L'Occidentale

Lieu de Réception

Sommaire

1 l'Occidentale, le lieu de réception idéal p.3

2 mariage de rêve ou mariage décalé ? p.9

3 les cocktails & boissons p.15

4 les menus p.19

5 les pièces montées p.31

6 le brunch du lendemain p.32

7 l'hébergement des mariés p.33

8 contact p.34

L'Occidentale,
le lieu de réception idéal

L'Occidentale est un lieu
de réceptions organisées,
pour vos unions et vos réunions.

› *Un cadre aménagé d'exception*

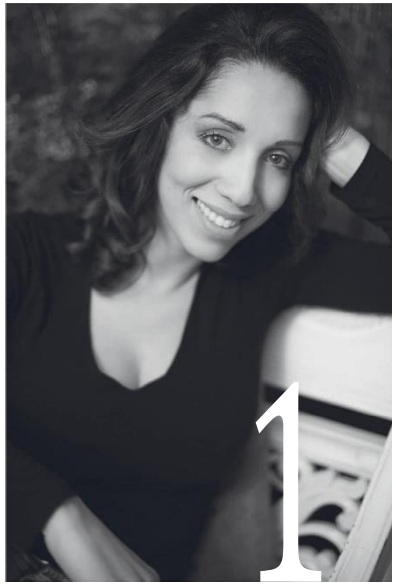
› *Une équipe de professionnels attentionnés*

› *Des services sur-mesure à prix totalement compétitifs.*

Nous organisons l'événement
qui vous correspond.

Bienvenue à l'Occidentale !
Bienvenue chez vous !

- MARIAGE, PACS
- ENTERREMENT DE VIE DE JEUNES FILLES/GARÇONS
- RENOUVELLEMENT DES VOEUX
- COUSINADE, FETE FAMILIALE
- BAPTÊME, COMMUNION
- ANNIVERSAIRE ADULTES/ENFANTS
- DEMANDE EN MARIAGE, FIANÇAILLES

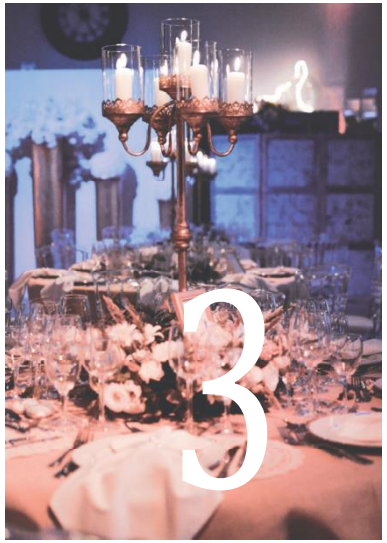


BIENVEILLANT

Schéhérazade et son équipe sont animés par la satisfaction sans compromis de leurs clients.

ÉCOLOGIQUE

L'Occidentale s'engage en faveur de l'environnement (tri et recyclage des déchets internes).



ÉCONOMIQUE

Des prestations haut de gamme à des prix doux.

FESTIF

Toute l'équipe de l'Occidentale n'a de but que de rendre votre événement inoubliable !

Les atouts

SÉRÉNITÉ & GÉNÉROSITÉ
Une hôte conviviale et professionnelle

S'AMUSER
Une ambiance exceptionnelle

BIEN MANGER
Un repas sensationnel

SANS IMPRÉVU
Une formule complète

le lieu : le salon « Le Majestic »

Une grande salle de réception de 400 m² en 3 parties
& un jardin aménagé de 3 000 m²

L'ESPACE REPAS ET PISTE DE DANSE

Fabuleuse pièce modulable de 250 m²

UN VOLUME AMÉNAGÉ

- Plafond féérique
- Hauteur de 6 mètres sous plafond rampant,
- Tentures blanches,
- Lustres et éclairages d'ambiance à LED...

UNE STYLISATION SUR-MESURE

- Tables rondes, rectangulaires ou carrées,
- Piste de danse en fonction du nombre d'invités,
- Espace équipé pour DJ, groupe de musique,
- Espace de projection (matériel à disposition)

L'ESPACE DÉTENTE DE 160m2 DONNANT SUR LE JARDIN

La véranda modulable donnant sur le jardin

UN VOLUME AMÉNAGÉ

- Salon cosy conçu pour vous et vos convives
- Espace « lounge » : repos et tranquillité

UNE STYLISATION SUR-MESURE

- Livre d'or pour les félicitations
- Photobooth pour moments magiques
- Candy Bar pour les gourmands de la soirée
- Tout autre atelier développé sur mesure...

le lieu : le « Pays Imaginaire »

L'ESPACE DÉDIÉ AUX ENFANTS

Salle insonorisée pour vos enfants, pris en charge dès le cocktail jusqu'au bout de la nuit !

