MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE

MARIAGES

Votre Mariage au Mercure Orléans Portes de Sologne... Un mariage clé en main.

Table 3

MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE

Pour faciliter l'organisation de votre mariage et vous offrir un moment d'exception, nous vous proposons une formule clé en main incluant un certain nombre de prestations indispensables.

Nous vous suggérons toute une palette d'options et une sélection de prestataires afin de rendre ce moment unique.

En nous faisant confiance, vous faites le choix d'une équipe professionnelle.

Nous saurons vous écouter pour vous proposer la meilleure combinaison possible en fonction de vos envies et de votre budget.

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable mariage pour plus de renseignements :

Mercure Orléans Portes de Sologne
200 allée des 4 vents 45160 Ardon
02 38 49 99 98
hb1f0-sb1@accor.com

NOS FORFAITS

FORMULE SÉRÉNITÉ

Notre formule Sérénité vous offre une formule clé en main…

À Partir de 99 € TTC par personne pour les invités présents au vin d'honneur et au repas (pour un minimum de 50 adultes payants).

LE VIN D'HONNEUR :

- Soupe Champenoise et/ou Punch
- 6 pièces d'amuse-bouches par personne
- Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

LE REPAS ET LA SOIRÉE :

- Le repas en formule 5 plats (entrée, digestif, poisson ou viande, fromage, dessert) – Supplément de 12 € par personne pour une formule 6 plats (poisson et viande)
- Les vins rouges et blancs sélectionnés par notre équipe en salle à raison d'une demi-bouteille par personne
- Les eaux minérales plates et gazeuses servies à discrétion toute la soirée. Café ou Thé à la fin du repas
- La salle et le service inclus jusqu'à 2h00 du matin. Au-delà de cet horaire, un supplément de 90 €uro par heure sera facturé (fin de soirée à 5h00 du matin maximum)
- Housses de chaises blanches et noeuds de couleur noués (à choisir parmi une large sélection)

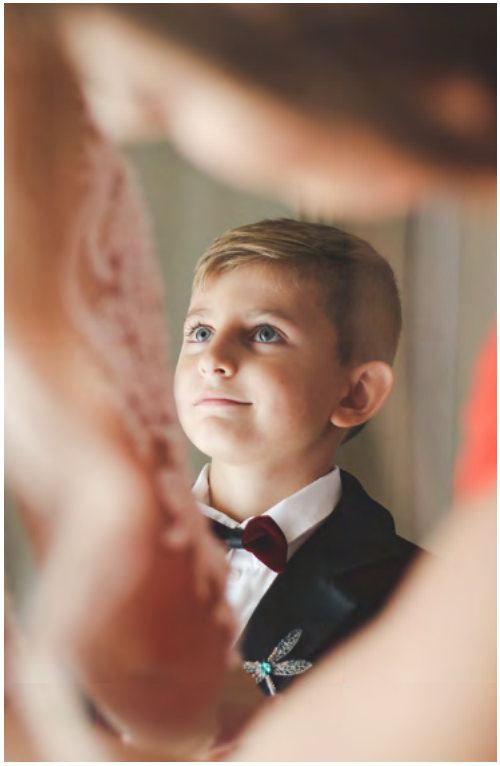
Nous offrons également aux jeunes mariés la nuitée dans l'une de nos chambres Privilège, petits déjeuners inclus.

FORMULE ENFANT

Nous vous proposons un menu à 22 € TTC pour les enfants de 3 à 12 ans.

VIN D'HONNEUR INCLUS:

- Assiette de melon jambon de pays ou Assiette de crudités (selon la saison)
- Émincé de volaille, pomme de terres sautées
- Coupe de glace



NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

LES PIÈCES COCKTAIL

NOS FORMULES AVEC BOISSON	POUR VOS INVITÉS AU VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT	POUR VOS INVITÉS AU DÎNER
Soupe Champenoise/Punch *6 pièces cocktail*	22 € par invité	Inclus
Soupe Champenoise /Punch *9 pièces cocktail*	26 € par invité	6 € par invité
Soupe Champenoise /Punch *12 pièces cocktail*	29 € par invité	9 € par invité
Soupe Champenoise /Punch *16 pièces cocktail*	32 € par invité	12 € par invité

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

AUTOUR DU FOIE GRAS :

- Foie gras de canard au vin des Coteaux du Layon
- Pain aux fruits
- Assortiment de confitures et chutneys

380 € TTC pour 200 pièces environ

AUTOUR DU SAUMON FUMÉ :

- Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre
- Saumon mariné à l'aneth
- Mini-blinis
- Crème aux herbes
- Citron 2 couleurs

320 € TTC pour 200 pièces environ

AUTOUR DES HUÎTRES (EN SAISON) :

