



LES VINS D'HONNEUR

ET LES HUIT CANAPÉS COCKTAIL DU CHEF

MOJITOS

Rhum ambré, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert, cassonade



21€/pers

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc pétillant, sucre de canne, fruits frais de saison



19€/pers

ST GERMAIN SPRITZ

Champagne brut, liqueur de St Germain aux fleurs de sureau, eau pétillante et citron vert



25€/pers

LE VIN D'HONNEUR ENFANTS

Softs et les huit canapés



13€/pers

LES CANAPÉS SONT ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS PAR NOS CHEFS ET PEUVENT CHANGER SELON LES SAISONS.

Nos forfaits «Vins d'honneur» comprennent 3 verres/pers ainsi que 8 canapés cocktail.

LES OPTIONS

DÉCOUPE DE JAMBON IBÉRIQUE, « PAN CON TOMATE »,
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (minimum 60 portions) **6.00€**

DÉCOUPE DE FOIE GRAS FAIT MAISON SUR TOASTS,
CONFITURE DE FIGUES À LA VIOLETTE (minimum 30 portions) **8.00€**

DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ET AUX HERBES
(minimum 50 portions) **7.00€**

BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER
HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°4, SAUMON GRAVLAX
ET CREVETTES MARINÉES **13.00€**

LES MENUS

NOS PRIX TIENNENT COMPTE :

- 1** La location de la salle de réception de 18h00 la veille à 04h00 du matin le lendemain de votre événement.
- 2** Les tables, les chaises, les nappes et les serviettes blanches ainsi que les couverts et les verres.
- 3** La présence du maître d'hôtel du début de votre Vin d'honneur jusqu'à 4h du matin ou plus sur demande.
- 4** Votre sélection de vin à raison d'un à deux verres par personne et par plat.
- 5** Votre choix d'entrée, plat, fromage et dessert.



MENU VELOURS

85€/personne

ENTRÉES

Le canard dans tous ses états

Foie gras mi-cuit sur pain toasté, brochette d'aiguillettes de canard marinées, nem d'effilochée de canard, petite salade de mâche

ou

Tartare de cabillaud

mangue, avocat, billes de citron et huile d'olive vierge extra

PLATS

Pavé de saumon laqué, *crème de roquette*

ou

Filet de merlu, *sauce vierge de légumes*

ou

Filet de canette rosé, *au miel et au gingembre*

ou

Faux filet en pavé, *réduction de jus de bœuf corsée*

TROU GASCON

FROMAGES

Terrine Maison de roquefort, *d'effilochée de canard et noix*

Brie de Meaux *de chez Jeannot fourré Maison*

Plateau de fromage central par table sur demande

GATEAU DES MARIES

Pièce montée traditionnelle de choux, goût vanille / chocolat / café (+3.00€)

ou

Sélection de gâteaux présentés sur buffet (2 choix)

*Accords mets et vins à sélectionner lors du repas test fixé avec votre référent mariage
Eaux, cafés inclus*



MENU SOIE

98€/personne

ENTRÉES

Trilogie de foie gras

Pressé aux fruits secs, mi-cuit au piment d'Espelette, brochette de cubes de foie gras chaud et fruits de saison

ou

Noix de St Jacques snackées *coiffées de foie gras poêlé sur crémeux de poireaux*

PLATS

Filet de bar, *sauce au champagne*

ou

Pavé de thon rouge *cuit à l'unilatéral en robe de sésame*

ou

Magret de canard, *façon Rossini*

ou

Filet de bœuf, *sauce Bordelaise*

TROU GASCON

FROMAGES

Déclinaison de trois fromages affinés de chez Jeannot et fruits secs

Plateau de fromage par table sur demande

GATEAU DES MARIES

Pièce montée traditionnelle de choux à la vanille / chocolat / café

ou

Sélection de gâteaux présentés sur buffet (x4 choix)

*Accords mets et vins à sélectionner lors du repas test fixé avec votre référent mariage
Eaux, cafés inclus*



MENU CANETONS

16€/personne

PLAT

Filet de poulet

en panure de corn Flakes, frites Maison et petite salade

DESSERT

Mi cuit au chocolat,
cœur coulant au Toblerone

Eaux et softs



MENU PRESTATAIRE

25€/personne

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

BRUNCH

32.00€/personne

5€/option vin et bière

Thé/café

Eaux minérales et jus de fruits

Milkshake

Variation de mini-Viennoiseries

Pain, beurre, confiture

Pancake et sirop d'érable

Plateau de charcuterie, fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Œufs brouillés

Bacon grillé

Risotto aux légumes de saison, saucisse de Toulouse grillée

Croque-Monsieur Maison à l'effilochée de canard et au fromage de brebis

Croissants chauds fourrés au jambon et mozzarella

Croque-Monsieur Maison au saumon fumé et crème mascarpone citronnée

Soupe de fruits

Fromage blanc et miel

Mousse au chocolat maison



VOTRE HÔTEL



UN PARKING
DE 200 PLACES



52 GRANDES CHAMBRES DONT

- 10 chambres TWINS
- 8 chambres standards
- 20 chambres confort
- 10 chambres supérieures
- 4 chambres privilèges





PETIT DÉJEUNER
SOUS FORME DE
BUFFET





DJ

Deejay Alec

06 80 01 23 75

DJ Arian Animation

06 81 97 42 92

Ainsi que divers groupes de musiques sur demande.



