



Mariages 2022

AU PUNTA LARA

La Guérinière sur l'Île de Noirmoutier
Au bord de l'Océan Atlantique

Tarif Mariage 2022

LOCATION DES SALLES ET DES ESPACES

Du vendredi 15h au dimanche 15h

Totalité du domaine – hors chambre 3500 €

Du vendredi 15h au Samedi 15h

- Atlantide : 250m² - 220 personnes 1500 €
- Atrium : 115m² - 70 personnes 1000 €
- Aquarius : 75m² - 40 personnes 500 €

Location du ponton selon demande, tarif évolutif à partir de 100 €

En euros	Vendredi	Samedi	Dimanche
Chambre 2 personnes	130	145	130
Chambre 2/3 personnes	165	180	165
Chambre 4 personnes	200	215	200
Chambre 5 personnes	230	245	230
Chambre non louée	110	120	110

Au-delà de 100 personnes, l'Etablissement se réserve le droit d'imposer la location de la totalité du domaine. Pour un mariage en Juin & Septembre, un minimum de 30 chambres louées est demandé. Le reste des chambres non louées donc non habitées sont facturées 120€ la chambre.

Tarifification de service :

Droit de bouchon par bouteille de 75cl, selon consommation 13 €

Droit de bouchon par bouteille magnum 150cl, selon consommation 25 €

SOIREE (en dehors d'une privatisation – Autorisation fin 4h)

Heures supplémentaires de 1h à 4h du matin 1000 € (minimum) tarif qui peut évoluer selon le nombres d'invités et les demandes de service particulier.

Tarifification par personne en Euros ttc pour année 2022.

Nos ateliers

Préparés par notre équipe de cuisine devant vous. Passionné et créatif, notre chef Jean-Brice Ruffroy saura ravir vos papilles et celles de vos invités.

L'atelier Huitre de Noirmoutier N°2

9€ par personne

Huitre N°2 de Noirmoutier de Mr Fouasson (ostréiculteur à la Guerinière), 3 pièces par personne, ouverture des huitres devant vous. Accompagné de pains grillés. Beurre doux ou demi-sel de Maître Beillevaire, vinaigre à l'échalote et quartier de citrons.

L'atelier foie Gras

Dégustation de foie gras mi-cuit au torchon, découpe à la minute, chutney de saisons, pain grillé, beurre travaillé au sel de Noirmoutier

L'atelier Marine

Saumon label rouge, fumet aux pins du bois des Eloux, tranché sur blinis, mayonnaise de chlorophylle

Cocktail ou vin d'honneur

11€ par personne

Focaccia aux aromates, saumon fumé et crème aux fines herbes

Tartare de bœuf Français Traditionnel

Gaspacho de tomate Locabelle du pays

Velouté de légume de saison

Mijoté d'encornet à la provençale

Sauté de bœuf Français, épice Thaï

Apéritif 2021

Kirs et Coupes – 15cl

Kir Muscadet (Cassis, pêche, framboise ou mûre) 2 crèmes au choix maximum 5,00 €

Kir Breton (Cidre et crème de cassis) 5,00€

Coupe de Crémant (Brut de Franc Couly Dutheil) 6,00€

Coupe de Champagne (J de Telmont « Cuvée Punta Lara ») 13,00€

Kir Royal (Cassis, pêche, framboise ou mûre) 2 crèmes au choix maximum 8,00€

Verres de vin – 12.5cl

Blanc : Mareuil domaine Murail ou Sauvignon domaine Daheron 5.00€

Rouge : Mareuil domaine Murail ou Epicure domaine Daheron 5.00€

Rosé : Mareuil domaine Mourat ou Grolleau domaine Daheron 5.00€

Nous pouvons vous proposer également tous les classiques de l'apéritif (Pastis, Ricard, martini, whisky, etc...).

Pour toute demande particulière nous sommes à votre disposition pour vous faire une proposition sur mesure.