UN VOLUME AMÉNAGÉ

- Espace de jeux, pour se restaurer et même pour y dormir.

UNE STYLISATION SUR-MESURE

- Maquillage, clown, magicien, conteur, poneys...
- Projection de films et dessins animés
- Obligatoire : 1 baby-sitter pour 8 enfants maximum entre 2 & 7 ans

le lieu : le jardin aménagé

PISCINE, TERRASSE, JARDIN & KIOSQUE...

Un éblouissant espace extérieur, riche en verdure et entièrement éclairé et décoré selon le thème de votre choix.

SA TERRASSE DE 100M^2

- Un lieu idéal pour les cocktails, les vins d'honneur.

SON JARDIN, SA PISCINE & SON KIOSQUE

- Il offre de multiple possibilités (cérémonie laïque, espace photo, animation musicale...).
- Piscine entièrement sécurisée, elle fera le bonheur de vos invités.

Mariage de rêve, ou mariage décalé ?

L'Occidentale vous propose plusieurs formules afin de s'adapter au mieux à vos demandes.

Vous souhaitez célébrer votre union un samedi ? Un jour de semaine ? En été, en automne ou en hiver ?

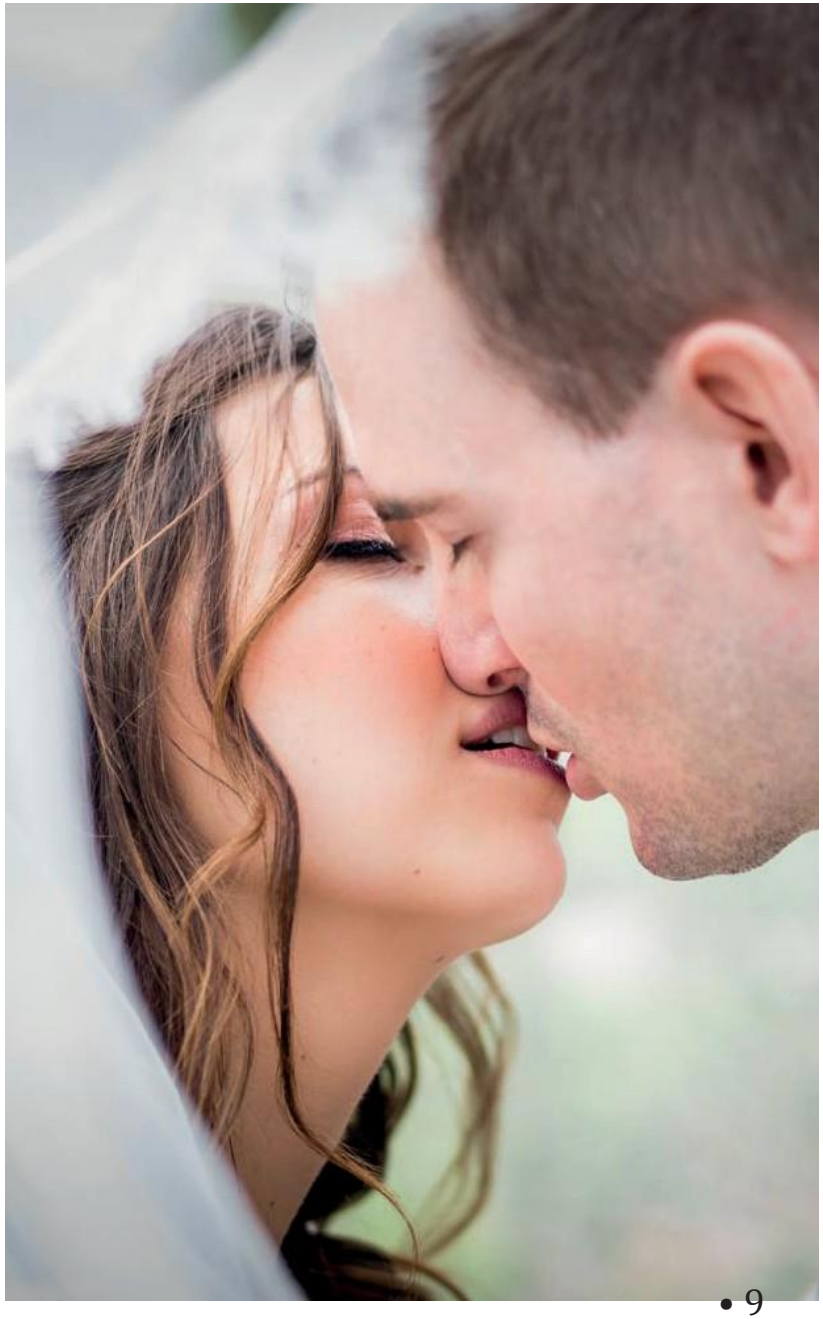
Tout est possible à l'Occidentale !

