

Votre mariage ...

Un jour unique

Un lieu unique



Entre Bandol et Cassis, Le Grand Hôtel Les Lecques***
saura vous étonner et émerveiller vos invités.



Son Parc de trois hectares, situé à seulement 100m des plages,
est le lieu idéal pour vos photos de mariage.



Notre salle de réception, pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes,
auréolée de lumière, se transformera selon votre imagination
pour une soirée empreinte de vos souvenirs !



Baigné de romantisme et de caractère, notre élégante demeure Belle Epoque
se conjugue parfaitement au mariage dont vous rêvez...

Votre soirée de mariage

Nos larges terrasses surplombant le Parc pourront accueillir l'ensemble de vos convives pour un vin d'honneur chaleureux et convivial.

Vous y dégusterez un assortiment de canapés et verrines dressé sur îlot et proposé au plateau.

Notre chef vous proposera ensuite une animation culinaire pour le plus grand plaisir des fins gourmets.



Le cocktail pourra débuter à partir de 18h.

Une arrivée plus tôt, après la cérémonie, est tout fait envisageable.

Une large gamme de prestations vous sera proposée.

La location de salle est intégrée dans notre proposition.

La fin de soirée est prévue à 3h du matin (heure supplémentaire possible)

La chambre avec petit déjeuner du lendemain est offerte pour les mariés.

(soit une économie d'au moins 130 €.)

Nous vous laissons le soin de composer votre formule après avoir pris connaissance de nos tarifs ci-dessous.

Votre vin d'honneur

🌀 **Le Paradis du fruit** 🌀

A la suite de votre cérémonie, nous pouvons vous installer, dans le parc, un stand de fruits et boissons fraîches, pour profiter d'un bon moment en toute convivialité.

Noix de coco, ananas, pastèques, melons
Eaux minérales plates et gazeuses, Coca Cola, Orangina et Schweppes
6,00 € pp

🌀 **Pour ouvrir la soirée** 🌀

Open Bar 1h : 3 Alcools au choix – 10,00€ pp

Open Bar 2h : 3 Alcools au choix – 15,00€ pp

Pastis – Martini blanc – Martini Rouge – Whisky – Gin – Rhum – Vodka

Accompagné d'eaux minérales plates et gazeuses, Coca Cola, Orangina et Schweppes

Cocktail Planteur : supplément 5,00€ pp

Base champagne: supplément 7,00€ pp (Open bar 1h)

supplément 10,00€ pp (Open bar 2h)

🌀 **Le plaisir provençal** 🌀

Caviar d'aubergine, Pissaladière, Tapenade, Croquant de légumes anchoïade – 10,00€ pp

🌀 L'accompagnement des gourmets 🌀

Canapés 7/pers. dressés sur îlots et proposés au plateau

*« Crevette au beurre persillé, mousse de ricotta poivron et coppa, fromage frais, saumon fumée
Poulet et chiffonade de carotte sur blinis, foie gras et chutneys de mangues abricots, guacamole tortillas »*

Verrines 3/pers. : *« Gaspacho aux tourteaux, Tiramisu de poivron/chèvre, mousseline de foie/cresson »*

Une animation culinaire au choix

Cuisson sur plancha : *Noix de Saint-Jacques, Gambas, Petites Seiches, Rougets, Magret de Canard (2 ing. au choix)*

Découpe de jambon Serrano, toasts et rougail

Wok de volailles et crevettes à la coriandre et ses petits légumes croquants

20,00€ pp

Votre repas de mariage

(Entrée et Plat unique pour l'ensemble des convives)

Pour votre dîner, notre chef sera ravi de concevoir avec vous le repas de vos rêves.
Ci-dessous des propositions de menus à partir de 60 € boissons comprises.

🍷 Mise en bouche du chef 🍷

🍷 Entrées 🍷

Saint Jacques en tartare à l'huile de truffe
sur crème infusé à la menthe douce, jus de grenade

ou

Parfait moelleux de langoustine,
fine ratatouille arôme méridional et pointes d'asperges au thym

ou

Foie gras de canard en gelée de poireaux
avec sa marmelade de mangue, pain brioché rôti

ou

Opéra de saumon à l'aneth et tartare de daurade
avec pommes vertes, avocat aux 4 épices

🍷 Plats 🍷

Filet de loup sur peau, infusion de fines herbes confit de tomates et girolles,
pommes de terre ratte rôti à l'ail et au thym.

ou

Saint pierre cotier sur une déclinaison de tomate verte aubergine,
écume au piments d'espelette, pousse d'épinards et orange confite

ou

Quasi de veau à la grillade, crémeux de polenta au citron,
Mousseline de carotte au cumin et échalote confite au porto.

ou

Carré d'agneau en croute d'herbe, tian de légumes de provence au pistou,
risotto au pistou, jus emulsionné à l'huile d'olive.

🍷 Trilogie de fromages : Brie – chèvre – reblochon et mesclun 🍷

🍷 Assortiment mini dessert 🍷

Gateau chocolat - verrine de tartare de fruits - mini millefeuille aux fraises
Tartelette aux pommes - glace crème romarin.

