

# DÉTAIL DES PRESTATIONS

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

PRIVATISATION DU JARDIN COLONIAL	TARIF
<p><b>Le prix comprend :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mise à disposition de la salle la veille pour la mise en place</li> <li>• La location de la salle pour le cocktail et le repas</li> <li>• Les hébergements pour 1 nuitée</li> <li>• Le forfait ménage</li> </ul> <p><b>Le prix ne comprend pas :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La location des draps - lit non fait (6.80€ par personne)</li> <li>• Le repas et le cocktail</li> <li>• Le retour de noces</li> <li>• Les prestations annexes</li> </ul>	<p>5 500 € (Avril à Septembre)</p> <p>4 000 € (Octobre à Mars)</p>

## 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



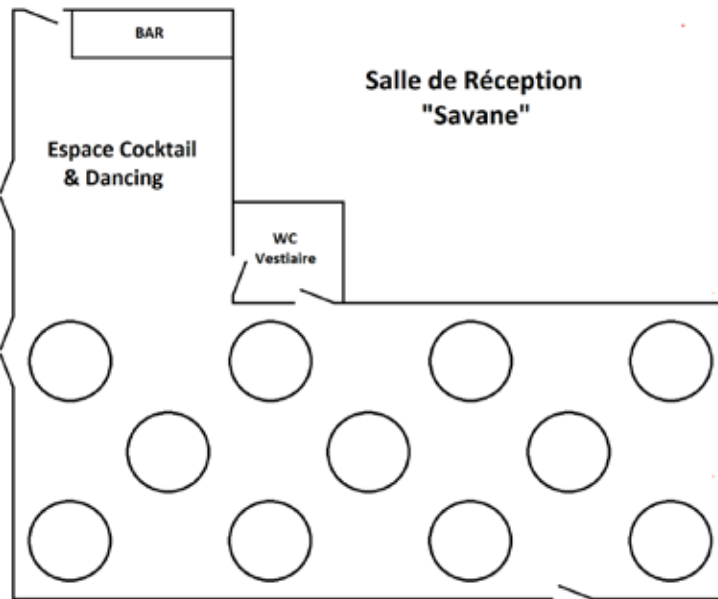
### En complément si besoin, 12 gîtes de 8 personnes 96 personnes

**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



## SALLE DE RÉCEPTION

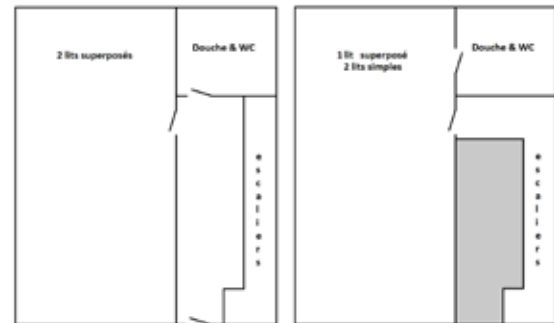


## HÉBERGEMENTS

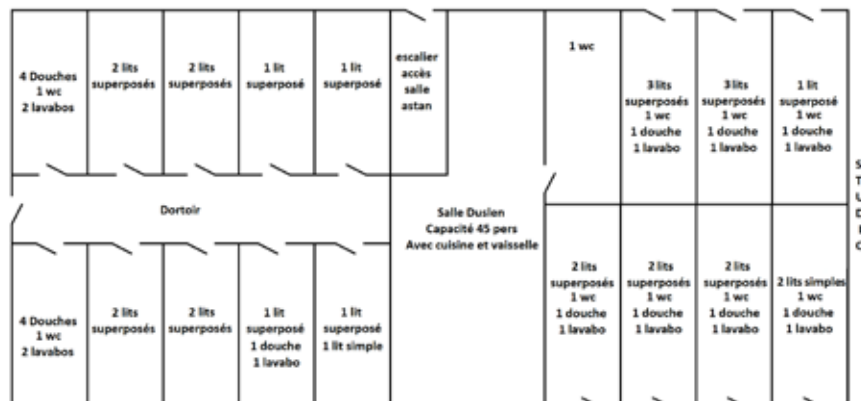
**Plan Chalet de 5 personnes**



**Plan Gîte de 8 personnes**



**Plan Hébergement Collectif - Bâtiment Groix / Ouessant**



## Cocktail Classique

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

Tomates cerises  
Saucissons  
Olives  
Gâteaux apéritifs  
Cakes salés

8€  
PAR PERSONNE

ou

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

### Option :

- 3 Huîtres N°4 + 5€ / pers.
- Cocktail « L'eau de mer » : + 6,10€ / 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

14,50€  
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

42€  
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

70€  
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)

19€  
PAR PERSONNE



## La Carte des Vins

### NOS VINS BLANCS

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

### NOS VINS ROUGES

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

### NOS BULLES

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







## Contact :

**Le Village du Jardin Colonial**



02 98 61 76 76



Penn ar C'hleguer  
29253 Île-de-Batz



batz@revesdemer.com



www.revesdemer.com