Mariage de rêve

À PARTIR DE **134€ / pers.***

*hors brunch du lendemain

Package complet (détail voir page ci-après)



Formule « Mariage de rêve » : le samedi !

Cette formule comprend :

- **La location du lieu avec tables, chaises, art de la table, nappage...**
- **Le service conseil**
  rendez-vous, conseils...
- **Le cocktail**
  avec et sans alcool, sans limite de consommation
- **Le menu de votre choix**
  Attraction, Coup de cœur, ou Séduction
  avec personnalisation possible
- **Les vins, softs et eaux minérales**
  rouge, rosé, blanc / sodas, jus de fruits
  eaux plates et gazeuses
- **La cérémonie laïque**
  Bancs & arche (hors fleurs)
  (Forfait installation = 150€ welcome drink inclus)
- **Le personnel de service 5***
  jusqu'à 4h du matin
- **La décoration**
  des tables, de la salle, de l'extérieur (hors fleurs)
- **L'autorisation tardive**
  jusqu'à 5h du matin
- **Droit de bouchon**
  offert

En supplément :

- Chambre des mariés : 150€/nuit
- Brunch : à partir de 35€/pers. Minimum 50 pers.
- Open Bar (hors alcools) : 150€ (verres, softs & serveur inclus)
- Service cocktails : pour 30 = 210€ / pour 50 = 350€ / pour 100 = 700€
- Service cloche : 500€
- Candy Bar : 200€

Mariage décalé

DJ OFFERT

+ 2 billets d'avion direction Marrakech au pays des rêves pour votre nuit de noces *

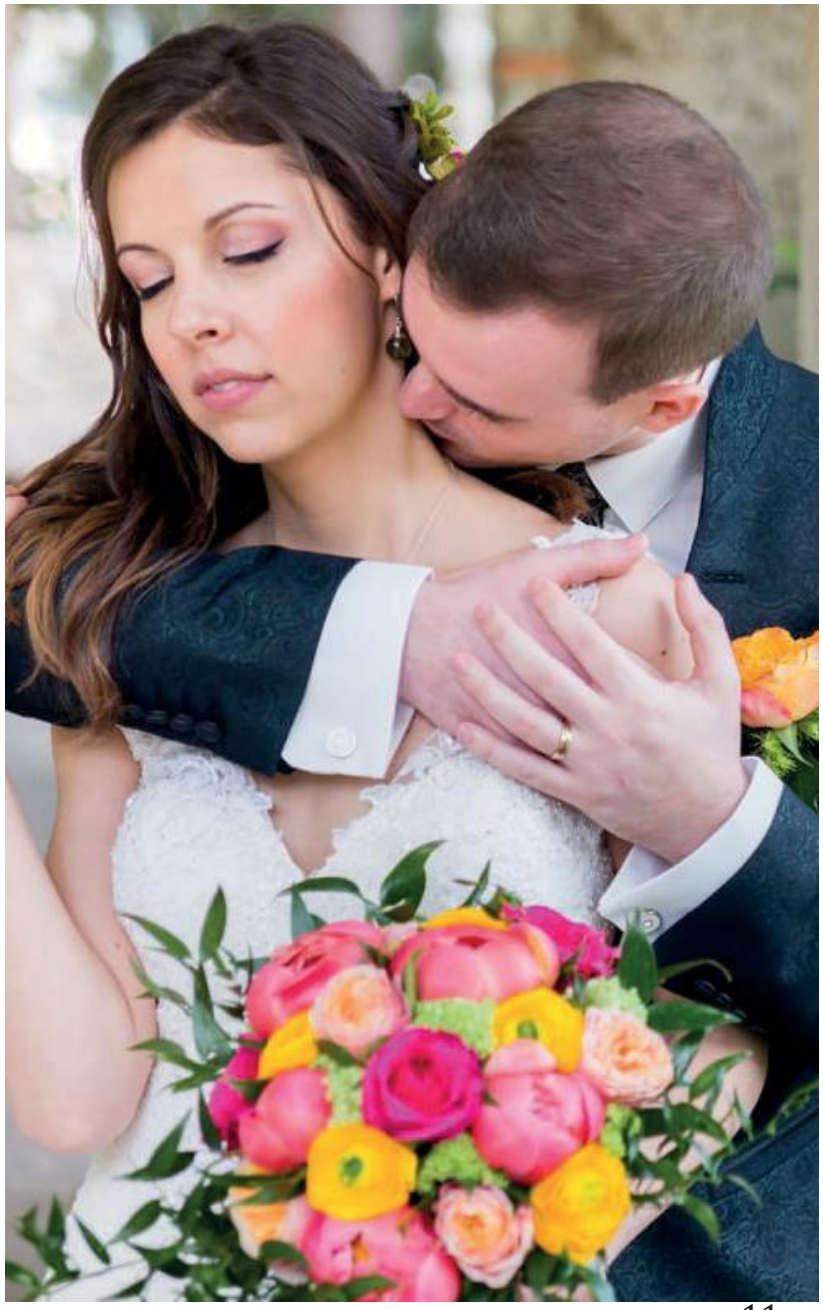
À PARTIR D'UN MONTANT TOTAL

17 400€ TTC

(offre valable toute l'année)

Dès 100 adultes*

*à partir du menu coup de cœur
Billets à réserver impérativement à la signature du contrat
Package complet (détail voir page ci-après)



Formule « Mariage décalé » : le vendredi ou un jour de semaine !

