

Tarifs 2024

BRETAGNE®

EVENT
by Rêves de mer

Votre Mariage & Évènement
sur l'Île-de-Batz

revesdemer.com

Île-de-Batz



Sommaire



Notre établissement



Capacité Cocktail : 160 personnes



Capacité Repas : 120/140 personnes



Capacité Hébergement : 160 personnes

Formule privatisation

Profitez pleinement du site avec vos invités !

Formule privatisation intégrale

- ▶ **Avril à Septembre inclus : 5 775 €**
- ▶ **Octobre à Mars : 2 940 €**
- ▶ **Nuit supplémentaire : 2 940 €**

Les prestations traiteur doivent impérativement être réalisés par nos soins (au minimum : cocktail+dîner+petit déjeuner).

- ▶ **Hébergement** : Draps inclus, lit non fait pour 100 personnes. Au-delà : 8,40€ par personne
Serviettes non incluses : 5,20€ par personne
- ▶ **Horaire mise à disposition de la salle** : du premier jour à 16h jusqu'au lendemain à 13h
Accès à la salle de réception, la veille de l'événement de 15h à 18h.
- ▶ **Horaire mise à disposition de l'hébergement** : du premier jour à 16h jusqu'au lendemain à 10h

Nos extras

▶ Sons et Lumières

2 enceintes sur pied, 1 ampli avec entrée jack, une rampe avec 4 jeux de lumières. **Tarif : 472,50€ TTC**

▶ Location de banc

8,40€ par banc

▶ Bières artisanales

Pour vous **hydrater** tout au long de votre séjour, nous proposons **une sélection de bières artisanales** disponibles dès 2 fûts commandés. **La location de la tireuse est offerte.**

| <i>Bières (20L)</i> | <i>Tarifs Fût</i> |
|-------------------------|-------------------|
| Hini Du - Brune | 150€ |
| Mamm Douar - Blonde Bio | 150€ |
| Mallozh Ruz - Ambrée | 150€ |

| <i>Bières</i> | <i>Tarifs Fût</i> |
|---------------------------|-------------------|
| Blonde 30L | 200€ |
| Brune 20L | 160€ |
| Rousse 20L | 150€ |
| Blanche 20L | 150€ |
| Biométri - Blonde Bio 30L | 210€ |

Attention, certaines bières peuvent être victime de **rupture de stock**.
Nous vous conseillons de passer vos commandes au moins **un mois avant votre événement**.

LES CHALETS

Votre maisonnette dans un coin de paradis



Les chalets sont composés de **2 chambres** (une avec un lit double, l'autre avec 3 lits simples dont un superposé), d'une **salle à manger** avec kitchenette et des **sanitaires** (douche à l'italienne, lavabo et wc).

Une **terrasse extérieure** avec mobilier de jardin vous permettra de profiter du beau temps.



Les draps tissus fournis (lits non faits), les serviettes sont en option.

Capacité totale : 12 chalets de 5 places, soit 60 couchages.

