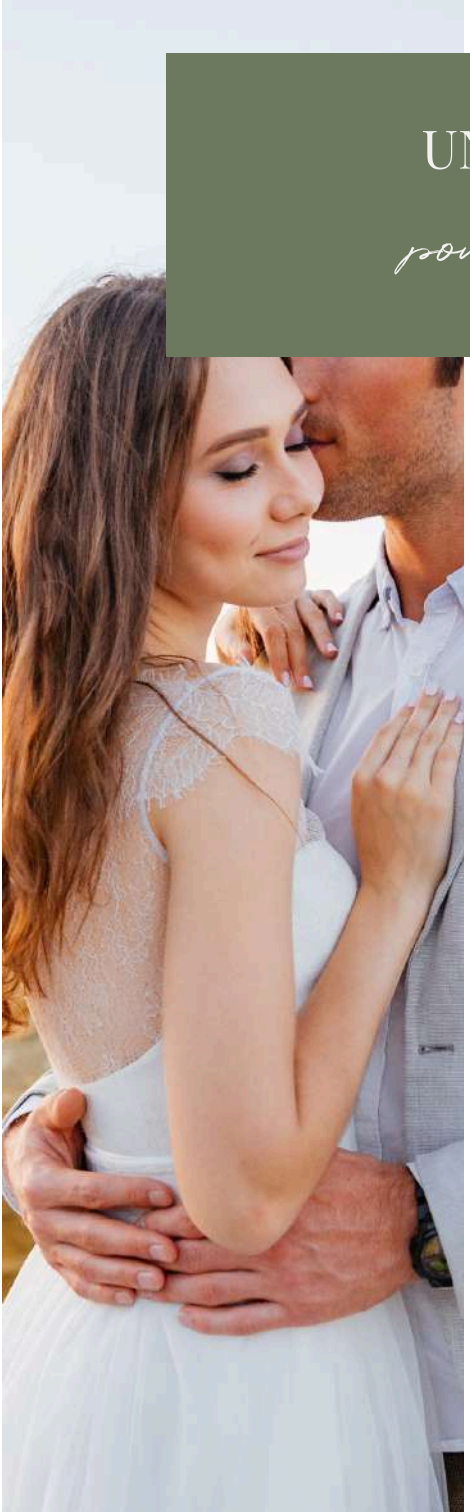


CÉLÉBREZ VOTRE MARIAGE

à l'Hôtel du Parc

★ ★ ★

HOTEL DU PARC



UN LIEU EXCEPTIONNEL ...

pour un mariage inoubliable

Très chers futurs mariés,

A 2h de Paris et 1h30 de Lille, niche au cœur d'un domaine arboré, l'Hôtel du Parc séduit celles et ceux venus se ressourcer et se dépayser.

Avec son ambiance chaleureuse et accueillante, notre établissement de 80 chambres et 1 suite est idéal pour les séjours en amoureux, en famille ou pour vos événements.

L'Hôtel du Parc est également une référence en matière de mariage… tout peut être organisé dans nos différentes salles de réceptions.

Au plaisir de vous accueillir et de vous accompagner pour que cette journée reste à jamais gravée dans vos mémoires.

L'équipe de l'Hôtel du Parc

Créatrice de bonheur

Espaces de réception privés

50 à 1000 m2



Hôtel de 80 chambres + 1 suite

pour loger
vos convives



Cadre idyllique

Domaine de 1,5 hectares arboré
idéal pour votre cérémonie laïque et votre séance photos



Une nuit de rêve

Pour les jeunes mariés, pour leur nuit de noces



Parking

pour vos invités



POUR BIEN COMMMENCER VOTRE MARIAGE

le vin d'honneur

NOS PROPOSITIONS

Canapés (chaud ou froid)
Pain d'épices au fois gras, confit de figue, toast saumon fumé, crème d'aneth — 1.90€/pièce

Mini Verrine
Verrine de thon, tomate et crème safrance, rillette de saumon aux herbes fraiches — 2.30€/pièce

Navette garnie — 2.20€/pièce

Banc d'huîtres — 3.10€/pièce

Gambas flambées au Whisky — 4.50€/ brochette de 3 gambas

Mini burger de foie gras poêlé — 4.20€/pièce



LA LOCATION DE SALLE

Augusta (jusqu'à 90 personnes)	950€
Saint Andrews (jusqu'à 600 personnes)	1800€

Nos salles sont équipées d'un limiteur de bruit de 92 décibels maximum.
Des frais de nettoyage seront appliqués pour l'utilisation des salles.