Cette formule comprend :

- **La location du lieu avec tables, chaises, art de la table, nappage...**

- **Le service conseil**
  rendez-vous, conseils...

- **Le cocktail**
  avec et sans alcool, sans limite de consommation

- **Le menu de votre choix**
  Attraction, Coup de cœur ou Séduction
  avec personnalisation possible

- **Les vins, softs et eaux minérales**
  rouge, rosé, blanc / sodas, jus de fruits
  eaux plates et gazeuses

- **La cérémonie laïque**
  bancs, & arche (hors fleurs)
  (Forfait installation = 150€ Welcome Drink inclus)

- **Le personnel de service 5***
  jusqu'à 4h du matin

- **La décoration**
  des tables, de la salle, de l'extérieur
  (hors fleurs)

- **L'autorisation tardive**
  jusqu'à 5h du matin

- **Droit de bouchon**
  offert

En supplément :

- Chambre des mariés : 150€/nuit
- Brunch : à partir de 35€/pers. Minimum 50 pers.
- Open Bar (hors alcools) : 150€
  (verres, soft & serveur inclus)
- Service cocktails : pour 30 = 210€ /
  pour 50 = 350€ / pour 100 = 700€
- Service cloche : 500€
- Candy Bar : 200€

Formule « Mariage décalé » : AUTOMNE / HIVER !

Mariage en automne

Prestations similaires que la formule

« Mariage de rêve »*

*avec des menus adaptés à la saison

Mariage en hiver

Prestations similaires que la formule

« Mariage de rêve »*

*avec des menus adaptés à la saison

Grille tarifaire

Menu Attraction (Cocktail inclus) & Menu Végétarien	Menu Coup de Cœur (Cocktail inclus)	Menu Séduction (Cocktail inclus)
Prix du package par personne TTC	Prix du package par personne TTC	Prix du package par personne TTC
Non disponible	Non disponible	De 60 à 69 personnes : 234€
Non disponible	Non disponible	De 70 à 79 personnes : 214€
Non disponible	De 80 à 89 personnes : 184€	De 80 à 89 personnes : 204€
De 100 à 109 personnes : 154€	De 90 à 109 personnes : 174€	De 90 à 109 personnes : 194€
De 110 à 119 personnes : 149€	De 110 à 119 personnes : 169€	De 110 à 119 personnes : 189€
De 120 à 129 personnes : 144€	De 120 à 129 personnes : 164€	De 120 à 129 personnes : 184€
De 130 à 139 personnes : 139€	De 130 à 139 personnes : 159€	De 130 à 139 personnes : 179€
A partir de 140 personnes : 134€	A partir de 140 personnes : 154€	A partir de 140 personnes : 174€
Personne invitée uniquement au vin d'honneur : 35€	Personne invitée uniquement au vin d'honneur : 40€	Personne invitée uniquement au vin d'honneur : 45€

Menu enfant : 30€/pers. jusqu'à 12 ans
Menu adolescent : 40€/pers. jusqu'à 15 ans
Brunch : à partir de 35€/pers. minimum 50 pers.
Menu prestataire (Dj, photographe, nounou…) : 40€/pers

3 Les cocktails, et les boissons

Le cocktail avec et sans alcool, softs, eau plate et eau gazeuse
sont sans limite de consommation.

Cocktail menu « Attraction »

- Pain d'épice, foie gras et son chutney
- Verrine de brebis et tomates
- Verrine de crevettes, guacamole et pamplemousse
- Brochette de crevettes et ananas
- Brochette de raisin et son carré de comté
- Saumon atlantique fumé
- Mini nems

+ Cocktail au champagne, apéritifs basiques, softs, eaux minérales plate et gazeuze

Cocktail 100% végétarien

- Houmous traditionnel en cuillère
- Salade de quinoa printanière en verrine
- Verrine de salade de pois chiches
- Carpaccio de betteraves et mimolette
- Spaghettis de légumes multicolores en verrine
- Verrine d'ananas, roquette, vinaigrette de mangue
- Mini quiche végétarienne aux poireaux
- Mini muffins aux légumes
- Club sandwich oeuf, crudités
- Tartelettes craquantes au roquefort et à la crème de marrons
- Mix de tartelettes de légumes

illustrations des différents cocktails

Ateliers culinaires & pièces cocktail

Cocktail menu « Coup de cœur »

