



*Pour que cette journée
reste la plus belle*



Brochure

MARIAGES



Route du Golf, 22560 PLEUMEUR-BODOU
+33 02 96 23 87 34 / contact@golfhotel22.fr

www.golfhotel-saint-samson.com



BRIT HOTEL
Priv lege

Révision 26/11/2024



Les Salles

Salles Les Îles, 150 m² - Jusqu'à 130 couverts
Location de salle 1 500 €

La Disposition

Tables rondes de 8 à 10 personnes
Une table d'honneur jusqu'à 22 personnes

La Décoration

Bouquets de fleurs sur chaque table

La Soirée Dansante

Fin de soirée : 3 heures du matin

La Chambre des Mariés...

... est offerte à nos amoureux par le Golfhôtel!



A photograph of a buffet table at a wedding reception. The table is covered with a white tablecloth and is laden with various food items. In the foreground, there are several trays of small, round, golden-brown appetizers, possibly crostini or bruschetta, topped with a red sauce. Next to them are several glasses of red wine. In the background, there are more trays of food, including what looks like a large, round, golden-brown cake or bread. The overall atmosphere is festive and elegant.

Suggestions pour Votre Cocktail





Boissons alcoolisées

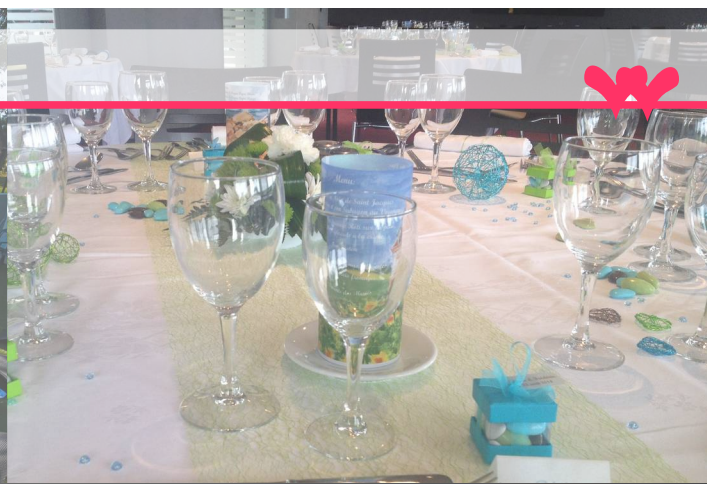
- Soupe de Champagne - le litre 30,00 €
- Planteur - le litre 35,00 €
- Cocktail Fidel Passion - le litre 42,00 €
- Alcools (Ricard, Whisky...) - la bouteille 80,00 €
- Bière Philomenn - fût de 30 litres 420,00 €
- ...

* Droit de bouchon pour le Champagne 8,00 €

Soft Drinks

- Coca - bouteille 1,5 litre 8,00 €
- Limonade - le litre 8,00 €
- Eau plate ou eau gazeuse – la bouteille 6,00 €
- Jus de fruits divers - le litre 8,00 €
Pamplemousse, orange, ananas ...
- ...





Pour accompagner votre Cocktail

Amuse-bouches – à titre indicatif -

- Blinis de saumon
- Wrap de saumon fumé
- Gaspacho de saison
- Ceviche de poissons
- Mini croque
- Accra de morue
- Mini burger
- Mix de verrines froides

Forfaits

- | | |
|--------------------------|---------|
| • 5 pièces par personne | 8,00 € |
| • 10 pièces par personne | 15,00 € |
| • 15 pièces par personne | 20,00 € |

