

MARIAGES

SAISON 2022



"SE RÉUNIR EST UN DÉBUT,
RESTER ENSEMBLE EST UN PROGRÈS,
TRAVAILLER ENSEMBLE EST LA RÉUSSITE"

- Henry Ford -

CHIBERTA & GOLF
HÔTEL **** & RESORT

Pour votre mariage un site d'exception pour un événement unique...



Un havre de paix entre lac et océan

Avec plus de 15 années d'expérience dans l'organisation de mariages, notre équipe vous garantit un service personnalisé et de qualité.

90 chambres pour vous héberger ainsi que vos invités.

Un patio andalou chaleureux et convivial.

Une salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes

Une large terrasse ombragée avec vue sur le Lac et le Golf

Un bâtiment des années 20, en plein cœur du Prestigieux Golf de Chiberta.

NOTRE CARTE

02

Pour que ce jour reste gravé dans la mémoire de vos convives, nous vous invitons à composer votre Menu :

Laissez vous tenter par les suggestions de notre Chef...

Nos tapas : 2.50€ pièce

Nos Pintxos

Tataki de Thon, Wakamé au Sésame

Burger de Foie Gras

Mi Cuit , Compotée d'Oignons au Balsamique

Pita au Fromage Frais, Huître Végétale et Caviar de Hareng

Toast de Jambon Serrano et Compotée de Tomate à l'Ail Confit

Brochette de Gravlax de Saumon et Fraîcheur de Concombre

Composition de Makis

Nos tapas chauds :

Croustillant de Chèvre au Basilic

Beignet de Crevette au Sésame

Croquette de Jambon

Samoussa

de Légumes au Curry

Nids Croustillants Végétariens

Beignet de Fleur de Courgette





APÉRITIFS & COCKTAILS

Tarifs par personne

	1h30	30 mins suppl
Les 3 Cocktails (Punch, Kir, Sangria)	11,00€	3,00€
Les 3 Cocktails + 3 alcools au choix (au choix parmi whisky, pastis, porto, gin, ...)	18,00€	3,00€
Champagne (Champagne fourni par nos soins)	28,00€	4,00€
3 Cocktails avec Champagne (Champagne fourni par vos soins)	9,00€	3,00€

Compris dans la prestation :

Jus de fruits, sodas, eaux minérales Cacahuètes, olives, biscuits salés



NOS ANIMATIONS

Tarifs par personne

Plancha de Brochettes de Crevettes

5,00€

Assaisonnées au Moment avec un Pesto de Persil à l'Ail Confit, Sel de Salies de Béarn, Piment d'Espelette

Découpe de Jambon Reserva (minimum 50 pers.)

7,00€

Servi avec Toasts, Compotée de Tomate à l'Ail et Huile d'Olive et Guindillas au Vinaigre (ou Piments Padrón Frits saison de mi juin à septembre - ou - 1€)

Ouvreur d'Huîtres de Joël Dupuch «Parc de l'Impératrice »

7,00€

Servies avec Toasts, Beurre Salé aux Algues, Citron, Vinaigre à l'Échalote additionné de Jurançon Sec

Assortiment de Fruits de Mer

8,00€

Crevettes, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Grises, Mise à disposition de Mayonnaise et Mayonnaise à l'Ail Confit

Plancha de Noix de Saint Jacques

8,00€

Grosses Noix de Saint Jacques sans Corail Snackées, Assaisonnées au Moment au Sel de Salies de Béarn et Piment d'Espelette

Découpe de Filet de Truite de Banka

8,00€

Truite de Banka Fumée Artisanalement à Saint Jean de Luz, Servie avec Toasts, Crème aux Herbes et Citron Jaune

Découpe de Tataki de Longe de Thon

8,00€

Servi avec Émulsion Traditionnelle au Soja et Sésame Torréfié

Plancha de Foie Gras Frais de Canard

9,00€

Belles Escalopes de 50g IGP Sud Ouest, Assaisonnées au Moment au Sel de Salies de Béarn et Piment d'Espelette



NOS MISES EN BOUCHES

Crème de Carotte, Mousse de Fanes, Noisettes Torréfiées	6,00€
Gaspacho de Tomates et Poivrons, Chips de Pain	6,00€
Veloutée aux Asperges, Espuma à l'Ail Noir, Quinoa Torréfié	6,00€
Velouté aux Cèpes, Chips de Ventrèche	7,00€