CHOISIR :

- 7 bouchées froides
- 3 bouchées chaudes
- 1 atelier culinaire

Cocktail au champagne
Apéritifs basiques
Softs et eaux minérales plate et gazeuse

Cocktail menu « Séduction »

CHOISIR :

- 7 bouchées froides
- 5 bouchées chaudes
- 2 ateliers culinaires

Cocktail au champagne
Apéritifs basiques
Softs et eaux minérales plate et gazeuse

ATELIERS CULINAIRES :

☐ Risotto cuit dans sa meule de parmesan
☐ Plancha de brochettes de viandes (selon menu)
☐ Fleurs de courgettes en tempura (selon saison)
☐ Foie gras à la plancha
☐ Jambon Serrano en découpe
☐ Saumon Gravlax en découpe
☐ Sushis assortis

CUILLÈRES, VERRINES, COUPELLES :

☐ Cuillère mousse de thon à la ricotta & basilic
☐ Cuillère foie gras sur lit d'échalotes confites
☐ Cuillère cœur de palmier, magret fumé & fromage frais
☐ Verrine crabe, mangue et avocat
☐ Verrine Tzatziki de concombre & crevettes roses
☐ Verrine douceur de figue & fromage de chèvre frais
☐ Verrine pomme, foie gras & crumble de pain d'épices
☐ Verrine de mousse d'artichaut aux noisettes torréfiées
☐ Coupelle tartare de cabillaud au citron vert
☐ Coupelle tartare de saumon frais & herbes du jardin
☐ Coupelle cube de saumon mariné au gingembre confit

MINI BROCHETTES :

☐ Brochette melon & jambon cru
☐ Brochette magret de canard fumé, abricots & figues
☐ Brochette de tomates cerises & son bigarreau de mozarella au basilic
☐ Brochette de légumes pickles
☐ Brochette viande des grisons, tomates confites & mozarella

PETITES BOUCHÉES FROIDES :

☐ Petit choux à la vieille mimolette & crème d'avocat
☐ Religieuse à la crème de poivrons et lard croustillant
☐ Navette façon Pan bagnat
☐ Mini blini crème citron & saumon fumé
☐ Navette fromage de chèvre & pignons de pin
☐ Wrap's chicken Caesar
☐ Mini tartelettes végan au caviar d'aubergines
☐ Wrap fromage & fines herbes au saumon fumé
☐ Navette au bleu d'Auvergne et noix
☐ Canapé de pain d'épices au foie gras & chutney de figues
☐ Toast crosti italien au jambon de Parme
☐ Club cubic nordique au saumon fumé
☐ Club cubic à la mousse de canard & figue

PETITES BOUCHÉES CHAUDES :

☐ Assortiment de mini quiches
☐ Mini burger au bœuf
☐ Samoussas variés végétarien & à la viande sauce chili
☐ Nems variés poulet & crevettes sauce soja sucrée
☐ Accra de morue aux fines herbes sauce aigre douce
☐ Beignet de courgettes & sa sauce piquante
☐ Bouchée vapeur à la crevette & sa sauce aigre douce
Gougère au comté
Tartelette aux légumes grillés
Cassolette de légumes façon tajine

Les menus

Menu « Attraction » version été

ENTRÉES :

☐ Duo de saumon gravlax & fumé sur un lit de roquette, vinaigrette citronnée

ou

☐ Risotto safrané à la milanaise & girolles

ou

☐ Pizette à la tomate du pays, quenelle de chèvre frais, huile de basilic

ou

☐ Pomme d'amour de tomates colorées, burrata crémeuse & son émulsion de basilic

FROMAGE :

☐ Duo de fromages servis sur lit de mesclun (Brie de Meaux, Tomme de Savoie), pains spéciaux et chutneys

DESSERT :

☐ Entremets divers parfums parmi notre sélection

ou

☐ Pièce montée 2 choux nougatine (avec supplément de 4€ TTC par pers)

PLATS :

☐ Lieu noir en croûte de noisettes & son crumble de tomates

ou

☐ Le saumon & sa gambas rôtie aux agrumes, timbale de légumes du soleil

ou

☐ Parmentier de canard sauce miel & romarin, tian de légumes

ou

☐ Suprême de volaille rôtie au basilic & sa pomme de terre fondante, sauce au paprika

ou

☐ Gigot confit au crumble d'amandes, millefeuille de pommes de terre & ses carottes glacées au jus.