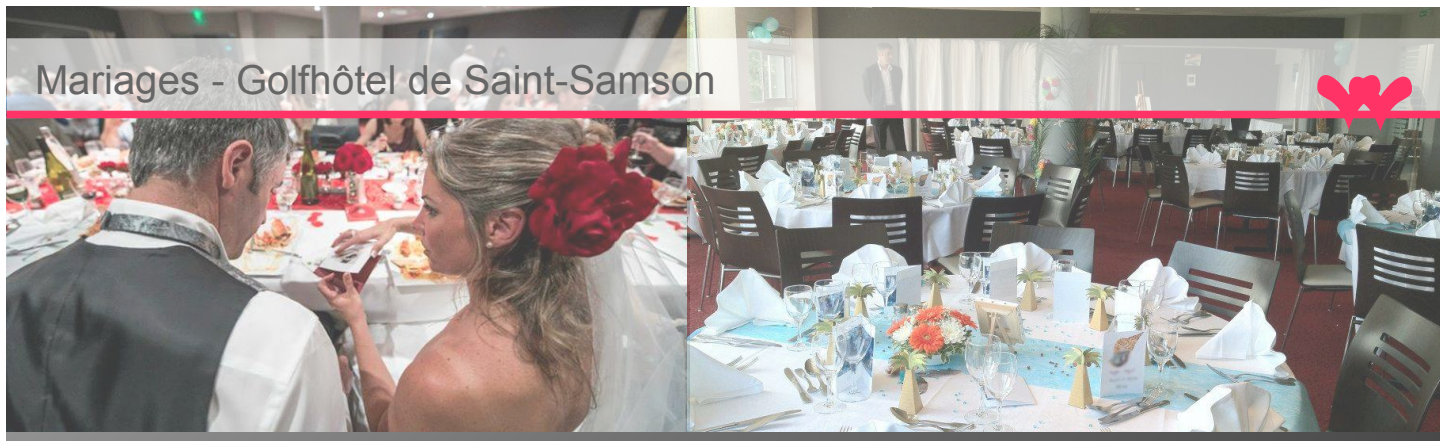
La facturation des boissons se fera en fonction des quantités consommées et les accompagnements en fonction des quantités commandées.





Le Repas





Les Entrées

Saumon fumé, crème raifort et blinis

15,00 €

~

Carpaccio de poisson aux agrumes

16,00 €

~

Tartare de Saint-Jacques au yuzu

17,00 €

~

Saint-Jacques snackées et émulsion de bardes

18,00 €

~

Foie gras mi-cuit

18,00 €





Les Plats

Saint-Jacques snackées, jus iodé et sa garniture de saison

26,00 €

~

Pêche du moment, beurre blanc aux algues et poireaux

26,00 €

~

Magret de canard et son jus, pressé de pomme de terre
et son accompagnement de saison

26,00 €

~

Quasi de veau et son jus, purée de pomme de terre
truffée et champignons

29,00 €

~

Médailлон de bœuf rôti et son jus, purée de pomme de
terre truffée et champignons

32,00 €

~

Poisson noble (Saint-Pierre, Turbot, Bar, Dorade), texture
de riz et jus de poisson infusé

35,00 €





Les Fromages

Trio de fromages

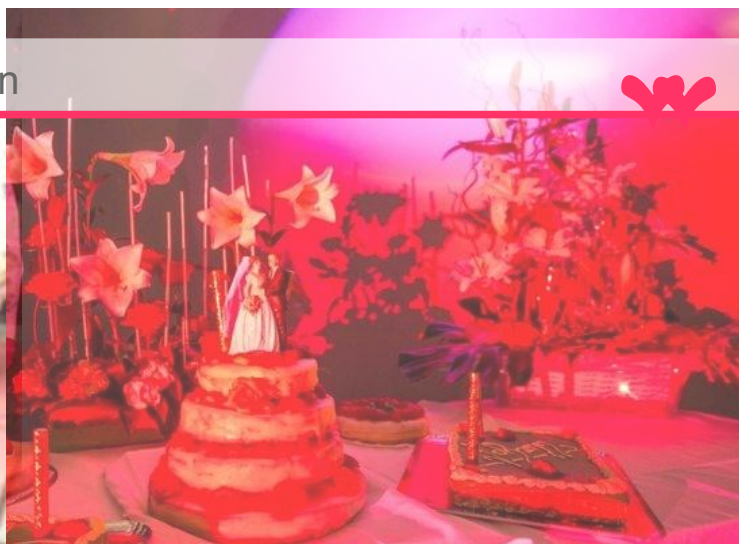
7,00 €

~

Fromages travaillés

10,00 €





Les Desserts

Fraisier ou framboisier (selon saison)

