



CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

Brochure Mariage 2023-2024



*104 boulevard des plages
64600 Anglet, France
T +33(0)5 59 58 48 48
F +33(0)5 59 63 57 84
hotel-chiberta-biarritz.com*





Pour votre mariage un lieu bucolique pour un événement unique...

Avec **plus de 20 années d'expérience** dans l'organisation de mariages, notre équipe vous garantit un **service personnalisé et de qualité.**

85 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

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...



**Durant l'année, le coût des produits peut varier de manière importante.*

Les prix indiqués peuvent être revus à la hausse ou à la baisse.

**Nos viandes bovines sont d'origine française*





Nos tapas

Tapas: 2.80 € pièce

(Liste non exhaustive évoluant au rythme des saisons)

Nos Pintxos :

Club Polaire Saumon / Concombre

Crevettes au Curry

Tartelette Ganie

Gougère Artichaut / Truffe

Bonbon Gravlax Saumon Betterave

Concombre au Tarama Truffé

...

Nos tapas chauds :

Madeleine au Pesto

Croque Truffe

Samoussa de Légumes

Pétoncle en Coquille

Parmentier de Canard

Croustillant Chèvre / Basilic

...





Nos apéritifs et cocktails

Tarifs par personne

	1h30	30 min suppl.
Les 3 Cocktails (Punch, Kir & Sangria)	14.00 €	4.00 €
Les 3 Cocktails + 3 alcools au choix <i>(au choix parmi whisky, pastis, porto, gin, ...)</i>	25.00 €	6.00 €
Champagne <i>(Champagne fourni par nos soins)</i>	36.00 €	10.00 €
3 Cocktails avec Champagne <i>(Champagne fourni par vos soins)</i>	12.00 €	4.00 €

Compris dans la prestation :
Jus de fruits, sodas, eaux minérales - Cacahuètes, biscuits salés



Nos animations

Tarifs par personne

Froid

Découpe de Jambon Reserva (minimum 50 pers. requis) 8.00 €
Servi avec Toasts, Compotée de Tomate à l'Ail et Huile d'Olive et Guindillas au Vinaigre

Découpe de Filet de Truite de Huesca 8.00 €
Délicatement Fumée par nos soins aux Aiguilles de Pin

Découpe de Tataki de Thon 8.00 €
Accompagné d'une Émulsion Traditionnelle au Soja et Sésame Torréfié

Ouvreur d'Huîtres « Bonbon » Fine de Claire 7.00 €
Servies avec Toasts, Beurre Salé, Citron, Vinaigre à l'Échalote additionné de Jurançon Sec

Planchas

Noix de Saint-Jacques 8.00 €
Belle Noix sans corail, Sel de Salies de Béarn, Piment d'Espelette

Crevettes Sauvages 7.00 €
Marinées au Basilic et Ail confit, Sel de Salies de Béarn, Piment d'Espelette

Foie Gras de Canard 15.00 €
IGP Sud Ouest, Servi sur Toast, Sel de Salies de Béarn, Piment d'Espelette



Nos mises en bouche

Rillettes de Merlu au Caviar de Hareng, Gaspacho, Pesto Salicorne, Pimentón	8.00 €
Œuf Parfait, Crème d'Anchois et Parmesan, Roquette	8.00 €
Burratina, Crème de Cèpes et Truffe, Persil	8.00 €

Nos entrées

Crudo de Truite des Pyrénées, Tarama Truffé, Citron, Pignons, Huile d'Olive Arbequina	11.00 €
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques Sauvages, Merlu Fumé, Citron, Caviar de Hareng, Craquant de Seigle, Fleur de Maviar	13.00 €
Crabe des Neiges, Crémeux d'Avocat, Œufs de Truite des Pyrénées, Servi sur un Beau Blini	22.00 €
Tataki de Bœuf à la Flamme, Mayonnaise au Nori et Parmesan, Amandes au Piment d'Espelette	16.00 €
Foie Gras Infusé à la Sangria, Cacao, Miso de Gingembre	22.00 €



Viandes

Sauce au choix :