- Huîtres fines de claires numéro 3 : Marennes d'Oléron
- Citron & Sauce vinaigre-échalotes

350 € TTC pour 150 pièces environ

LA PLANCHA :

- Brochette de boeuf fondant
- Brochette de volaille au curry
- Brochette de crevettes marinées

350 € TTC pour 160 pièces environ

LE WOK :

- Crevettes sauce Thaï aux légumes
- Poulet et nouilles chinoises à la citronnelle et lait de coco

230 € TTC pour 100 pièces environ

CROQUE EN SEL :

- Tomates cerise
- Carottes
- Choux-fleurs
- Concombres
- Radis
- Assortiment de sauces maisons

150 € TTC pour 100 pièces environ

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES :

- Comté 18 mois d'affinage
- Mimolette extra vieille
- Brebis verniere
- Cantal entre deux
- Buchette de chèvre blanche ou cendre
- Tête de moine …

6,50 € TTC par personne pour un minimum de 30 personnes

AUTOUR DU RISOTTO :

- Risotto maison aux crevettes
- Risotto maison aux champignons

200 € TTC pour 100 personnes

Crédits photos : Michel Perreau

PIÈCE MONTÉE / WEDDING CAKE DE LA MAISON ROGER À SANDILLON

PIÈCE MONTÉE (MINIMUM 2 CHOUX PAR PERSONNE) :

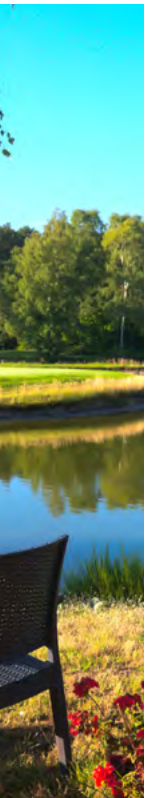
- Traditionnel au Grand Marnier
- Nature avec une pointe de caramel au beurre salé
- Vanille
- Chocolat

2 € TTC par chou

WEDDING CAKE (MINIMUM DE 20 PARTS) :

- Base Fraisier
- Base Framboisier

6,50 € TTC par personne

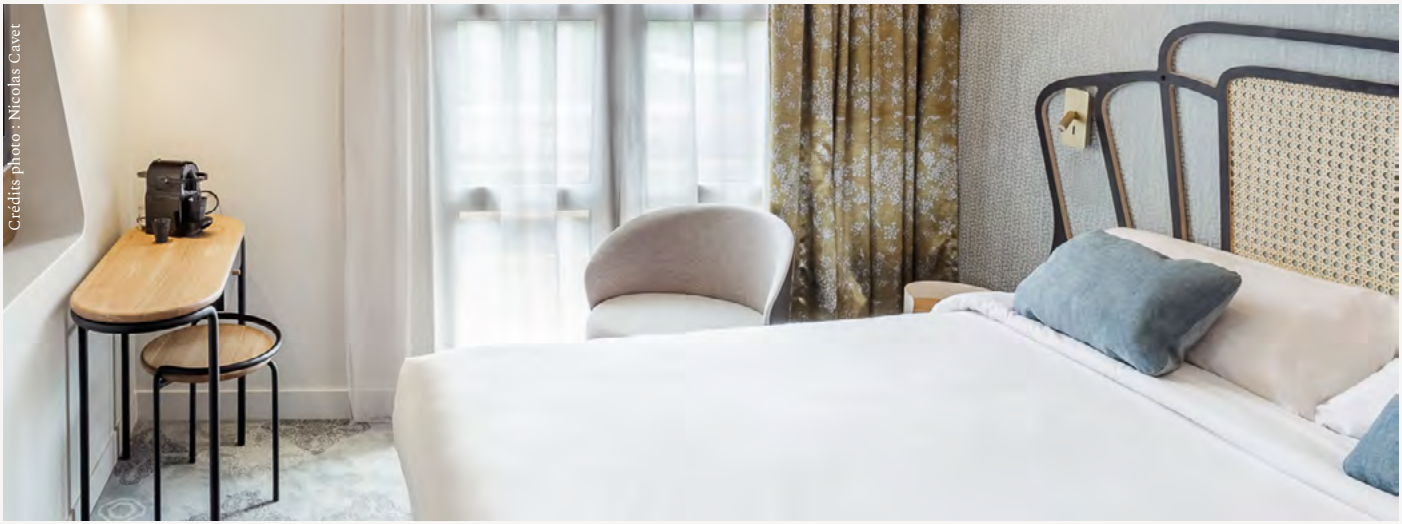


BOISSONS DE FIN DE SOIRÉE

Servies de 2h00 à 5h00 du matin.

