

DÉTAIL DES PRESTATIONS

AU VILLAGE DU JARDIN COLONIAL - ÎLE-DE-BATZ - FINISTÈRE

FORMULE PARTIELLE

Nous vous proposons une formule partielle, **sans privatisation du site**. Votre soirée devra donc **s'arrêter à 1h du matin**.

Le prix comprend :

- La mise à disposition de la salle la veille pour la mise en place
- La location de la salle pour le cocktail et le repas
- Les hébergements pour 1 nuitée dans nos 12 gîtes de 8 personnes
- Les draps jetables et recyclables (lits non faits)

Le prix ne comprend pas :

- Le forfait ménage
- Le repas, le cocktail, le brunch et les prestations annexes

TARIF

40€ la nuitée par personne

FORMULE PRIVATISATION

Profitez pleinement de l'établissement avec vos invités, vous êtes les **seuls sur le site**, vous n'avez donc **pas de limite horaire** pour votre soirée.

Le prix comprend :

- La mise à disposition de la salle la veille pour la mise en place
- La location de la salle pour le cocktail et le repas
- Les hébergements pour 1 nuitée en priorité dans nos 12 chalets de 5 personnes
- Le forfait ménage
- Les draps jetables et recyclables (lits non faits) jusqu'à 100 personnes

Supplément de 6 € par personne à partir de la 101^o personne

Le prix ne comprend pas :

- Le repas, le cocktail, le brunch et les prestations annexes

TARIF

4 000 €

2 500€ pour le deuxième jour de privatisation

HÉBERGEMENTS

12 chalets de 5 personnes
60 personnes

Comprenant :

- Une terrasse avec mobilier de jardin,
- Un séjour avec kitchenette,
- Une chambre avec 1 lit double
- Une chambre avec 1 lit simple et 1 lit superposé
- Une salle d'eau avec douche, toilettes



Hébergement Collectif - Bâtiment Groix / Ouessant
53 personnes

Comprenant :

- Des chambres de 2 à 6 lits
- Des sanitaires et douches collectives



12 gîtes de 8 personnes
96 personnes

Comprenant :

- Une chambre au rez-de-chaussée avec 2 lits superposés
- Une salle d'eau avec WC au rez-de-chaussée
- Une chambre à l'étage avec 1 lit superposé et 2 lits simples
- Une salle d'eau avec WC à l'étage



Cocktail Classique

Kir, vin blanc « Demoiselles de Roscoff »
Cidre Kerné
Jus d'orange

Tomates cerises
Saucissons
Olives
Gâteaux apéritifs
Cakes salés

8,40€
PAR PERSONNE

ou

Tartinade « Baie de Morlaix »
(Produits locaux Bord à Bord, Poisson d'Ouest, Algoplus)

Option :

- 3 Huîtres N°4 + 5,10€ / pers.
- Cocktail « L'eau de mer » : + 6,30€ / pers.
Avec ou sans alcool - 2 verres / pers.

Cocktail Rêves de Mer

Kir, vin blanc « Demoiselles de Roscoff »
Cidre Kerné
Jus d'orange

Tomates cerises
Saucissons
Olives
Gâteaux apéritifs
Cakes salés

15,50€
PAR PERSONNE

Tartinade « Baie de Morlaix »
Kouign-Amann salés (2 par pers.)
Cuillère Apéro (2 par pers.)
Crevettes (4 par pers.)



Menu Capitaine

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - Café/Thé inclus

Entrées (au choix)

Tartare de saumon
Feuilleté du terroir

43€
PAR PERSONNE

Plats (au choix) - Service au plat

Kig ha farz
Lieu jaune accompagné de riz et légumes
Filet mignon sur lit de pommes de terre bio de l'Île de Batz

Fromages - Salades

Plateau de 5 fromages affinés

Desserts (au choix)

Fondant au chocolat
Tarte fine aux pommes
Kouign Amann glace vanille
Far breton, boule de glace vanille, coulis de caramel au beurre salé

Option :

• Desserts du Menu Amiral : +5€



Menu Amiral

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - Café/Thé inclus

Entrées (au choix)

Brochette de Saint Jacques aux algues
Foie gras mi-cuit

72€
PAR PERSONNE

Plats (au choix) - Service au plat

Plateau de fruits de mer

Composition par personne : 50g de bigorneaux, 4 bulots, 1 demi-tourteau ou 1 demi araignée,

3 langoustines, 4 crevettes, 3 huîtres n°3

Magret de canard

Médailon de lotte

Accompagnement : Pomme de terre bio de l'Île de Batz ou riz aux petits légumes

Fromages - Salades

Plateau de 5 fromages affinés

Dessert (au choix)

Tarte aux fraises

Royal chocolat

Assortiment sur plateaux (4 pièces/pers) :

Kouign Amann - Breton caramel

Mignardises, choix à définir (3 pièces/pers) :

Chou chocolat - Tarte citron meringuée - Volupté (mure, vanille)

Festnoz - Macaron framboise - Royal chocolat - Verrine 3 chocolats



Menu Enfant (Moins de 13 ans)

Entrée + Plat + Dessert

Entrée

Melon ou Charcuterie (selon saison)

Plat

Poulet Frites

Dessert

Glaces

13€
PAR PERSONNE

Formule Brunch

Servi sous forme de buffet - Idéal pour le lendemain de votre mariage

Boissons

Boisson chaude (café, thé)

Jus d'orange

Jus de pomme

Jus de pamplemousse

Eau plate et pétillante

Sucré

Viennoiseries (mini pain au chocolat et mini croissant)