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 3 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu « Coup de cœur » version été

ENTRÉES :

☐ Tarte fine de Saint Jacques & crevettes marinées sur un coulis de homard aux noisettes

ou

☐ Entremets de courgettes croquantes & mousse de chèvre

ou

☐ Fraicheur de dorade aux herbes fraiches, relevée à la mangue et au citron vert

ou

☐ Risotto asperges et pousses d'épinards, copeaux de parmesan

FROMAGE :

☐ Trio de fromages servis sur lit de mesclun (Brie de Meaux, Tomme de Savoie, Comté affiné), pains spéciaux et chutneys

DESSERT :

☐ Entremets divers parfums parmi notre sélection et Pièce montée 2 choux nougatine

ou

☐ Pièce montée 3 choux nougatine

PLATS :

☐ Le cabillaud sur une mousseline de carottes, poêlée de légumes aux aromates & son émulsion de fanes

ou

☐ Loup juste rôti sur sa fregola sarda aux courgettes & olives taggiasche, crème de fenouil

ou

☐ Ballotine de pintade farcie aux légumes confits, gnocchis gratinés & délice de tomates au basilic thaï

ou

☐ Filet de bœuf Simmental & son millefeuille de pommes de terre à l'ancienne, sauce au Porto

ou

☐ Magret de canard aux pêches & ses pommes de terre rôties

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu « Séduction » version été

ENTRÉES :

☐ Délice de foie gras mi-cuit, chutney de mangues aux épices & sa brioche dorée

ou

☐ Maki de langouste & foie gras du Périgord au yuzu & sa sauce des îles

ou

☐ Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe

ou

☐ Tataki de thon au sésame & sa salade folle au gingembre

FROMAGE :

☐ Le plaisir des fromages affinés (5 variétés), pains spéciaux, chutneys et confitures du pays

DESSERT :

☐ Pièce montée 3 choux nougatine & mignardises

ou

☐ Wedding Cake
(avec supplément de 6.50 € TTC par pers)

PLATS :

☐ Le Saint Pierre & sa fleur de courgette farcie à la mousse d'écrevisses & son artichaut violet, sauce à l'orange

ou

☐ Médaillon de lotte & ses quelques légumes glacés, jus de langoustines corsé au chorizo

ou

☐ Mignon de veau aux légumes du sud cuits en tajine, fondant de pommes de terre à la truffe, jus corsé au thym

ou

☐ Souris d'agneau caramélisée sur sa polenta crémeuse & ses pois gourmands, jus au romarin

ou

☐ Le filet de bœuf Charolais aux morilles & son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu Végétarien version été

ENTRÉES :

☐ Melon mariné, gelée de myrtilles
et petites pousses
ou
☐ Tartare d'avocat, pomme verte au curry
ou
☐ Trio de tomates mozzarella
ou
☐ Salade de lentilles, roquette et tomates
séchées
ou
☐ Salade de tomates, avocats et pêches
ou
☐ Salade de fenouil, poire et grenade

DESSERT :

☐ Roses des sables
Makroud
Mini salades de fruits frais de saison
Panna Cotta au lait d'amandes
Riz coco et coulis de fruits
ou
☐ Pièce montée

PLATS :

☐ Caponnatta et polenta grillée
ou
☐ Quinoa aux aubergines grillées et cabillaud
en crème de poivrons
ou
☐ Tofu rôti sur riz citronnelle et légumes de saison
ou
☐ Tofu mariné, ratatouille confite et polenta grillée
ou
☐ Fenouil au pastis, cabillaud en croûte
et perles de blé parfumé

- *Café et thé bio*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu « Attraction » version hiver

ENTRÉES :

☐ Vol au vent d'écrevisses, beurre blanc pamplemousse, caramel de soja

ou

☐ Gravlax de saumon, salade de fenouil, crème fines herbes ailée

ou

☐ Fine tarte de légumes confits, pistou et parmesan

ou

☐ Velouté de châtaignes, lard croustillant, émulsion de lard fumé

FROMAGE :

☐ Duo de fromages servis sur lit de mesclun (Brie de Meaux, Tomme de Savoie), pains spéciaux et chutneys

DESSERT :

☐ Entremets divers parfums parmi notre sélection

ou

☐ Pièce montée 2 choux nougatine (avec supplément de 3€ TTC par pers)

PLATS :

☐ Dos de cabillaud saveur Thaï, wok de légumes d'hiver

ou

Croustillant de saumon, mousseline de carottes,

☐ déclinaison de choux

ou

Gigot d'agneau, tombée de choux, châtaignes et lard Corse

☐ **ou**

Suprême de pintade, purée de potimarrons et légumes de saison

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 3 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu « Coup de cœur » version hiver

ENTRÉES :

☐ Tatin d'oignons au magret de canard fumé

ou

☐ Consommé de potiron, pétoncles et mousse d'herbes

ou

☐ Foie gras maison, carpaccio de betterave truffé

ou

☐ Velouté de potimarrons aux châtaignes et écrevisses snackées

FROMAGE :

☐ Trio de fromages servis sur lit de mesclun (Brie de Meaux, Tomme de Savoie, Comté affiné), pains spéciaux et chutneys.

