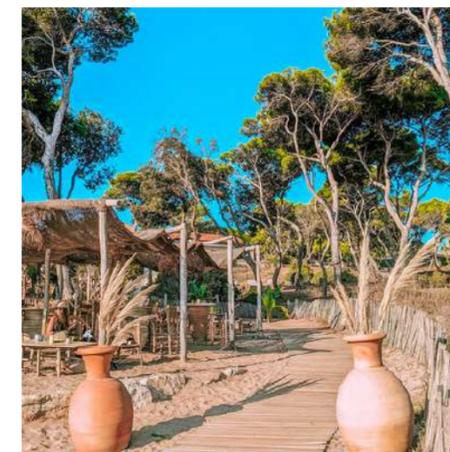


LES ESPACES DU RESTAURANT

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 : 70€ 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 detox...)



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

04 94 58 21 01

WWW.DOMAINEDELAMER.COM

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