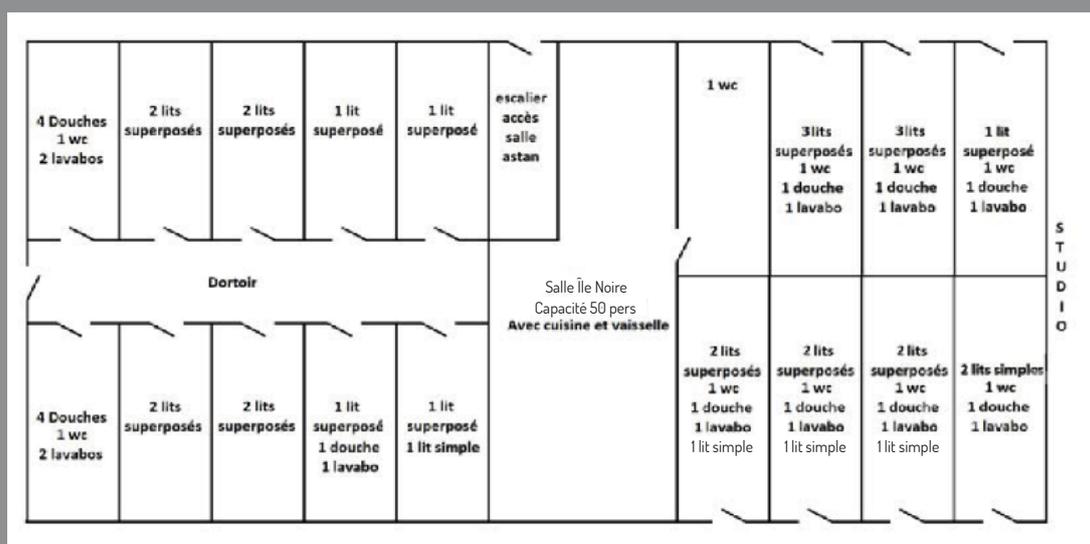
LES STUDIOS & DORTOIR

l'hébergement collectif pour plus de cohésion

Le dortoir est composé de **8 chambres** de 2 à 4 places et de 2 blocs sanitaires. Le tout est relié par un couloir central.

La **seconde partie** du bâtiment contient **7 studios** de 2 à 6 places avec salle de bain attenante. L'accès à ces chambres se fait depuis l'extérieur.

Le bâtiment propose aussi une **salle centrale** qui peut accueillir **50 personnes**.



Les draps sont fournis (lits non faits), les serviettes sont en option.

Capacité totale du dortoir : 25 places

Capacité totale des studios : 31 places

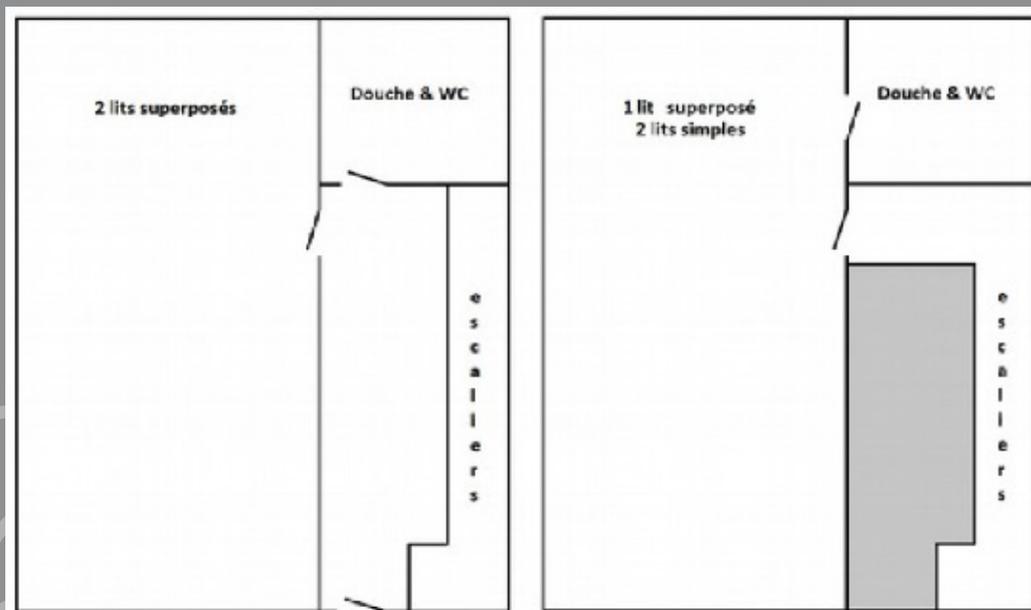


LES APPARTEMENTS DUPLEX

l'appartement pour toute la famille

Les appartements sont répartis sur deux niveaux, chaque étage disposant d'une chambre 4 places (2 lits superposés au rdc, 2 lits simples et 1 lit superposé à l'étage) et d'une salle de bain (douche, lavabo et wc).

Ils sont parfaits pour accueillir des groupes.



Plan des appartements

Les draps sont fournis (lits non faits), les serviettes sont en option.

Capacité totale : 12 appartements de 8 places, soit 96 couchages.



Notre salle de réception



● : Tables de 10 personnes



Le cocktail apéritif 18h à 20h

Sont inclus dans le prix du cocktail :

▶ La verrerie

Verrerie adaptée aux boissons que vous souhaitez voir servies pendant **le cocktail**.

▶ Le mobilier nappe

Nous nous chargeons de fournir **les tables de buffet**. Elles sont couvertes de nappes en tissu blanc. Nous mettons également à votre disposition des **mange-debouts** housés afin de dynamiser l'espace cocktail.

▶ La vaisselle de présentation

Porcelaine blanche.

▶ La décoration (non incluse)

▶ La fourniture des boissons softs

Eaux, jus de fruits et sodas seront servis avec discrétion pendant toute la durée du cocktail apéritif.