NOS ENTREES

Gravlax de Saumon, Crème Montée aux Herbes, Citron, Blinis	11,00€
Sashimi de Thon, Vierge de Mangue et Tomate	13,00€
Bonbon de Foie Gras en Gelée de Figs et Pistache, Pousses d'Épinards, Vinaigrette à l'Anchois Fumé	19,00€
Trilogie de Saint Jacques Snackées, Salicorne, Coulis de Courgette au Lait de Coco (de juin à fin août Uniquement)	21,00€
Foie Frais Poêlé, Cake à la Noisette, Crème de Flétan Fumé et Figs	22,00€
Gelée de Tomate au Céleri, Fraîcheur de Crabe aux Légumes Croquants	23,00€



NOS VIANDES

Filet de Canette de Barbarie	18,00€
Carré d'Agneau Rôti aux Herbes	19,00€
Quasi de Veau	20,00€
Filet de Boeuf Poêlé	22,00€
Filet de Boeuf Rossini	25,00€
Caille Farcie au Foie Gras	25,00€
<i>Sauce au choix : Sauce au Poivre, Crème de Cèpes, Sauce aux Truffes, Sauce au Porto</i>	

NOS POISSONS

Filet de Saumon en Papillote	16,00€
Filet de Bar Confit à l'Huile d'Olive	18,00€
Filet de Merlu de Ligne à la Plancha	20,00€
Demi Homard Bleu Farci aux Légumes, Tartare de Pince au Caviar de Hareng et Pastèque, Bouillon Tonka <i>(plat complet avec sauce et garniture)</i>	49,00€

Sauce au choix : Sauce au Citron Confit, Crème de Caviar de Hareng, Crème de Chorizo, Bisque de Gambas

GARNITURES :

Wok de légumes - 6.00€	Gratin Dauphinois, Fagotin d'Asperges Vertes
Grenaille et Carottes Rôties - 6.00€	Bardé de Ventrèche - 8.00€
Pomme Anna aux Cèpes - 7.00€	Purée de Pomme de Terre à la Truffe - 9.00€

POUR LES ENFANTS : MENU À 17€

Assiette de Charcuterie et Crudités, Poulet ou Steak haché avec Frites,
Glace Surprise
Boissons comprises

NOS FROMAGES

Fromage de Brebis de la Vallée d'Ossau,
Confiture de Cerise Noire et Salade

7,00€

Duo de Brebis et Gouda Truffé, Pousses de
Salade, Noisettes Torréfiées

8,00€

Gouda Truffé, Pousses de Salade, Noisettes
Torréfiées

9,00€

BOISSONS

AOC Jurançon Blanc Sec

AOC Graves

Eaux minérales plates et gazeuses

}

14,00€ par
personne

AOC Jurançon Domaine Lasserre (moelleux)

7,00€ le verre

Droit de Bouchon (vin)

5,00 € par
bouteille

Eaux minérales plates et gazeuses*

2,00 € par
personne

**dans le cadre du droit de bouchon appliqué au vin*



NOS DESSERTS



LES PIÈCES MONTÉES

Cascade de Choux :

3 Choux au Choix parmi les Parfums Proposés :

- Chocolat - Caramel - Vanille - Pistache - Chocolat au Lait /
- Passion - Chocolat Blanc / Matcha - Chocolat Blanc / Violette - Framboise / Gianduja

Cascade de Macarons

3 Macarons au Choix parmi les Parfums Proposés :

- Chocolat - Vanille - Pistache - Framboise - Fraise - Cassis -
- Sésame Noir - Yuzu - Matcha - Caramel