9,00 €

~

Panna Cotta

9,00 €

~

Entremets au choix

9,00 €

~

Pyramide de macarons

9,00 €

~

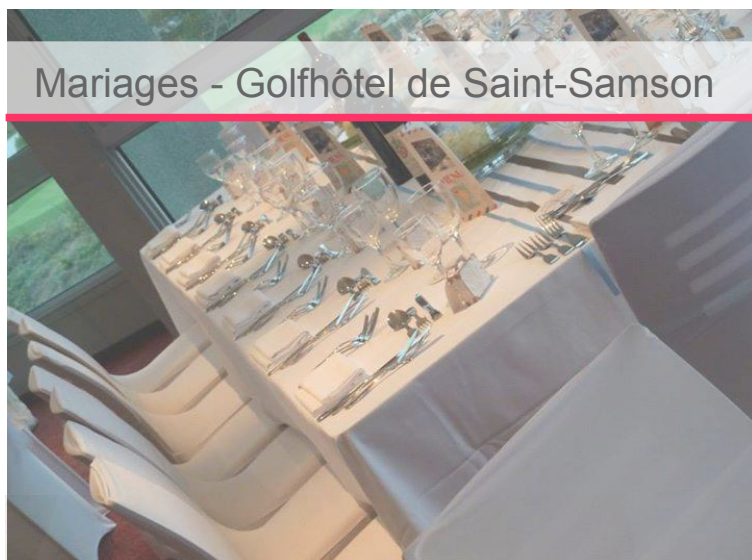
Assiette gourmande (assortiment de 3 desserts)

11,00 €

Ces desserts vous sont donnés à titre d'exemples. Nous pouvons imaginer d'autres desserts en fonction de vos goûts !

Quant aux propositions de repas, nous sommes à votre écoute. N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits ! Le chef et son équipe prépareront avec la plus grande attention les mets que vous aurez choisis.





Carte des Boissons

Nos Vins Blancs

Côtes de Gascogne sec – Domaine de Millet, 75 cl.	23,00 €
Côtes de Gascogne moelleux – Domaine de Millet, 75 cl.	26,00 €
Domaine de Roque Peyre Bio, 75 cl.	26,00 €
Chardonnay Macon Villages, 75 cl.	32,00 €
Chardonnay – Domaine de Guinand, 75 cl.	27,00 €

Nos Vins Rosés

Bordeaux rosé « Claouset Mer Plage », 75 cl.	23,00 €
Coteaux d'Aix en Provence – Château Paradis, 75 cl	35,00 €
Corbières Gris de Gris – Domaine de Fontsaïnte, 75 cl.	27,00 €

Nos Vins Rouges

Saint Nicolas de Bourgueil – Expression, 75 cl.	28,50 €
Faugères – Château des Peyregrandes, 75 cl	28,00 €
Rasteau – Famille Perrin, 75 cl.	35,00 €
Languedoc – Domaine de Guinand, 75 cl.	27,00 €

Droit de bouchon

Si vous fournissez votre vin, par bouteille de 75 cl débouchée	8,00 €
--	--------

Eaux

Plancoët ou Plancoët bulles – la bouteille	6,00 €
--	--------

Boissons chaudes

Café	1,80 €
Infusion	3,00 €





Menu Enfant

Melon (en saison)