▶ Les boissons alcoolisées

Le Cidre et le Vin Blanc sont inclus dans la prestation, cependant le Champagne n'est pas inclus.

▶ Le service

Notre personnel est présent derrière les buffets mais également parmi vos invités pour le passage des pièces cocktail et le service des boissons.

Le cocktail

Rêves de mer 18,90€ par personne

Équivalent à 10 pièces par personne et prévu pour durer deux heures.

Il est composé de :

8 pièces cocktails par personnes. Les pièces cocktail sont froides et chaudes, elles sont réalisées à partir de produits frais.

Exemple de pièces

- ▶ 3 Verrines/pers.
- ▶ Cakes salés
- ▶ Charcuteries
- ▶ Crevettes
- ▶ Tartinades baie de Morlaix (1pot pour 6)

Nous prévoyons également légumes (Tomates cerises, Carottes, Concombres, ...), gâteaux Apéritifs.

Les extras du cocktail

Atelier plancha St Jacques

2 noix/pers. 6,30€

Atelier plancha bœuf mariné

2 morceaux /pers. 6,30€

Huîtres

2 huîtres n°3 /pers. 6,30€

Pilon de poulet mariné

1 pièce /pers. 2,60€

Cocktail eau de mer

2 Verres/pers. 7,30€



Le dîner de 20h30 à minuit

Sont inclus dans le prix du repas (plat unique) :

La mise en place et dressage des tables

Nous dressons la table la veille de votre événement. La salle est à votre disposition pour la décoration à compter de 15h00 la veille.

La verrerie

1 verre à vin, 1 verre à eau et 1 flûte.

La vaisselle

Porcelaine blanche et couverts inox.

Le nappage

Nappes et serviettes en tissu blanc.

Les eaux

Eaux plates et gazeuses Plancoët en bouteille en verre d'1 litre. Elles sont servis jusqu'au débarrasage du café.

Boissons chaudes à la fin du dîner

Café, thés, tisanes.

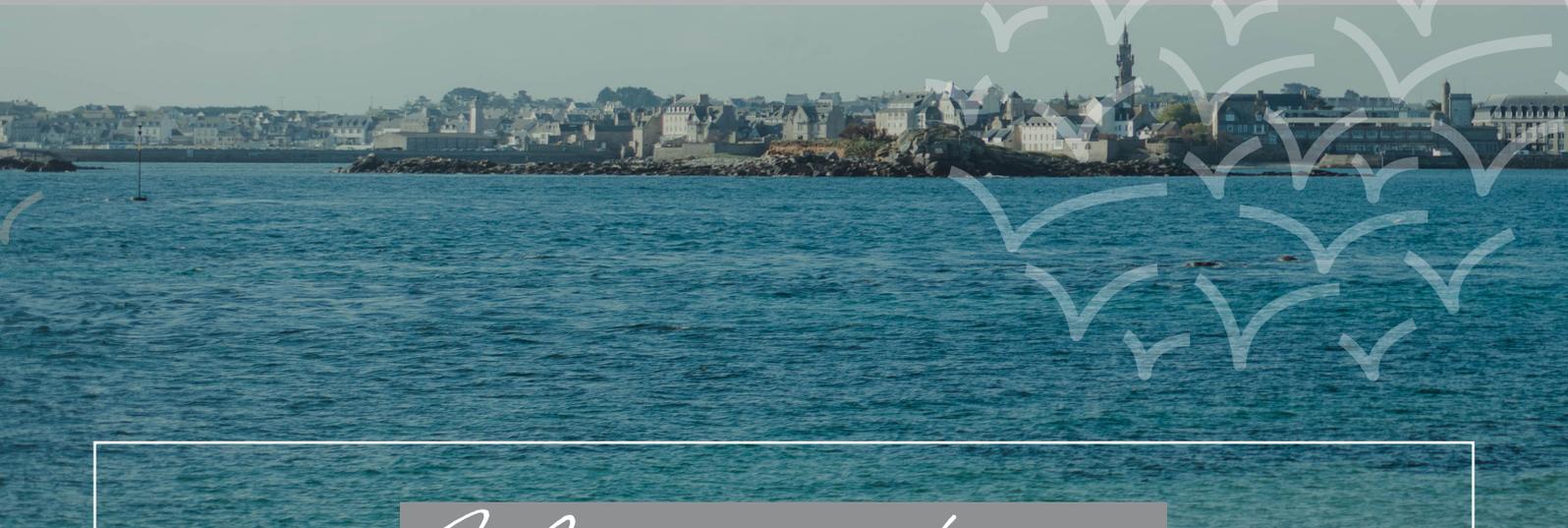
Le service

Le service se fait au plat sauf l'entrée et le dessert.