VOTRE DÎNER DE MARIAGE

nos propositions

Nous vous suggérons un choix de différentes entrées, plats, fromages et desserts pour ravir vos convives. Nous le savons, chaque mariage est unique ! Nous nous adaptons aux demandes des mariés. Notre menu inclus les boissons : 1 bouteille de vin (75cl) pour 2, eaux minérales (100cl) et café.

LES BOISSONS

Softs (jus de fruit, limonade)	*100cl*	*6.50€*
Gin Bombay Sapphire	*70cl*	*80.00€*
Vodka Smirnoff	*70cl*	*80.00€*
Rhum Bacardi	*70cl*	*80.00€*
J&B	*70cl*	*80.00€*
Bailey's	*70cl*	*80.00€*
Get 27, Get 31	*70cl*	*80.00€*
Calvados VSOP	*70cl*	*80.00€*
Champagne Castelnau	*75cl*	*70.00€*
Champagne Castelnau rosé	*75cl*	*110.00€*
Champagne Magnum	*105cl*	*190.00€*
Location de prémix + fût de bière	*30l*	*280.00€*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MENU

ENTRÉES

Tartare de thon aux aromates, vinaigrette sésame
Saumon mi-cuit au teriyaki et soja façon tataki au sésame

PLATS

Médaillon de veau sauce aux morilles et cognac,
pommes de terre grenailles et couleurs de carottes
Filet de bar en arlequin gratiné au parmesan et pesto vert,
julienne de légumes au curcuma

FROMAGE

Assiette de fromages, salade à la vinaigrette aux noix

DESSERTS

Gâteau multi fruits de saison
Pièce montée

Forfait boissons, eau, vin, café ou thé : 20€ /pers
1 bouteille pour 2 personnes
PRIX : 59€

Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.
Nos prix s'attendent en euros, TVA et service inclus.



LE COIN

des enfants

/MENU ENFANT A 18.50€

jusque 12 ans

ENTRÉES

Assiette de crevettes , sauce mayonnaise
Assortiment de charcuterie
Assiette de crudité

PLATS

Poisson blanc, steack ou filet de poulet
Riz blanc, purée ou pâtes, légumes

DESSERTS

2 boules de glace
Mousse au chocolat
+ Surprise Kinder

+ **Boisson jus de fruit et sodas**

Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.
Nos prix s'attendent en euros, TVA et service inclus.

LES OPTIONS DU DINER

La pièce montée de choux *2.00€/ choux (parfum aux choix)*

Buffet des desserts *6.50€/personne*
Paris Brest, Opera, 3 chocolats, Tartes

LES DROITS DE BOUCHONS

Eaux et softs	*100cl*	*4.00€*
Bière bouteille	*75cl*	*4.00€*
Vin	*75cl*	*10.00€*
Champagne, crémants	*75cl*	*15.00€*
ou méthodes traditionnelles		
Fût de bière		*105.00€*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





POUR PROLONGER LE MOMENT

Avec vos proches

LORS DE VOTRE SOIREE

Mini buffet de terrines — *8.50€/personne*
Rillettes, terrines de campagne, pain frais, cornichons

