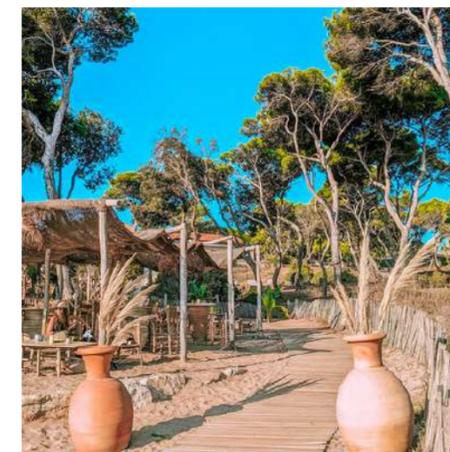


# LES ESPACES DU RESTAURANT

***Privatisation ou espace dédié pour votre repas, votre brunch.***

Le Noé, le restaurant du domaine, dispose de lieux variés pour vos différents temps de réception. Embarquez vos invités dans une expérience unique, de l'apéritif les pieds dans le sable, au repas sous les pins, jusqu'à la soirée dansante !

Découvrez les différents lieux dédiés à votre réception de mariage.





## RESTAURANT LE NOÉ

# L'APÉRITIF, LES PIEDS DANS LE SABLE

Pour votre vin d'honneur, accueillez **jusqu'à 220 personnes** dans notre espace apéritif au restaurant le Noé, sous les pins, les pieds dans le sable, ou sous les toiles de coco, pour un mariage a l'**ambiance bohème et raffinée.**

### L'espace comprends :

Installation des tables et des chaises

Préparation et mise en place du buffet

Service



## RESTAURANT LE NOÉ

# LE REPAS FACE À LA MER

Conviez jusqu'à **220 invités** lors de votre repas de mariage au Domaine de la mer. L'espace peut être installé sous forme de buffet, de tables conviviales ou de banquet.

### L'espace comprends :

Installation des tables et des chaises

Préparation et dressage des plats

Service



## RESTAURANT LE COMPTOIR DE NOÉ

# POUR LE LENDEMAIN

Le Comptoir de Noé vous accueille pour profiter du lendemain de votre fête, pour partager un petit déjeuner ou un brunch convivial. Le restaurant est niché au coeur de l'hôtel du Domaine.

Il est possible d'y accueillir **80 personnes**.

### L'espace comprends :

Installation des tables et des chaises

Préparation et dressage des plats

Service

Terrasse extérieure



# LES MENUS DE MARIAGE

Profitez d'un repas de mariage somptueux grâce aux bons soins de notre Chef, qui propose dans une **ambiance conviviale** une **cuisine raffinée**.

Il se fera également un plaisir de vous concocter le lendemain un brunch au Comptoir de Noé, notre salle de restaurant avec terrasse et vue sur la mer.

Découvrez nos **formules** et choisissez le menu qui vous séduira le plus.

Nous avons également pensé aux enfants, qui pendant votre réception profiteront d'un **menu enfant** dédié.

## Le menu Grand Horizon

### Buffet d'entrées, trois choix parmi la carte:

Ceviche de la mer, vinaigrette aux agrumes hyérois  
Tomato de veau

Burrata truffé 300 gramme, sauce du moment & pinceta grillé  
Thon fumé maison à l'écorce de sapin, et son labné maison aux herbes du jardin

Boulgour libanais aux herbes & fleurs, mayonnaise au raifort, tourteaux



### Buffet de plats, trois choix parmi la carte:

Poisson cuit entier du moment (turbot, sole, bar, daurade) & vierge d'agrumes  
Poulpe aoïli légère

Tomawok de cochon à la façon milanaise

Tataki de bœuf

Mi-cuit de thon velour au sapin

La lotte entière sur l'arête marbrée au beurre blanc du moment



### Accompagnement, trois choix:

Pomme darphin, truffe d'été

Pressé de légumes du moment

Tian de légumes gratiné

Mille-feuille de pomme de terre confit à la graisse de canard

Risotto d'épeautre aux champignons du moment

Tatin de tomate du var



### Fromages

Plateaux 4 fromages différents



### Desserts, deux choix parmi les pôles animés suivants:

Stand de glaces

Fontaine au chocolat & fruits

Ananas flambés

Nage d'agrumes au poivre de timut

**TARIF : 90€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)**

## Le menu Horizon

### Buffet d'entrées, deux choix parmi la carte:

Ceviche de la mer, vinaigrette aux agrumes hyérois  
Burrata truffé 300 gramme, sauce du moment & pinceta grillé