Jus Truffé, Sauce au Poivre, Sauce au Porto, Crème de Cèpes

Filets de Caille	18.00€
Quasi de Veau	20.00€
Filet de Bœuf Poêlé	25.00€
Caille Farcie au Foie Gras	30.00€
Filet de Bœuf Rossini	35.00€

Poissons

Sauce au choix :

Fumet Tomaté, Vierge de Tomate et Basilic, Crème de Salicorne, Fumet au Caviar de Hareng

Filet de Saumon	20.00€
Filet de Merlu de Ligne à la Plancha	20.00€
Filet de Daurade	25.00€
Filet de Saint Pierre	25.00€
Filet de Maigre	30.00€

Garnitures

Clafoutis Muscadé au Parmesan et Légumes de Saison	4.00€
Grenaille et Carottes Rôties, Portobellos au Pimentón	6.00€
Gratin de Pomme de Terre, Fagotin d'Asperges Vertes	8.00€
Tagliatelles à la Truffe, Millefeuille de Légumes	10.00€

Pour les enfants : menu à 17€

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

Nos fromages

Accompagnés de Mesclun de Salade

Tomme de Brebis de la Vallée d'Ossau, Confiture de Cerise Noire	7.00 €
Gouda Truffé	9.00 €
Duo de Brebis et Gouda Truffé	10.00 €

Boissons

AOC Jurançon Blanc Sec	}	16.00 € par personne
AOC Graves		
Eaux minérales plates et gazeuses		
AOC Jurançon Domaine Lasserre (moelleux)		8.00 € le verre
Droit de Bouchon (vin)		6.00 € par bouteille
Eaux minérales plates et gazeuses*		3.00 € par personne



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



Nos desserts

Les pièces montées

Cascade de Choux	12€
<i>3 pièces par personne parmi les Parfums Proposés : Vanille / Chocolat / Caramel / Framboise / Citron / Pistache</i>	
Cascade de Macarons	12€
<i>3 pièces par personne parmi les Parfums Proposés : Vanille / Chocolat / Caramel / Café / Framboise / Pistache</i>	
Cascade de Chouquette à la Chantilly	9€
<i>3 pièces par personne</i>	

Les desserts individuels

Sphère Chocolatée	10€
<i>Croustillant Noisette, Chocolat au lait et Riz Soufflé, Mousse Noisette et Crèmeux Caramel</i>	
Baba aux Fruits	12€
<i>Imbibé au Rhum Brun, Mousse Mascarpone, Fruits de Saison</i>	
Goutte Norvégienne Glacée	12€
<i>Génoise et Crème Glacée à l'Orange et Cognac, Meringue Italienne</i>	
Pavlova	12€
<i>Meringue, Mousse Fromage Blanc, Fruits et Coulis de Saison</i>	
Esprit Fraisier	12€
<i>Moelleux Citron, Mousseline Aérée, Fraises Fruit et Coulis</i>	



En soirée – Buffet de nuit

Café / thé	2.50 € par personne
Jus de fruits, eaux minérales, sodas	4.00 € par personne
Whisky, Gin, Vodka,...	90.00 € par bouteille
Champagne	110.00 € par bouteille
Droit de Bouchon (Champagne)	10.00 € par bouteille
Assortiment de Bières Bouteille	5.00 € par bouteille
Assortiment de fromages à piquer	5 € par personne
Assortiment de Canelés, Madeleines et Financiers	4.00 € par personne
Assortiment de Saucisson et Chorizo Doux de la Ferme Abotia	5.00 € par personne
Corbeille de Fruits	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 (service de 12h à 14h)
45.00€ par personne (*minimum 40 personnes*) – Hors Vin

FRAÎCHEUR SALÉE

Marée

Truite de Huesca Fumée par nos Soins aux Aiguilles de Pin
Bulots de Casier
Crevettes Roses Bouquet
Wakamé au Sésame

Salaison

Jambon de Truie de la Venta Arrosagaray
Jambon Blanc Rôti aux Herbes
Saucisson de la Ferme Abotia

