

Hôtel***
LE GRAND LARGE
& Restaurant
Le Marie Galante

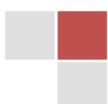
Mariage & Réception

Vivez ce jour inoubliable
dans un cadre exceptionnel



www.restaurant-grandlarge.com

www.hotelgrandlarge.com



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

INTRODUCTION

Vous souhaitez un lieu unique pour ce jour unique ?

L'équipe du Grand Large*** vous accueille dans ce manoir du début du XXème Siècle récemment rénové. Surplombant l'océan, cet hôtel est situé sur la côte sauvage de la plus grande des îles bretonnes.

Pour votre cocktail ou vin d'honneur, vous pourrez profiter de la terrasse panoramique, déguster une cuisine des plus raffinée au sein du restaurant Le Marie Galante avec vue plongeante sur la mer. Nous pouvons accueillir jusqu'à 100 personnes pour un dîner assis.

Pour terminer la soirée, Le salon du Grand Phare (70m²) se transforme en salle de danse.

La nuit sera des plus reposantes au sein de nos chambres confortables et cosy.

Le lendemain, vous pourrez vous détendre autour d'un brunch ou de notre piscine extérieure chauffée.

Nous sommes à votre écoute pour préparer votre réception à votre image.

Laissez-vous guider par notre équipe, nous ferons de cette journée un conte de fée !

Pour toute soirée dansante, la **privatisation de l'établissement est obligatoire.**

PRIVATISATION

Le tarif de cette privatisation est de :

6 000 € en Basse et Moyenne saison et
8 000 € en Haute et Très Haute saison

Elle comprend : La totalité de la partie hébergement (34 chambres, 75 couchages), la salle de réception, l'accès à la piscine, les parties communes de l'établissement et les jardins.

Et engage, en plus, la privatisation du midi du jour J pour la mise en place de la salle à 800 € et la mise à disposition de 2 personnes, pour la somme de 450 € supplémentaire, jusqu'à la fin de la soirée, à savoir, 2 h du matin, (4 h maximum sur dérogation préfectorale)

Le salon dansant (Salon du Grand Phare) (70m²) pour la somme de 100€ donne sur le jardin dessiné par Erwan Tymen et bénéficie d'une grande terrasse.



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

LE COCKTAIL & LE VIN D'HONNEUR

Servi à partir de 17h30
Sur la terrasse si beau temps

Forfait boissons :

CHAMPAGNE Michel Genet, **45€ la bouteille** de 75cl pour 4,
soit 2 coupes / personne

CHAMPAGNE Taittinger, **75€ la bouteille** de 75cl pour 4,
soit 2 coupes / personne

Accompagnement :

DONNANT

30 € / pers

6 pièces de réductions au choix
3 ateliers

HERLIN

25 € / pers

6 pièces de réductions au choix
2 ateliers au choix

GRANDS SABLES

17 € / pers

9 pièces de réductions au choix

Les réductions au choix : (1.80 € / pièce si rajout)

- Gressin saumon, fromage frais
- Confit de figues et magret fumé
- Chutney betteraves, écume expresso
- Encornets marinés en aigre doux
- Rémoulade de tourteaux, pommes acides
- Croustillant de crevettes roses aux épices
- Thon mi-cuit ail gingembre
- Croquette de foie gras sésame et chutney mangue
- Crème de céleri et saumon confit
- Feuilleté tapenade olives noires
- Madeleine safran
- Rillettes de cabillaud curry, pomme verte
- Gambas coco, marmelade avocats, épices
- Crème de roquette, saumon confit et chèvre de Belle ile
- Escabèche de coquillages
- Sablé romarin parmesan
- Gaspacho de tomates en verrine
- Brochette tomate cerise, mini mozzarella
- Brochettes billes de melon et magret fumé
- Soupe fraîche de concombre à la menthe
- Tartare de bar aux agrumes
- Céviché de saumon coco vanille

Les ateliers :

Brochettes de gambas poêlées

Huîtres **(4 huîtres / pers)**

Foie gras de canard et ses différents chutneys



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

LE DÎNER

Voici les propositions de notre chef, Franck MOISAN.
Composez votre menu selon vos envies !