PHOTOGRAPHE

Gabrielle

06 83 45 26 98

Neaden

07 81 57 85 55

Jonathan

06 58 35 02 34



DÉCORATEUR

Audrey AS Décoratrice

06 08 17 02 67



PRESTATAIRES SUR DEMANDE

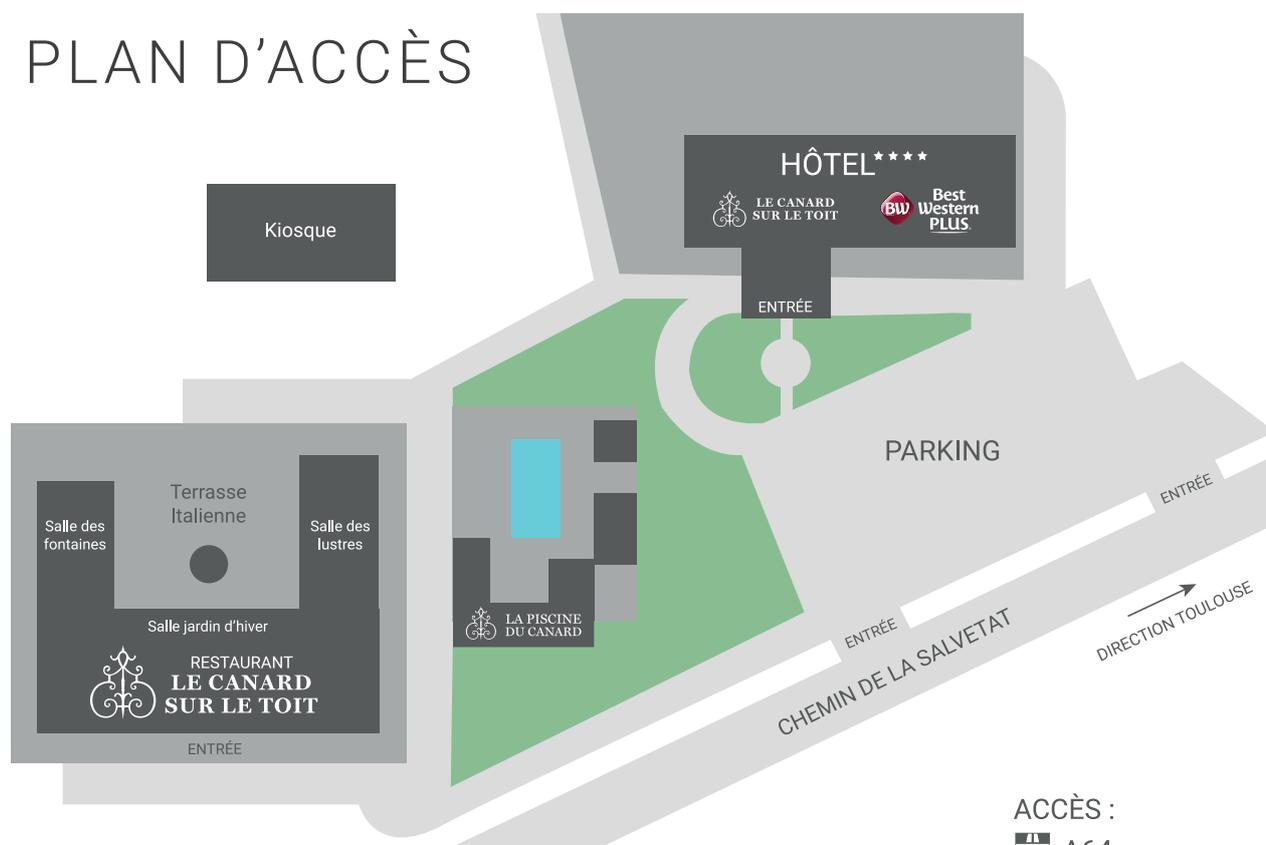
Beauté, Baby-sitters, Officiant laïque (BPM Agency)...

Ape Dolce

(Food-truck glaces)

06 12 41 12 20

PLAN D'ACCÈS



ACCÈS :



Sortie n°6 EN JACCA

DÉBORAH RINALDO

Responsable Commerciale

05 82 74 18 32

deborah@canardsurletoit.com

SERVICE COMMERCIAL

servicecommercial@canardsurletoit.com

STANDARD - RÉCEPTION DE L'HÔTEL

05 61 30 37 83

reception@canardsurletoit.com