- Bouteille de Soft : Soda et jus de fruits - 6 € TTC par bouteille
- Pichet de bière 1 Litre - 14 € TTC par pichet
- Bouteille Alcool fort - 70 € TTC par bouteille
- Bière pression avec machine à pression et fût de 20 L - 250 € TTC par fût
- Droit de bouchon pour le champagne au moment du dessert - 6 € TTC par bouteille ouverte

Forfait sur mesure sur demande…



Crédits photo : Nicolas Cavet

PISTE DE DANSE

Véritable parquet flottant, cette piste vous permettra de danser dans les meilleures conditions. 18 € TTC au m² (nous vous conseillons 30m²)

HABILLAGE DU PLAFOND

Notre décoratrice partenaire reste à votre disposition afin de vous rencontrer et vous proposer une décoration correspondant à vos envies.

HÉBERGEMENT

PROFITEZ DE TARIFS AVANTAGEUX POUR NOS PRESTATIONS HÉBERGEMENT :

- 104 € TTC en chambre Classique single ou double, hors petit-déjeuner
- 134 € TTC en chambre Privilège single ou double, hors petit-déjeuner

NOS MENUS

LES ENTRÉES

- Terrine de foie gras de canard maison au vin des Coteaux du Layon
- Pain aux figues et compotée d'échalotes

- Union des deux saumons sur coussinets de blinis
- Crème de Wasabi et cuillère de perles noires

- Fraîcheur de crabe aux petits légumes
- Tuile au sel de Maldon

- Foie gras de canard maison cubique façon Nougat (+5 € par personne)
- Son briochin et son chutney

- Poêlée de gambas (+5 € par personne)
- Tartare d'avocat, sauce vierge

LES POISSONS

- Tournedos de lotte, émulsion crémée de crustacés
- Ronde de légumes d'été

- Filet de daurade à l'unilatérale, sauce aux queues d'écrevisses
- Piperade de légumes au poivre de Cubèbe

- Émincé de thon rouge mariné au gingembre
- Fine tartelette de tomates

- Dos de bar à l'unilatéral, sauce champagne (+6 € par personne)
- Riz vénéré, façon riz pilaf

- Noix de Saint Jacques dorées (+6 € par personne)
- Tatin de carottes et caramel de carotte

GRANITÉ AU CHAMPAGNE OU TROU SOLOGNOT

LES VIANDES

Veau et boeuf nés, élevés et abattus en France

- Canon de pintade aux morilles, sauce crémée
- Tourte de pommes de terre à la truffe

- Magret de canard poêlé, sauce brune aux framboises (+4 € par personne)
- Fondant de céleri à la pomme fruit

- Quasi de veau* cuit à basse température, gastrique au vinaigre de Férolles
- Poêlée de champignons

- Tournedos * Rossini, foie gras poêlé et sa sauce Périgueux (+6 € par personne)
- Pomme Anna

- Carré d'agneau à la française (+6 € par personne)
- Millefeuille de légumes et jus à la fleur de thym

LES FROMAGES

- Assiette de fromages affinés de nos provinces

- Crème de fromage de chèvre à la fleur de sel

- Nougat de Brie de Meaux

Tous nos fromages sont accompagnés de tendres pousses

LES DESSERTS DE LA MAISON ROGER À SANDILLON

Les desserts vous sont proposés selon la saison.

Toujours pour vous accompagner dans l'organisation de cette belle journée, nous travaillons régulièrement avec quelques prestataires que nous vous recommandons vivement :
- Décoratrice - Fleuriste - Photographe - DJ

N'oubliez pas de prévoir un repas aux prestataires qui resteront toute la soirée avec vous, tel que votre DJ... Nous vous proposons ainsi une formule à 27 € TTC par personne.

NOTRE BRUNCH DU LENDEMAIN

PARTIE SUCRÉE

- Assortiment de céréales
- Viennoiseries
- Fruits-Secs
- Pains
- Mini-crêpes
- Beurres et confitures
- Fruits frais
- Œufs brouillés
- Yaourts et yaourts allégés
- Fromage blanc
- Salade de fruits frais
- Mini-pancakes
- Tarte au citron meringué
- Moelleux au chocolat

Crédits photo : Nicolas Cavet

Crédits photo : Nicolas Cavet

PARTIE SALÉE

- Planche de charcuteries (jambon, rosette, chorizo, terrines…)
- Planche de saumon fumé maison accompagnée de crème aux herbes et citron
- Terrine de poisson et mayonnaise
- Avocats
- Sélection de différentes salades maison
- Plateau de fromages
- Boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits…

30 € TTC par personne
15 € TTC pour les enfants de 3 à 12 ans
Servi à partir de 30 personnes

MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE

OUEST HOTEL GROUP

mariages.net