DESSERT :

☐ Entremets divers parfums parmi notre sélection et Pièce montée 2 choux nougatine

ou

☐ Pièce montée 3 choux nougatine

PLATS :

☐ Marmite du pêcheur safranée

ou

Filet de bar, risotto croustillant, légumes d'hiver,

☐ sauce citron confit

ou

Noix de veau rôtie beurre noisette, mousseline de carottes,

☐ condiment pain d'épices

ou

Caille farcie au foie gras, tian de légumes d'hiver et pomme

☐ de terre aux herbes du maquis

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu « Séduction » version hiver

ENTRÉES :

☐ Tartare de dorade mangue et agrumes, salade d'herbes

ou

☐ Foie gras à l'Armagnac, poivre de Timut, pain d'épices aux fruits et chutney de mangues

ou

☐ Velouté de champignons des bois, brisures de Pata Négra

ou

☐ Duo de Saint-Jacques et gambas rôtis, saveur thaï

FROMAGE :

☐ Le plaisir des fromages affinés (5 variétés), pains spéciaux & chutneys

DESSERT :

☐ Pièce montée 3 choux nougatine & mignardises

ou

☐ Wedding Cake
(avec supplément de 6.50 € TTC par pers)

PLATS :

☐ Souris d'agneau confite, écrasé de pomme de terre truffé, jus réduit figues et pain d'épices

ou

☐ Magret de canard, clémentines corses, polenta crémeuse, sauce myrte fruits rouges

ou

☐ Homard en marinade rôti au four, mousseline de légumes, sauce au beurre blanc citronnelle

ou

☐ Lotte au beurre d'agrumes, fondue de poireaux aux morilles, riz vénéré

- *Café et thé*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*

Menu Végétarien version hiver

ENTRÉES :

☐ Velouté de potimarron au lait d'amandes

ou

☐ Velouté de patates douces, poireaux, coco

ou

☐ Tatin d'endives ou d'oignons

ou

☐ Panna Cotta aux champignons

ou

☐ Salade d'avocat aux agrumes

ou

☐ Salade de lentilles d'Automne

PLATS :

☐ Curry de poireaux, riz camarguais et haloumi mariné

ou

☐ Patates douces rôties miso et gingembre et cabillaud

ou

☐ Tofu croustillant, épinard et riz thaï sauce sésame

ou

☐ Curry de tofu et déclinaison de choux

ou

☐ Risotto de petits pois et légumes rôtis

DESSERT :

☐ Roses des sables

Makroud

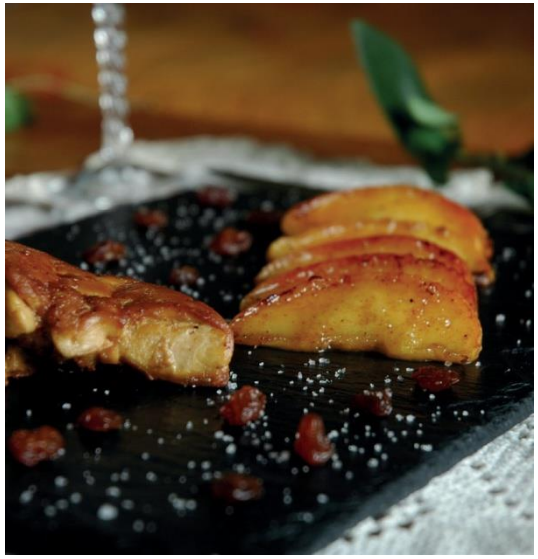
Mini salades de fruits frais de saison

Panna Cotta au lait d'amandes

Riz coco et coulis de fruits

Ou ☐ Pièce montée

- *Café et thé bio*
- *1 bouteille de vin pour 2 personnes à choisir parmi notre sélection au repas test*
- *Softs et eaux minérales plate et gazeuse inclus dans ce menu et sur toute la durée de la réception*
- *Champagne fourni par vos soins*
- *Droit de bouchon offert*



Menu adolescent

ENTRÉES :

☐ Petits buffet d'entrées
(mini quiches, mini hot-dogs, mini croque…)
ou
☐ Plateau de charcuteries

PLATS :

☐ Maxi burger et ses frites
ou
☐ Lasagnes « al forno » et petite salade

FROMAGES :

☐ Petit plateau de fromages et mesclun

DESSERTS :

☐ Gâteau au chocolat
ou
☐ Glaces au choix

Menu enfant

ENTRÉES :

☐ Petits buffet d'entrées
(mini quiches, mini hot-dogs, mini croque…)
ou
☐ Salade tomates & mozzarella

DESSERT :

☐ Gâteau au chocolat
ou
☐ Glaces au choix

PLATS :