Pain, pancakes

Beurre, confiture, sirop d'érable, miel

Fromage blanc aux fruits rouges ou jaunes

Fruits de saison

Salé

Taboulé, salade du Jour

Jambon blanc, jambon sec, rosette

Camembert, emmental, chèvre

Œufs brouillés au saumon fumé, nature, aux herbes et au fromage

(alterné pendant le service)

20,10€
PAR PERSONNE



La Carte des Vins

NOS VINS BLANCS

	La Bouteille 75 cl
VDP D'OC « DOMAINE MAS DE LA TOUR » CÉPAGES : Grenache & Chardonnay <i>Vin floral, sur la fraîcheur.</i>	12 €
VDP D'OC « VIOGNIER * LES VIGNERONS DE FLORENSAC » <i>Rondeur & fraîcheur agréables. Suave, aromatique & persistant. Gras & complexe. Apéritif, carpaccio de Saint-Jacques. Récolte effectué la nuit, pour éviter les phénomènes d'oxydation.</i>	15 €
BORDEAUX BLANC « CHÂTEAU LA CROIX DE QUEYNAC » CÉPAGES : Sauvignon & Sémillon <i>Présent & expressif. Notes de banane & de fruits exotiques. Bien structuré.</i>	15 €
VDP D'OC « LES HAUTS DE JANEIL » CÉPAGES: Grenache & Viognier <i>Rond & net. Densité & gras. Finale acidulée. Arômes de noisettes fraîches & d'agrumes en finale.</i>	16 €
CHARDONNAY « DOMAINE DE CIBADIES » <i>Complexe & intense. Ample & harmonieux. Beaucoup de rondeur avec un volume exceptionnel.</i>	16 €

NOS VINS ROUGES

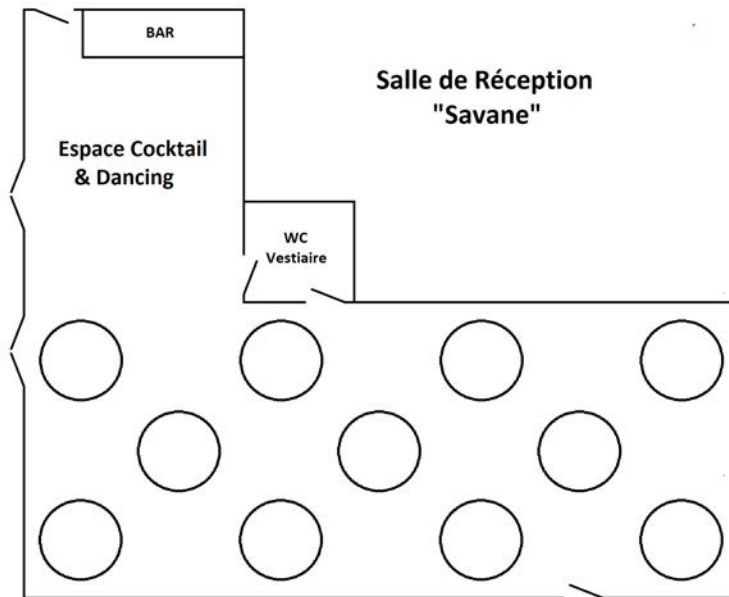
	La Bouteille 75 cl
VIN DE PAYS D'OC « DOMAINE MAS DE LA TOUR » CÉPAGES : Merlot, Syrah, Grenache & Carignan <i>Notes de petits fruits rouges & noirs : cerises, groseilles, mûres. Rond & souple. Très agréable.</i>	12 €
BORDEAUX « CHÂTEAU DENIAS » CÉPAGES : Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc <i>Équilibré, fruité & gourmand</i>	15 €
MINERVOIS « LES TROIS BLASONS » CÉPAGES : Grenache, Syrah & Carignan <i>Rond & chaleureux. Arômes de petits fruits noirs. Notes d'épices poivrées.</i>	15 €
CÔTES-DU-RHÔNE « PLAN DE DIEU » CÉPAGES: Grenache, Syrah, Cinsault <i>Arômes de fruits mûrs, d'épices & de garrigue. Structuré, charnu & puissant.</i>	16 €
PINOT NOIR « DOMAINE DE CIBADIES » <i>Vif & gourmand. Belle matière. Texture soyeuse. Élégant & harmonieux.</i>	17 €

NOS BULLES

	La Bouteille 75 cl
MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT « DELAUNAY » <i>Élégance & finesse des bulles. Idéal en accompagnement de poissons grillés, tarte aux fruits & pâtisseries.</i>	18€
MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSE « DELAUNAY » <i>Fin & fruité, très plaisant.</i>	18€
CRÉMANT DE BOURGOGNE « BAILLY-LAPIERRE» <i>Vendanges manuelles. Fraîcheur. Vin tout en rondeur, au bouquet varié.</i>	20€



SALLE DE RÉCEPTION

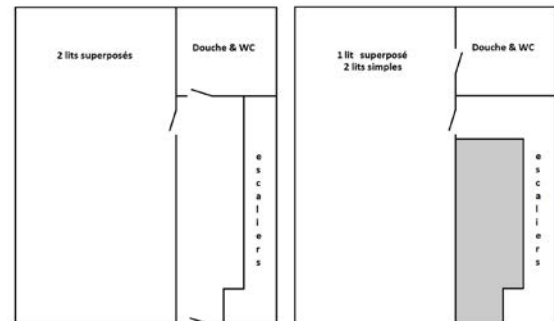


HÉBERGEMENTS

Plan Chalet de 5 personnes



Plan Gîte de 8 personnes



Plan Hébergement Collectif - Bâtiment Groix / Ouessant





EVENT



Contact :

Le Village du Jardin Colonial



02 98 61 76 76



Penn ar C'hleguer
29253 Île-de-Batz



batz@revesdemer.com



revesdemer.com/event