MENU PORT COTON

80 € / pers

❖ Mise en bouche du chef

- ❖ Tataki de thon albacore, petit tartare teryaki ail et gingembre
- ❖ Céviché de lieu jaune à l'huile de Vanille, citron vert, mangue et Espelette
- ❖ Rémoulade de tourteaux, écume wasabi, pamplemousse marinés
- ❖ Foie gras de canard cuit en terrine, sirop de betterave, chutney de saison et tuile mandiant – *supplément de 5 €*
- ❖ Gaspacho de tomates bio en fine gelée, poissons marinés, olives noires et écume bloody mary

- ❖ Suprême de poulet noir farce coquillages, gambas poêlées et crème crustacés
- ❖ Dos de cabillaud rôti, mousseline de persil, cromesquis de tourteaux et beurre monté aux huîtres
- ❖ Merlu de ligne poêlé, encornets au safran, tomates confites et chorizo cular
- ❖ Agneau de Belle île cuit lentement puis glacé au jus, fricassée d'artichauts, oignons nouveaux, fèves et grenaille
- ❖ Médallions de lotte pochés dans un jus de bouillabaisse, asperges et pommes safran

- ❖ Entremet 3 chocolats, biscuit cacao et croustillant praliné
- ❖ Biscuit financier pistache, fraise gariguette et ganache vanille
- ❖ Biscuit coco, crémeux exotique, bavarois vanille
- ❖ Sablé « Traou Mad », crémeux caramel au beurre salé et confit de poire
- ❖ Biscuit noisette, crémeux chocolat et confit de framboise

Boissons incluses :

4 verres de vin (accords mets-vins de notre sommelier)

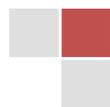
Eaux minérales

Café

Jus de fruits et sodas pour la soirée entière (cocktail, dîner, et soirée)

Les suppléments :

- **Fromage** : servi en buffet : **10 € / pers**
- **Champagne** : une coupe : **8 € / pers**



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

LES BOISSONS

Un droit de bouchon est appliqué pour tout apport extérieur :

- 10 € par bouteille de 75cl
- 15 € par bouteille de champagne de 75 cl
- 20 € par bouteille de 1.5 L
- 20 € par litre d'alcool fort
- 30 € par magnum de champagne
- 40 € par bouteille de 3 L

Il ne peut y avoir d'apport extérieur de softs (jus de fruits, sodas et eaux minérales)

Les consommations non incluses dans le devis sont payables par les mariés sauf indications préalables pour une facturation par convives.

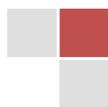
[Pour la soirée, voici ce que nous vous proposons :](#)

- Vasque de cocktail (30L) : **250 € / unité**
- Fûts de bière (30L) : **150 € / unité**
- « Open Phare » : **250 €** il inclu 4 bouteilles d'alcool fort (choix à convenir)

Nous vous rappelons que tous les softs sont déjà compris dans le menu.

Par arrêté préfectoral, nous nous devons de fermer l'établissement à 4 h du matin maximum, par conséquent, il ne sera plus servi d'alcool à partir de 3h30 du matin,

NB : nous servons les boissons dans des verres en plastique dès que vous serez dans le Salon du Grand Phare pour des questions de sécurité



LE LENDEMAIN

[Le petit déjeuner continental](#)

Viennoiseries, pain, beurres (salé et doux), confitures, boissons chaudes et jus de fruits

Servi de 7h45 à 10h en salle de restaurant pour **8.50 € / pers**

[Le petit déjeuner Grand Large](#) la base du « continental » **+**

- les yaourts « maison »
- le fromage blanc,
- les fruits secs,
- le plateau de fromage,
- la charcuterie,
- les œufs brouillés,
- le bacon,
- la corbeille de fruits frais,
- les céréales,
- les pâtisseries « maison » (far, gâteau breton, marbré, ...),
- la compote
- la salade de fruits.