Crèmerie

Œufs de Plein Air, Mayonnaise au Piment d'Espelette et Huile de Noix
Tomme de Brebis de la Vallée d'Ossau
Mozzarella et Huile d'Olive Arbequina de Tudela
Emmental Français Bio
Beurres Doux et Demi-Sel AOP

Potager

Houmous aux Graines et Baies
Tzatziki
Carottes Râpées
Mesclun de Salade
Artichauts Confits au Basilic

CHALEUR SALÉE

Pommes de Terre Grenailles Rôties aux Herbes
Txistorra d'Oiartzun
Ventrèche de la Ferme Casteill
Brouillade d'Œufs de Plein Air
Brouillade d'Œufs de Plein Air à la Truffe (supplément 2€)
Brouillade d'Œufs de Plein Air au Caviar de Hareng (supplément 2€)

DOUCEURS

Boulangerie

Corbeille de Viennoiseries au Beurre AOP
Gaufres de Liège
Cake Marbré au Chocolat
Cake au Citron et Verveine
Brioche Mousseline
Pancakes
Muesli

Crèmerie

Sélection de Yaourts de la Maison Baskalia aux Laits de
Vache et Brebis
Crème Caramel
Laits Végan sur demande

Verger

Corbeille de Fruits de Saison
Salade de Fruits Frais
Sélection de Confitures, Miel et Pâte à Tartiner de
Fabrication Française

BOISSONS

Sélection de Thés, Café, Chocolat Chaud
Jus de Fruits Assortis



Nos chambres

Vous bénéficiez de tarifs préférentiels.
Contactez le service commercial pour recevoir une proposition détaillée :
Chiberta.commercial@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, sauf du 15/07/2023 au 31/08/2023.*





Accès

Par l'autoroute A64 :

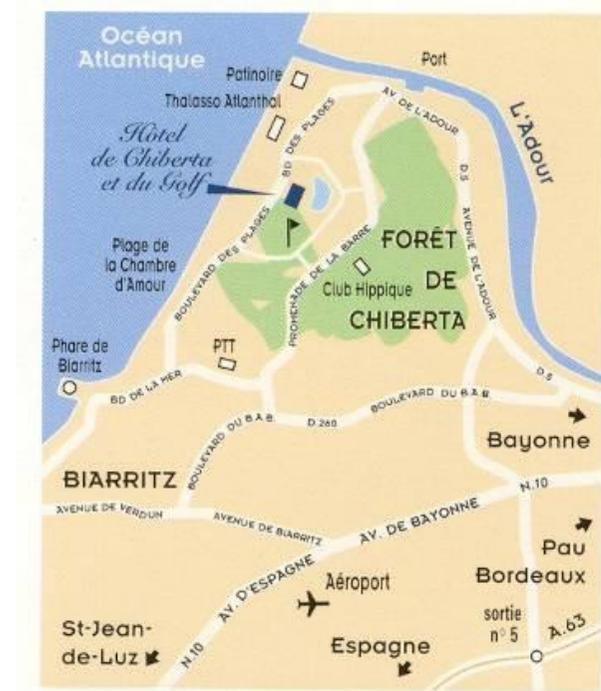
au bout de l'autoroute, au rond point, prendre l'autoroute A63 direction St Jean de Luz / St Sébastien

Par l'autoroute A63 :

- Sortie n°5 : Bayonne Sud
- Faire le tour complet du rond point
- Suivre Anglet Les Plages
- Longer le fleuve Adour
- Direction Chiberta
- 500m après la Plage des Cavaliers :
sur votre gauche Entrée du Golf et Hôtel de Chiberta

Coordonnées GPS :

43°30'49,59"N / 1°31'32,08"W





CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

Prix TTC taxes et service compris

Les millésimes des vins peuvent être modifiés suivant la disponibilité chez nos fournisseurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

"Pour votre santé, mangez cinq fruits et légumes par jour"

www.mangerbouger.fr

104 boulevard des plages
64600 Anglet, France
T +33(0)5 59 58 48 48
F +33(0)5 59 63 57 84
hotel-chiberta-biarritz.com

Retrouvez tous nos hôtels sur hmc-hotels.com

HMC ****
HÔTELS
&
RESORTS