Nos équipes sont présentes jusqu'à 1h00 du matin s'il y a lieu. Fin de repas = Minuit - tout dépassement du repas sera facturé 300€ de l'heure, toute heure entamée est due.

Votre soirée

Sur le bar, avant notre départ, nous mettons vos boissons en libre service.



Menu capitaine

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

49,30€ par personne

Café/Thé inclus

Vin non inclus

Entrées (au choix)

Tartare de saumon

Feuilleté du terroir

Plats (au choix) - Service au plat

Kig ha farz

Lieu jaune

Filet mignon sauce Miel

Accompagnement : riz au légumes ou pommes de terres et légumes

Fromages - Salades

Plateau de 5 fromages

Desserts (au choix)

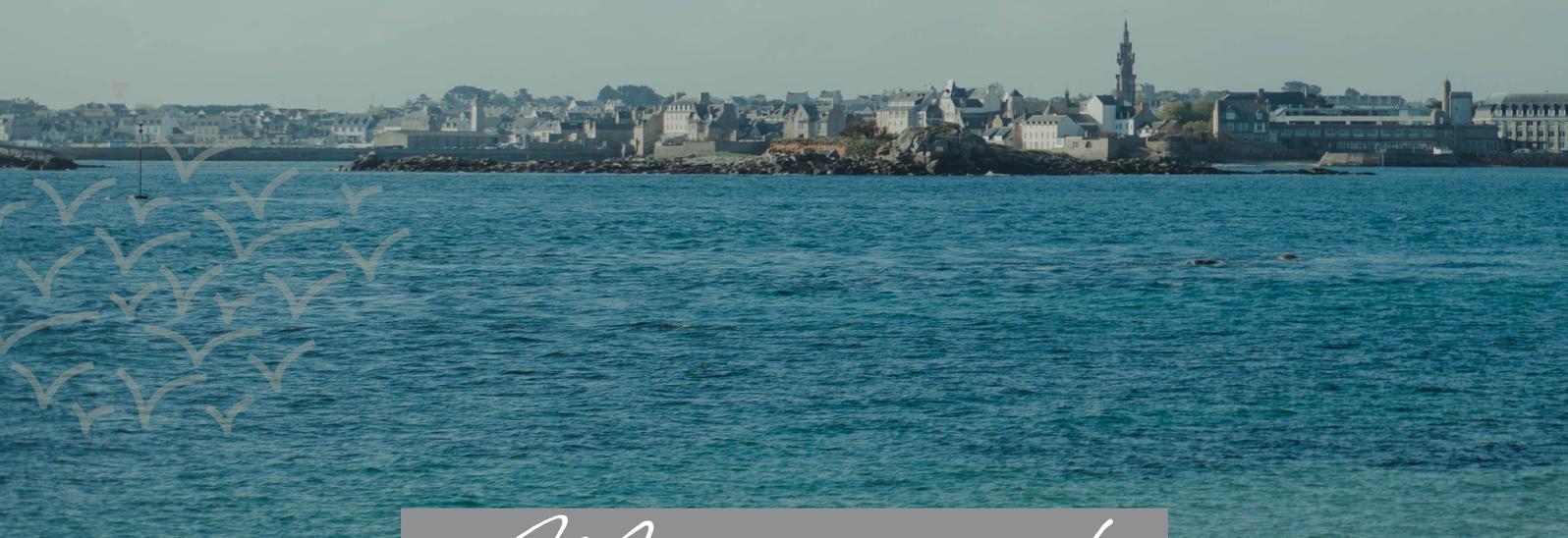
Fondant au chocolat

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 : +6,50€



Menu amiral

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

84€ par personne

Café/Thé inclus

Vin non inclus

Entrées (au choix)

Saint Jacques aux algues (3 noix par personne)

Foie gras mi-cuit

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 : pommes de terre bio de l'Île-de-Batz ou riz aux petits légumes

Fromages - Salades

Plateau de 5 fromages

Desserts (au choix)

Tarte individuelle 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

Boissons alcoolisées

Champagne brut
26,00€ TTC la bouteille

Crémant de bourgogne
16,00€ TTC la bouteille

Vin Rouge
15€ TTC la bouteille

Vin Blanc
15€ TTC la bouteille

Nous vous proposons de servir vos vins au tarif de 12,00€/personne en droit de service/bouchon.