ou

Assortiment de crudités & charcuteries

~

Filet de poisson accompagné de pâtes ou riz

ou

Steak haché ou nuggets maison & frites

~

Glace vanille fraise

Boissons Comprises

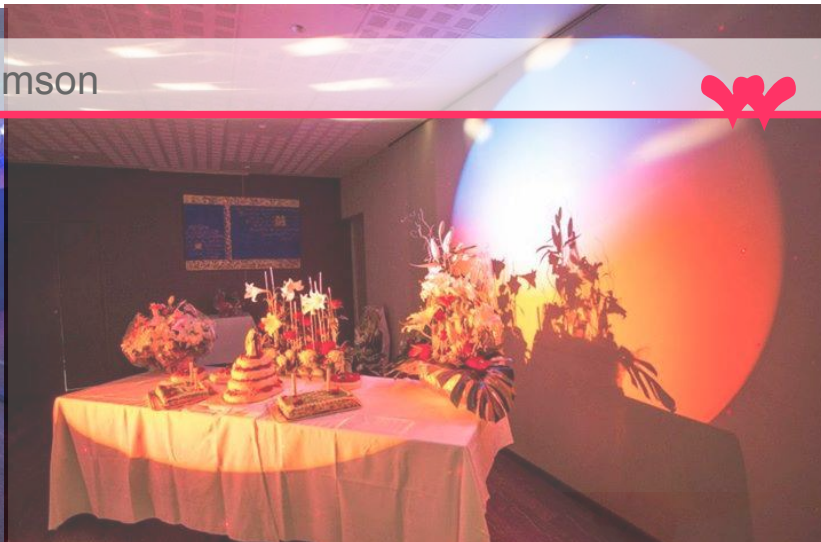
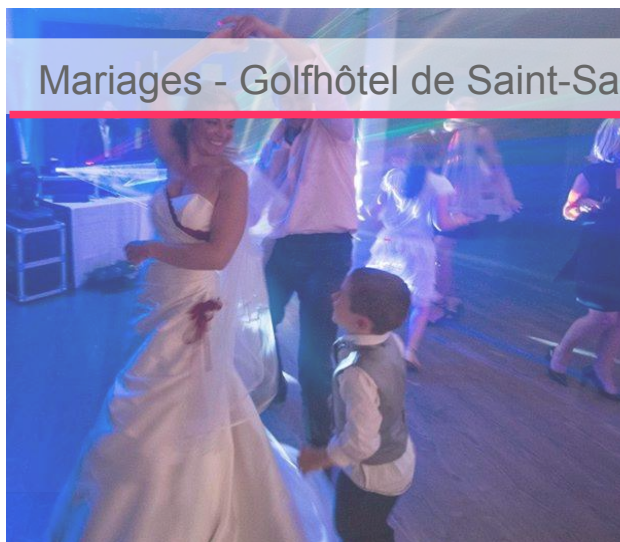
Coca Cola

Jus d'orange

Eau

16,00 €





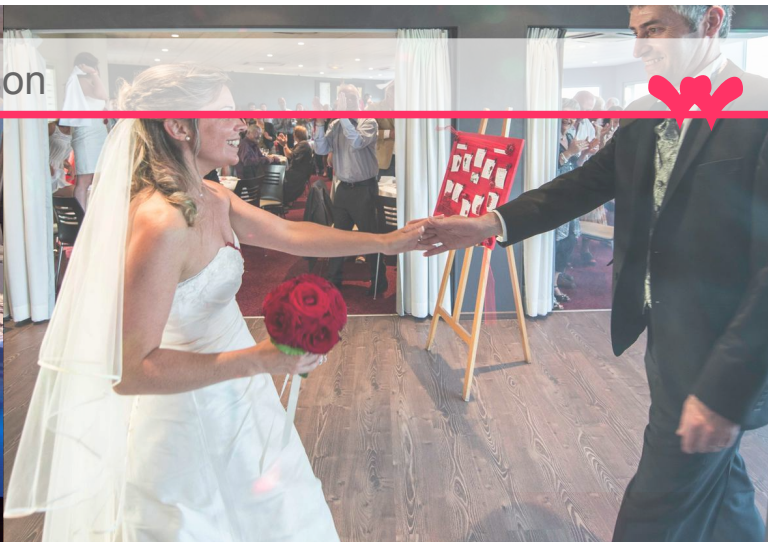
Buffet de Boissons

Soirée Dansante

Droit de bouchon Champagne - par bouteille Servi au dessert et pour la soirée dansante	8,00 €
Perrier - la bouteille 1 litre	6,00 €
Coca - la bouteille 1,5 litre	8,00 €
Jus de fruits - le litre	8,00 €
Eau plate ou gazeuse - la bouteille 1 litre	6,00 €
Alcool (Rhum, Whisky, Gin, Vodka) - 0,75 litre	80,00 €
Fût de bière Philomenn - 30 litres	420,00 €

La facturation se fera en fonction des quantités consommées.