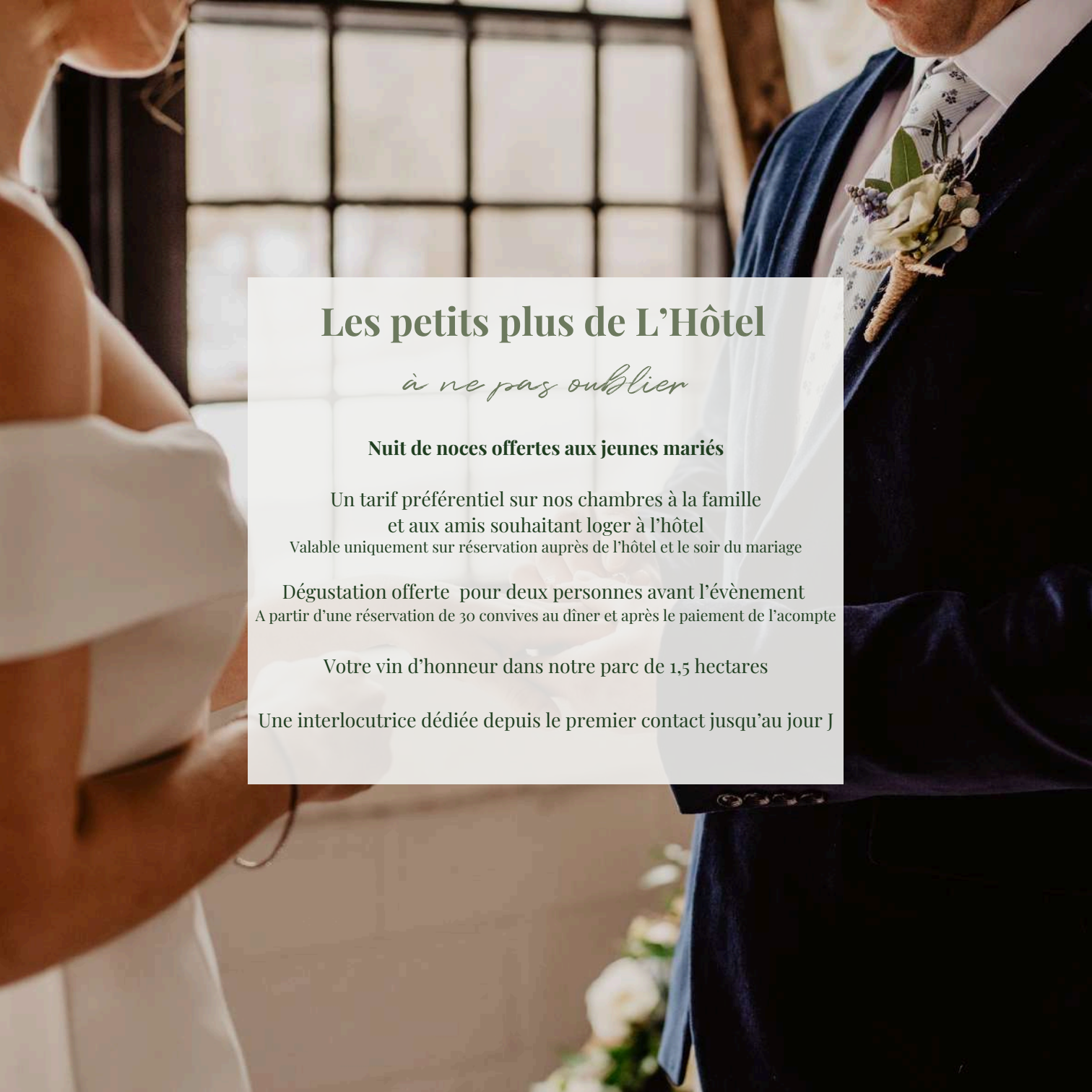
Soupe à l'oignon — *9.00€/personne*

Heures supplémentaires — *150.00€ / heure à partir de 3h*
200.00€ / heure à partir de 5h

LE LENDEMAIN

Brunch terre et/ou mer, boissons comprises — *57.00€/personne*
1 bouteille de vin de 75cl et 1 eau de 100cl pour 3

Petit-déjeuner continental — *19.00€/personne*



Les petits plus de L'Hôtel

à ne pas oublier

Nuit de noces offertes aux jeunes mariés

Un tarif préférentiel sur nos chambres à la famille
et aux amis souhaitant loger à l'hôtel
Valable uniquement sur réservation auprès de l'hôtel et le soir du mariage

Dégustation offerte pour deux personnes avant l'évènement
A partir d'une réservation de 30 convives au dîner et après le paiement de l'acompte

Votre vin d'honneur dans notre parc de 1,5 hectares

Une interlocutrice dédiée depuis le premier contact jusqu'au jour J



Votre interlocutrice privilégiée

111 Avenue François 1er- 62152 Neufchâtel-Hardelot
+33 (0)3 21 33 48 14
restaurant.parc@najeti.com

Najeti
Hôtels & Golfs Collection

Notre collection

Je suis imprimé en papier recyclé

Ne pas jeter sur la voie publique