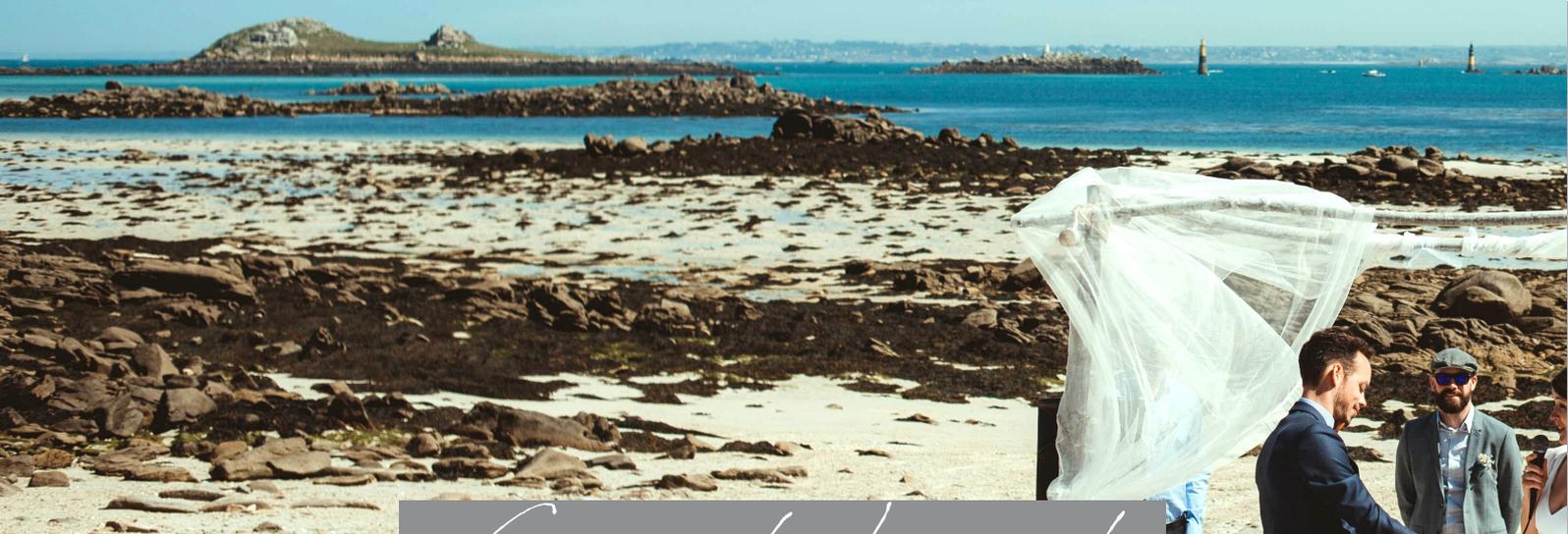
Les enfants et les prestataires

Le cocktail des enfants
9,90€ TTC/pers.

Le repas des prestataires (photographe, DJ, ...)
27,30€ TTC/pers.

Entrée
Plat
Dessert
Eaux, Café





formule brunch

24,10€ par personne

9H / 13H

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

Boissons

Boisson chaude (café, thé) 2 Jus
Eau plate et pétillante

Sucré

Viennoiseries (Pain au chocolat et Croissant) Pain, pancakes
Beurre, confiture, sirop d'érable, miel
Fromage blanc Fruits de saison

Salé

Taboulé, salade du Jour
Jambon blanc, jambon sec, rosette

Fromages

Œufs brouillés au saumon fumé, nature, aux herbes et au fromage
(Alterné pendant le service)
Charcuteries : Rôti de porc/Boeuf



EVENT
by Rêves de mer

CONTACT



02 98 61 76 76



Penn Ar C'hleguer
29253 Île-de-Batz



batz@revesdemer.com



revesdemer.com

COMMENT NOUS REJOINDRE ?



Une fois arrivés sur l'Île-de-Batz, vous rejoindrez le village vacances en 15 minutes à pied.



Possibilité d'emprunter le service de Taxi « Batz-axi » (réservation au 06 75 28 46 04 ou batz.axi29253@gmail.com)



Vedettes du port de Roscoff (15 minutes de traversée, départ toutes les 30 minutes en haute saison)