Servi de 7h45 à 10h en salle de restaurant pour **17 € / pers**

[Le Brunch](#) la base du petit déjeuner Grand Large **+**

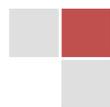
- les poissons fumés à la tranche
- les légumes fraîcheurs
- les œufs à la façon du chef
- les huîtres de l'écailler
- les tapas en variations
- les sushis
- les prestations sucrées de notre pâtissier maison

Servi de 11h à 14h30 en salle de restaurant pour **35 € / pers**

[Si vous souhaitez faire appel à un prestataire extérieur](#)
(crêpier, écailler...)

[une privatisation de la salle est obligatoire à 800 €](#)
(salle disponible jusqu'à 14h30)

Les prestations extérieures sont soumises à des conditions spécifiques afin de garantir la cohérence de qualité de service. Autorisation préalable obligatoire.



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

La réception du 1er acompte valide définitivement l'engagement réciproque du contrat et implique automatiquement l'adhésion aux présentes conditions quand bien même celles-ci n'auraient pas été signées.

❖ FACTURATION :

- Le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client.
- Le nombre définitif de couverts supplémentaires éventuels devra nous être confirmé par écrit au plus tard **15 jours avant la manifestation** sachant que le nombre de couverts retenu lors du dernier contrat reste la base de la facturation. Toute personne supplémentaire sera facturée au tarif en vigueur.
- Tous nos prix s'entendent TTC au taux en vigueur au moment de la manifestation. Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.
- Nos forfaits sont indissociables, tout service complémentaire sera facturé sur la base du tarif en vigueur.
- Aucun repas test n'est possible sauf si accord préalable de notre Chef. Il sera offert pour les deux premiers couverts et payante pour le reste des convives selon le tarif en vigueur.

❖ GARANTIE D'HÉBERGEMENT :

- Un nombre définitif de chambres supplémentaires éventuelles devra nous être demandé par écrit au plus tard 15 jours avant l'arrivée et accepté suivant nos disponibilités. Le nombre de chambres retenu lors du dernier contrat reste la base de facturation. Toute chambre supplémentaire sera facturée au tarif en vigueur.
- Les chambres pourront être prises à partir de 14h00 et libérées pour 12h00 au départ.
- En cas de non-respect des consignes de propreté dans les chambres, entraînant une indisponibilité de vente, le nettoyage des moquettes et tissus imprégnés sera à la charge du client pour un montant minimum de la valeur de la chambre (tarif journalier) le temps imparti à sa remise en vente.

❖ MODALITÉS DE PAIEMENT :

- Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 40% du montant total estimé. Un deuxième acompte de 50% devra être réglé **trois mois avant la manifestation**. Le règlement du solde sera effectué au départ.
- Les suppléments seront à régler à la fin de la manifestation sur présentation de la facture.



CONDITIONS GENERALES DE VENTES (suite)

❖ ORGANISATION :

- La capacité de notre salle de restaurant est de 100 personnes maximum. Nous avons la possibilité de faire dîner 20 enfants dans une salle annexe au besoin.
- Les prestations annexes devront être indiquées à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation. Les locaux qui devront être restitués dans leur état initial.
- Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.
- En aucun cas, l'établissement ne pourra être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans une salle non fermée par le responsable du groupe.

NB : l'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable en cas de disparition éventuelle d'objets laissés dans les salles pendant ou après la manifestation. Leur surveillance reste sous la responsabilité du groupe séjournant à l'hôtel.

❖ RESPONSABILITE ET ASSURANCE :

- En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable de la disparition ou de la dégradation d'un objet quelconque appartenant ou loué par le groupe résidant dans l'établissement.
- Dans le cas de détérioration du fait du client ou de ses invités, le client s'engage à remettre en état, les lieux qui ont été occupés.
- La direction recommande au client de souscrire à une assurance pour la durée de son séjour lors de manifestations importantes avec entreposage de matériel.