🍷 Boissons 🍷

Votre repas sera accompagné d'un vin AOC. 1bout/3pers.
avec eaux minérales, gazeuses 1bout/2 pers. et café.

Chaque bouteille de vin hors quota vous sera proposé à un tarif banquet de -15% (prix carte)

Autres prestations

🌀 Pièce montée 🌀

Choux ou corne d'abondance (2/pers.)

5 €/pers.

🌀 Boissons Soft à volonté lors de la soirée dansante 🌀

Eaux minérales plates et gazeuses, Coca Cola, Orangina et Schweppes

2,50 €/adultes.

🌀 Droit de bouchon champagne lors du repas et/ou soirée dansante 🌀

Bouteille en 75cl

7 €

🌀 Formule enfant 🌀

Assiette de charcuterie

Suprême de volaille ou haché du boucher (selon l'âge)

avec ses tagliatelles fraîches ou frites

Soda et dessert

13 €

Informations complémentaires...

Dans le cadre d'intervention de prestataires (DJ, photographe), il sera important de nous préciser si un menu du jour leur sera proposé.

Une privatisation de notre salle de restaurant peut être envisagée de Novembre à Avril.
(sous confirmation de la direction selon la période).

Besoin de chambres ?

Dans le cas où vous souhaiteriez réserver des chambres pour vos convives, vous trouverez ci-dessous nos tarifs.



Chambre standard pour 2 pers. avec petit déjeuner

Octobre à Mars : à partir de 130 € **Juillet & Aout** : à partir de 198 €

Avril à Juin + Sept : à partir de 155 €

(selon la période et nos disponibilités, notre service commercial sera en mesure de vous proposer nos meilleurs tarifs dans le cas d'une réservation de plus de 10 chambres)

➤ **Contacts**

Notre service commercial se fera un plaisir de vous renseigner sur l'ensemble de nos prestations et pourra vous accueillir pour faire découvrir le charme de notre demeure belle époque.

Service Commercial - Alicia Dye-Pellisson

Tél : 04 94 26 73 64 commercial@grand-hotel-les-lecques.com

Fax : 04 94 26 10 22 www.grand-hotel-les-lecques.com

Nos conditions générales de ventes

« GRAND HOTEL LES LECQUES »

I) Obligations financières

Dans le cas d'une confirmation de votre part, nous vous demandons un versement d'arrhes de 30% du devis établis par le service commercial.

J-60 à J-30 : 2ème Versement d'arrhes d'un montant de 30%.

Possibilité de modification concernant le nombre de convives.

Attention, à J-30, le nombre de convives définis par le client sera une base minimum de facturation.

Entre J-30 et J-15 :

- Rendez-vous préparatoire pour le déroulement de la soirée.

- Confirmation du nombre de convives avec validation du plan de salle par Responsable restaurant.

J-7 : Validation par les futurs mariés du récapitulatif concernant l'organisation de la soirée.

Toute prestation extérieure prise en charge par l'hôtel pour le compte de la manifestation sera sujette à une demande supplémentaire d'arrhes correspondant à 100% des prestations demandées. Cet arrhe sera ensuite comptabilisé dans la facture finale.

D'autre part une décharge de responsabilité sera soumise au client pour toute activité sportive.

II) Modifications du contrat

Toute réservation ou tout changement de réservation ou de programme doit être confirmé par écrit : lettre, fax, mail... .

L'hôtel se réserve le droit d'annuler le contrat si des événements de force majeure ou en cas de cas fortuits l'y contraignent (grève, incendie, dégâts des eaux...).

III) Mise à disposition de notre espace de réception

Pour votre soirée de mariage nous mettons à votre disposition notre grande salle de réception qui peut accueillir jusqu'à :

- 100 Personnes assises (avec piste de danse)
- 120 Personnes assises (sans piste de danse)
- 200 Personnes en cocktail dinatoire

Dans le cas où le nombre de convives venait à augmenter entre la signature du devis et le rendez-vous préparatoire, nous pouvons mettre à votre disposition notre salle de 30 m² (pour 150€ / soirée) qui pourra accueillir les enfants et ainsi optimiser l'espace de la salle de réception principale.

La privatisation de notre espace de réception ainsi que la main tardive sont compris dans nos formules. La fin de soirée est définie à 3h du matin.

Chaque heure supplémentaire vous sera facturé 150€.

IV) Respect des lieux

Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la Direction ou du service banquet.

Dans le cadre d'un excès de nuisance sonore qui pourrait déranger la quiétude de ses clients le Grand Hôtel Les Lecques se réserve le droit d'intervenir sur le niveau sonore du prestataire musical engagé, ou bien de fermer toute fenêtre ou vitre afin d'obtenir une meilleure isolation phonique.

V) Règlementation et sécurité

Le preneur s'engage à veiller à la sécurité, à la propreté, à la bonne utilisation et au bon entretien des infrastructures, des équipements et du matériel de l'hôtel ainsi qu'à respecter la tranquillité et la sécurité du voisinage. En matière de sécurité anti-incendie, le preneur désigne, en application des MS 45 et MS 46 du règlement de sécurité des établissements recevant du public arrêté du 25 Juin 1980.