LES DESSERTS INDIVIDUELS

100% Chocolat

Moelleux Chaud, Mochi Glacé, Nuage aux Deux
Chocolats, Grué de Cacao

Pavlova aux Agrumes et Cassis

Meringue, Crème aux Agrumes, Baies de Cassis,
Agrumes Zestés

Dans l'Esprit d'un Fraisier

Moelleux Citron et Bergamote, Mousseline Aérée,
Fraises Fruit et Coulis



EN SOIRÉE – BUFFET DE NUIT

Café / thé	2,00€ par personne
Jus de fruits, eaux minérales, sodas	3,00€ par personne
Whisky, Gin, Vodka,...	90,00€ par bouteille
Champagne	80,00€ par bouteille
Droit de Bouchon (Champagne)	8,00€ par bouteille
Assortiment de Bières Bouteille	5,00€ par bouteille
Assortiment de fromages à piquer	4,50€ par personne
Assortiment de mignardises	4,00€ par personne
Corbeille de fruits	3,00€ par personne
Arbre de fruits rouges (à partir de 85 pers.)	3,50 par personne
Pyramide de macaron (à partir de 85 pers.)	4,00€ par personne

Horaire de fin de soirée : 4h00 - de 2h à 4h: supplément de 100€ par heure et par personnel de nuit

LE LENDEMAIN BRUNCH (DE 12H À 14H)

10

SALÉ

Bulots, Crevettes, Mayonnaise Maison
Saumon Fumé, Surimi
Houmous
Plateau de Charcuterie
(Jambon Serrano, Saucisson, Jambon Blanc)
Rôti de Porc
Émincé de Poulet Jaune
Ventrèche
Petites Saucisses
Œufs Brouillés
Assortiment de Crudités
(Carottes Râpées, Concombre, Maïs, Tomates)
Salade Italienne
(Fusilli, Mozzarella, Tomates Confites, Pesto Basilic)
Salade du Piémont
(Pomme de Terre, Jambon Blanc, Cornichon,
Mayonnaise,
Moutarde à l'Ancienne)
Salade de Thon
(Riz, Lentilles, Thon, Maïs, Xipister Etxekoa)
Mesclun de Salade Cloche de Fromage
(Fromage de Brebis, Brie, Emmental)

SUCRÉ

Assortiment de Viennoiseries
(Croissants, Chocolatines, Pains au Raisin)
Gaufres de Liège
Beignets Fourrés au Nutella
Crêpes
Pancakes
Éclairs au Chocolat et Café
Fromage Blanc
Muesli
Corbeille de Fruits de Saison
Beurre, Confitures, Miel, Sirop d'Érable, Nutella,
Sucre en
Poudre

BOISSONS

Boissons Chaudes
(Chocolat au Lait, Thés, Café)
Jus de Fruits Assortis

29.00€ par personne – Hors Vin





L'Essentiel de la mariée

(environ 2h30)

Beauté des mains avec pose de vernis classique

Beauté des pieds avec pose de vernis classique

90.00€

Cortège des mariés

(environ 2h20)

Soin du visage Phytocéane Ou Gommage et modelage

Beauté des mains Ou Beauté des pieds avec pose de vernis classique

100.00 €



Cérémonie du marié

(environ 2h30)

Détente en Californie Soin du visage Phytocéane

Beauté des mains 30 min.

116.00 €



Lune de miel de la mariée

(environ 4h30)

Forfait épilation complète Destination Zanzibar

Beauté des mains Soin de visage Phytocéane

180.00€

Nos chambres

Vous bénéficiez de tarifs préférentiels.

Contactez le service des réservations pour recevoir une proposition détaillée :

reservation@hmc-hotels.com

Notre cadeau de mariage

Afin de prolonger le bonheur de cette Union, la Direction a le plaisir de vous offrir une nuit* avec Petit déjeuner en Chambre Supérieure Double à Chiberta & Golf Hôtel **** & Resort

**sous réserve de disponibilité, valable toute l'année, en semaine ou week-end*



CONTACTS



XXX



05.59.58.48.48



104 Boulevard des Plages
64600 Anglet

<https://www.hotel-chiberta-biarritz.com/fr/>

Retrouvez-nous sur



Notre hôtel se situe à 5 km de Biarritz et 7 km de Bayonne.

Autoroute A 64 en provenance de Toulouse et Pau

Autoroute A 63 en provenance de Bordeaux et Paris, sortie n°5 Bayonne sud / Anglet puis direction les plages et/ou Golf de Chiberta



Gare TGV de Biarritz (5 km)

Gare TGV de Bayonne (8 km)



Aéroport de Biarritz (8 km) : vols vers paris, Lyon et Londres

Aéroport de Bilbao (140 km)

Aéroport de San Sébastien (30 km)

ACCÈS