Thon fumé maison à l'écorce de sapin, et son labné maison aux herbes du jardin

Boulgour libanais aux herbes & fleurs, mayonnaise au raifort, tourteaux



### Buffet de plats, deux choix parmi la carte:

Poisson cuit entier du moment (turbot, sole, bar, daurade) & vierge d'agrumes

Poulpe aoïli légère

Tomawok de cochon à la façon milanaise

Tataki de bœuf

Mi-cuit de thon velour au sapin



### Accompagnement, deux choix:

Pomme darphin

Tian de légumes gratiné

Mille-feuille de pomme de terre confit à la graisse de canard

Risotto d'épeautre aux champignons du moment



### Buffet fromages

(10 € par personne)

Plateaux 4 fromages différents



### Desserts, pôles animés suivants:

Stand de glaces

Fontaine au chocolat & fruits

**TARIF : 55€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)**



# Les formules Boissons

## Formule Apéritif

Vasque de punch aux fruits  
Vasque de sangria au rosé de provence  
Jus de fruits  
Brochettes de fruits et légumes de saison  
Pains surprises maison (différents  
tartinables)

**45€ PAR PERSONNE**

**20 € DE 3 À 12 ANS**

**30 € DE 13 À 17 ANS**

## Formule Grand Apéritif

Vasque de punch aux fruits  
Vasque de sangria au rosé de provence  
Thé glacé maison  
Citronnade maison  
Jus de fruits  
Brochettes de fruits et légumes de saison  
Déclinaisons de charcuteries  
Pains surprises maison (différents tartinables)

**60€ PAR PERSONNE**

**20 € DE 3 À 12 ANS**

**30 € DE 13 À 17 ANS**

## Formule Vins et Eaux

1 bouteille de vin pour 3 personnes  
(rouge, rosé, blanc)  
Eaux traitées par nos soins  
Café et thé

**20€ PAR PERSONNE**

**(HORS ENFANTS)**



# La formule réception complète

**Privatisation pour 120 personnes adultes (hors tarif musique)**

## La réception

### Vins

1 bouteille de vin pour 2 personnes  
(Blanc, rouge, rosé)



### Champagne et cocktails

2 coupes par personne  
2 cocktails par personne



### Apéritif

Vasque de punch aux fruits  
Vasque de sangria au rosé de provence  
Thé glacé maison  
Citronnade maison  
Jus de fruits  
Brochettes de fruits et légumes de saison  
Déclinaisons de charcuteries  
Pains surprises maison (différents tartinables)



### Menu de mariage Grand Horizon



### Pièces montées & Wedding cake

**180€ PAR PERSONNE**

Nous ne faisons pas de wedding cake ni de pièce montée, mais vous avez la possibilité d'en apporter, nous n'appliquons aucun supplément.



Ils l'ont organisé comme cela:

17 h - **Arrivée des invités**  
*avec musique*

17 h à 19 h - **Cocktail des mariés**  
*Les pieds dans le sable*

20 h - **Repas de mariage**  
*Face à la mer au Restaurant Le Noé*

22 h à minuit - **Soirée dansante**  
*avec Dj, musique live*

minuit - **Clôture de la fête**  
*Au Restaurant Le Noé*

1 h - **Départ des invités**  
*Fermeture du Restaurant le Noé*



# Pour prolonger le plaisir

## Le petit déjeuner

(Hors dimanche, brunch à la carte)  
Au restaurant Le Noé, sous forme de buffet servi les pieds dans le sable, face à la mer.

**19€ PAR PERSONNE**

## Le brunch

Dimanche de 11 h à 15 h

### **Buffet à volonté:**

Viennoiseries (pain aux chocolat, croissant, cake, brioche...)  
Pains, confiture, beurre  
Muesli équilibré  
Salades composées (plusieurs salades froides)  
Planche charcuterie et fromage  
Fumage maison (poisson du moment)  
Œufs travaillés (selon les périodes)  
Boissons chaudes (Café, Thé...)  
Boissons froides (Jus de fruits frais, eaux détox...)



**Plat Chaud: Viande ou poisson au choix**



**Desserts, deux ou trois choix parmi:**

Mousse au chocolat  
Ile flottante  
Crème brûlée  
Cheesecake  
Choux sucrés  
Tartes aux fruits, au chocolat

**45€ PAR PERSONNE**

**25€ PAR ENFANT (3-12 ANS)**

## Le menu enfant

**Plat:**  
Viande ou poisson du moment  
**Accompagnement:**  
Gnocchi frit

**13€ PAR ENFANT**



# CONTACT

**Pour toute demande d'information, devis, visite...**

**Veillez nous contacter**

**[mariage@domainedelamer.com](mailto:mariage@domainedelamer.com)**

**04 94 58 21 01**

**[WWW.DOMAINEDELAMER.COM](http://WWW.DOMAINEDELAMER.COM)**

**\*Les tarifs sont à titre indicatif.**