VI) Assurance

Le preneur doit assurer pendant toute la durée de la mise à disposition des locaux, sa responsabilité civile locative, pour tout événement qui peut engager sa responsabilité civil d'organisateur à l'égard du public, des participants ou des tiers, pour toute manifestation qu'il peut organiser.

L'Hôtel conditionne donc la mise à disposition à la communication d'une attestation concernant les risques – **cette attestation doit être jointe impérativement au retour du contrat dûment signée.**

VII) Clause attributive de juridiction

Toute contestation relative au présent contrat sera la seule compétence des tribunaux de TOULON-France. Sans respect des précédentes clauses aux conditions mentionnées ci-dessus, le GRAND HÔTEL DES LECQUES ne pourra être tenu responsable et ne pourra garantir les prestations stipulées dans ce contrat. A partir de ces dates toute prestation demandée ne pourra être fournie qu'en fonction de nos disponibilités.

Conformément au décret n° 2006-1386 du 15 Novembre 2006, notre établissement est classé non fumeur.

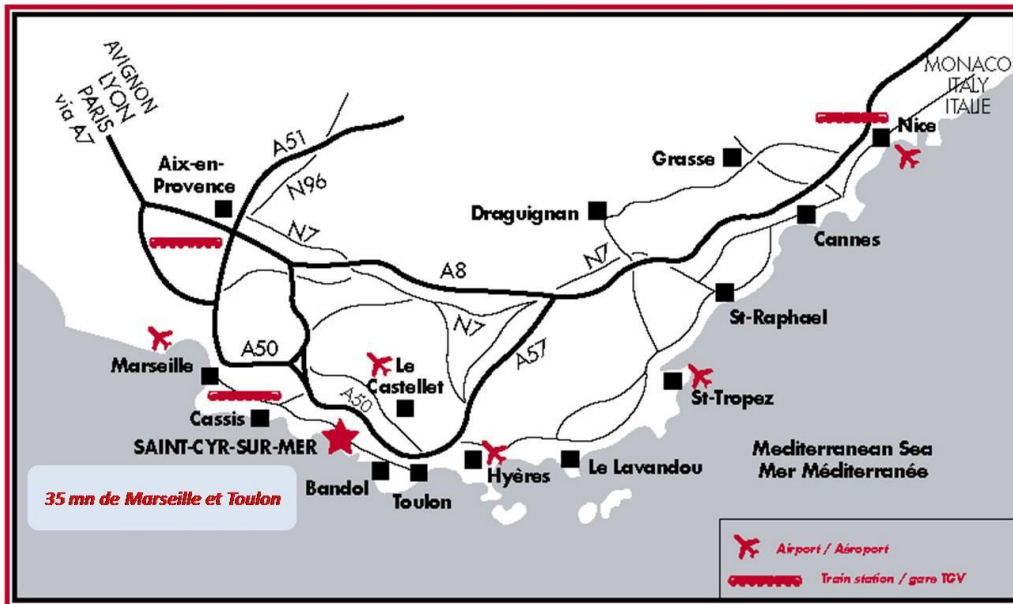
VIII) Annulation totale de votre manifestation

La résiliation unilatérale des prestations Banquets par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible selon la procédure ci-dessous :

- Jusqu'à 8 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 50% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.
- Entre 8 et 3 mois avant la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 70% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.

- Entre 3 mois et la date prévue pour l'exécution du contrat, l'annulation totale de la manifestation entraîne des frais d'annulation équivalents à 90% du montant du chiffre d'affaire total estimé sur le contrat.
- En tout état de cause, les arrhes versées par le client resteront acquises à l'hôtel.

➔ Accès au Grand Hôtel Les Lecques***



~ Autoroute : à 5mn (A8), Sortie n° 10 Saint Cyr sur Mer

~ Train :

- Gare de Saint Cyr Les Lecques (2km)
- Gare de Marseille Saint Charles (40km)
- Gare d'Aix en Provence (60km)
- Gare de Toulon (23km)

~ Aéroport :

- Aéroport de Toulon-Hyères (40km)
- Aéroport de Marignane (50km)

Voici une liste de prestataires qui peut vous être utiles...

PHOTOGRAPHE

*Denis DALMASSO - 08 72 14 24 64 / 06 15 24 49 84
www.denisdalmasso.com*

*Lorenzo SALEMI - 04 94 59 24 97 / 06 08 09 03 79
photo@lorenzosaemi.com*

MUSIQUE / ANIMATIONS

*Christophe SERRA - 06.77.56.88.10
TOF ANIMATION
info@tof-animation.com*

*Hervé Bottaro - Sun Light Music
06.13.63.43.98 ou 04.91.85.66.38
www.sun-light-music.fr*

*PRESTIGE EVENEMENTS - 04 94 480 991
www.prestige-evenements.fr*

FLEURISTES (St-Cyr-sur-mer)

Atelier d'Anaïs - 04.94.88.76.64

Fleurs 2000 - 04.94.26.34.12

Multi-fleurs - 04.94.26.13.73