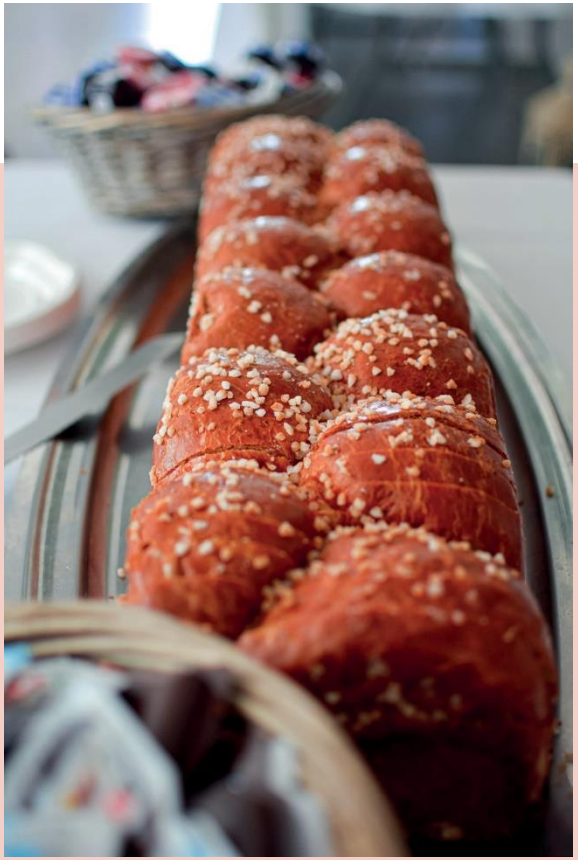
☐ Spaghettis et boulettes de bœuf
ou
☐ Poulet rôti et purée maison

Les pièces montées

Selon le choix de votre menu,
vous pourrez bénéficier d'une pièce
montée, d'entremets ou encore
d'un Wedding Cake exceptionnel
quelque soit la saison de votre grand jour.

La mise en place d'une cascade
de champagne est également possible.

Le brunch
du lendemain



Le brunch du lendemain commence à 11h et se termine à 15h (réassort du buffet de 11h à 13h uniquement, toute la vaisselle jetable est à fournir par les mariés)
Vous et vos invités pourront profiter du jardin ainsi que de la piscine le lendemain en journée.

Le brunch comprend :

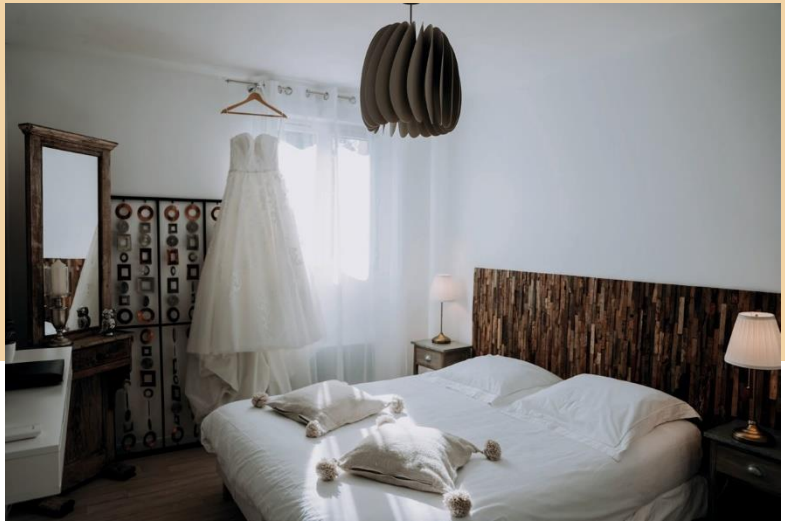
- Boissons : café, thé, eaux minérales plate et gazeuse, softs
- Partie salée :
  Salades diverses, plateaux de fromages, plateaux de charcuteries
- Partie sucrée :
  Viennoiseries, pancakes, crêpes, pain frais et confiture, brioche, beignets nature et chocolat

L'hébergement des mariés

L'Occidentale a conçu pour ses mariés un chaleureux appartement de 50m² tout équipé, disponible

la nuit de votre événement :

- Séjour avec TV
- Cuisine équipée
- Chambre avec lit 160 cm (literie luxe, draps italiens)
- Salle de bains (grande baignoire pour 2 personnes)
- Machine à laver, sèche-linge



Hébergements pour les invités à proximité du lieu.

Contact

www.locationdesalles06.com

directionloccidentale@gmail.com

commercialeloccidentale@gmail.com

06.50.29.70.57

L'Occidentale,
Chemin de l'Aven
RD 562
83440 MONTAUROUX

@l.occidentale

L'Occidentale à Montauroux

Kelly
&
Romain