NB : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui-même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle

❖ SACEM :

- Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire avec l'animateur des obligations de déclaration auprès de la SACEM, 28, rue Ballue – 75009 PARIS, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

❖ ANNULATION DU CONTRAT :

- L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés dans l'article « Modalités de paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.



CONDITIONS GENERALES DE VENTES (suite)

- La direction se réserve le droit d'annuler tout contrat si des évènements de force majeure l'y contraignaient (dégâts des eaux, incendie...)
- Les arrhes versées ne seront en aucun cas remboursées.

BAREME DE FRAIS de l'annulation totale ou partielle :

- jusqu'à 60 jours de l'arrivée : Les arrhes versées ne seront en aucun cas remboursées.
- entre 59 et 30 jours de l'arrivée : 50% du montant total annulé est facturé
- entre 29 et 15 jours de l'arrivée : 75% du montant total annulé est facturé
- entre 14 et 0 jours de l'arrivée : 100% du montant total annulé est facturé

❖ **COMPETENCE :**

- Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions de Lorient.

LE CLIENT :

Déclare avoir pris connaissance et accepte les conditions générales de ventes

Nom du Signataire :

Fonction du signataire :

Fait à :

Le :

Signature(s) précédées de la mention

« Lu et approuvé, bon pour acceptation »

Le Grand Large* BELLE ILE EN MER - SARL Port Coton**

Nom du Signataire:

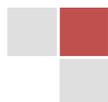
Fonction du Signataire:

Fait à:

Le:

Signature(s) précédées de la mention

"Lu et approuvé, bon pour acceptation



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

PENSE BETE

Quelques idées pour penser à tout jusqu'au jour J...

TRANSPORT :

Réservez le passage bateau de vos convives auprès de la Compagnie Océane (départ du port de Quiberon) ou de la Navix (départ du port de Vannes). Vous pouvez avoir un tarif « groupe » !

Arrivée à Belle île : l'hôtel est à 8 km du port de Le Palais (port d'arrivée de toutes les correspondances). Prévoyez le transport de vos invités jusqu'à l'hôtel (location de voitures, transport en bus...) ainsi que pour l'accès au lieu de cérémonie.

ANIMATIONS :

Donnez nous le contact de vos témoins pour l'organisation des surprises !

Quelques contacts si besoin ...

DJs

- Romain Morvan au 06 58 63 38 36
- Stéphane Samzun (SONOLOC) au 06 12 26 02 14

Fleuristes

- A fleur de pot : 02 97 50 08 05 - Quiberon
- L'ilôt Belle Fleurs : 02 97 29 58 43 – Sauzon (Belle île en Mer)

Photographe

- Fabien Giordano : 06-45-68-31-87 – Le Palais (Belle île en Mer)
www.fabien-giordano.com
- Benoit Merle : 06-60-31-73-78 – Guidel (Morbihan)
www.benoitmerle.com

Coiffeuse à domicile

- Stéphanie Portugal : 06 75 54 05 53

Esthéticienne à domicile

- Marianne Ruelle : 06 76 87 30 45

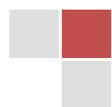
Transports

- Les cars bleus (bus ou mini bus) : 02 97 31 56 64
- Les cars verts (bus) : 02 97 31 81 88
- LMT Car Bike (location de voitures et scooters) : 02 97 31 46 46
- Locatourisle (location de voitures) : 02 97 31 83 56



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer

- Compagnie Océane : 0820 056 156
- Navix : 02 97 46 60 00
- Belle île auto / Avis (location de véhicule ancien) : 02 97 31 30 93



Hôtel Le Grand Large*** - Restaurant Le Marie Galante
Goulphar
56360 BANGOR Belle île en Mer