Buffet du Lendemain

Assortiment de salades de saison
(Piémontaise, taboulé, niçoise)

Plateau du terroir

Saumon fumé maison

Fromage

~

Tartes aux fruits de saison

Corbeille de fruits

Boissons Comprises

Vin de pays rosé et rouge

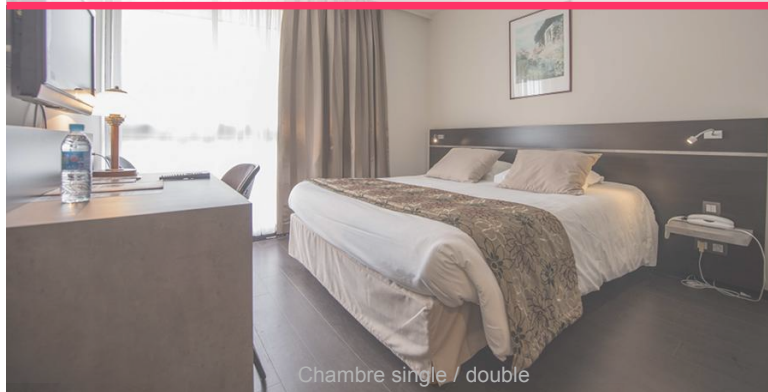
Base 1/4 de vin par personne

Eau plate et gazeuse

Café

Forfait : 37,00 € par personne





Votre Hébergement sur Place

*Pour votre **confort** et celui
de vos invités... à quelques
pas des salles de réception*



BRIT HOTEL
Privilège

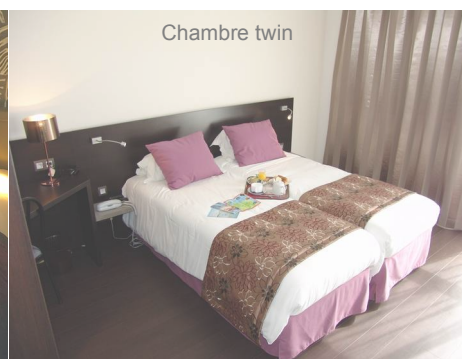
50 chambres Confort, Supérieures ou Familiales

Toutes avec salle de bain ou douche privative et wc

Petit-déjeuner en salle panoramique, vue sur les 7 Îles

Tarifs préférentiels pour vos invités*

* Une remise de 10 % sur le tarif affiché s'applique pour une réservation de 12 chambres et plus, réalisée **directement** auprès de l'hôtel au
(+33) 02 96 23 87 34 ou **contact@golfhotel22.fr**





Conditions Générales

Pour que cette journée soit unique et demeure un magnifique souvenir pour vous, l'ensemble de notre personnel est à votre écoute pour l'organisation et la réalisation de votre réception.

Le service est effectué par notre personnel jusqu'à la fin du repas. Une permanence est assurée jusqu'à la fin de la soirée.

L'heure de fin de soirée est fixée à 3h du matin et fait l'objet d'une demande préalable auprès de notre Mairie.

Les boissons sont comprises jusqu'à la fin du repas. Pour la soirée dansante, n'oubliez pas de prévoir un buffet de rafraîchissements.

Le choix du cocktail et du menu devra nous être confirmé au plus tard 3 semaines avant la date de la réception.

Le nombre exact de convives devra nous être confirmé une semaine avant la date de réception. Ce nombre servira de base à la facturation.

En confirmation de la réservation de la salle, nous vous demandons de bien vouloir nous verser 1 500€ à titre d'arrhes.

Le règlement de la facture se fera sous huitaine après la réception

Annulation : En cas d'annulation moins de 120 jours avant la date de la réception, les arrhes seront conservées.

Notre Mariage au Golfhôtel de Saint-Samson

« Pour que cette journée reste la plus belle »