Tarifification par personne en Euros tt



Les menus

29€ le menu

Œuf basse température, champignons sautés aux herbes « émulsion champêtre »

Légumes grillés de nos régions, en mille-feuille, huile de basilic, jeune pousse

Supions sauté à la persillade, lard fumé, sauce livèche

*

Cabillaud rôti, légumes glacés de nos régions, sauce fumet

Suprême de poulet noir de Challans, purée de pomme de terre, jus de viande

Filet mignon de porc laqué au soja, pomme de terre primeur rôties aux aromates

39€ le menu

Escalope de foie gras poêlé, fruits de saisons rôti, jeune pousse

Salade de quinoa à l'avocat et crevette rose, huile de Safran de Noirmoutier

L'assiette végétale saisonnière de nos régions, crus et cuits, saveur truffe noir

*

Lieu de ligne rôti, autour du chou fleur, sauce à l'arête et agrumes

Filet de bœuf Français rosé, pomme de terre Anna, sauce miroir au foie gras

Carré de veau Français rôti rosé, grenaille primeur, jus de viande

Fromages

7€ par personne (3 pièces)

L'assiette de Maitre Beillevaire (3 au choix) :

Camembert de Normandie AOP, Chabichou du Poitou AOP, Picodon AOP, Brie de Meaux AOP, Brie de Melun AOP, Comté AOP, Beaufort AOP, Meule des Alpes, Ossau Iraty AOP

Les desserts

9€ la pièce - 11€ la pièce si la pièce montée est en supplément

Feuillantine craquant au chocolat

Fraisier

Framboisier

Cheesecake aux agrumes

Clafoutis aux fruits rouges

Pièce montée (4 Choux)

Menu enfant

16€ par enfant

Cabillaud grillé

Steak haché du boucher Français

Filet de poulet fermier

Pomme de terre primeur rôti, Penne, riz pilaf, légume de saison aux choix

Dessert aux choix (comme les adultes ou sorbet)

Vins 2021

Blancs - 75cl

Sauvignon Domaine Daheron	20,00 €
Fief Vendéen Pissotte « Origine » Domaine Coirier	22,00 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24,00 €
Muscadet « Les Parcelles » Domaine Hautes Noëllles	24,00 €

Rouges - 75cl

Épicure Domaine Daheron	20,00 €
Fief Vendéen Pissotte « Origine » Domaine Coirier	22,00 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24,00 €
Premières Côtes de Bordeaux « Bourgaud » Château Bel Air	27,00 €

Rosés - 75cl

Grolleau rosé Domaine Daheron	19,00 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24,00 €

Champagnes et Crémant - 75cl

Cuvée Spéciale Collard Chardelle	45,00 €
Cuvée Prestige Collard Chardelle	55,00 €
Cuvée « Punta Lara » J de Telmont	50,00 €
Crémant Brut de Franc Couly Dutheil	30,00 €
Tarification par bouteille en Euros ttc	

Pour vos soirées nous vous proposons aussi

- Bar à rhums arrangés 45.00 (la bouteille 75cl)

Vous pouvez choisir 5 parfums dans la liste suivante : Ananas Victoria - Mangue Passion - Banane Cacao - Kumquat Café - Pomme Poire

- Bar à cocktails 25.00 (le litre)

Vous pouvez choisir 3 cocktails dans la liste suivante :

Cocktail de jus de fruits sans alcool

Spritz Apérol (apérol, proseco, Perrier et ½ rondelle d'orange)

Punch maison

Sangria

Mojito (rhum blanc, rhum ambré, Perrier, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne)

Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange et sirop de grenadine)

Gin fizz (gin, citron vert, sucre de canne et Perrier)

Blue Lagoon (vodka, curaçao bleu et jus de citron vert)

Cosmopolitan (vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron vert)

- Bar à vodkas arrangées 35.00 (le litre)

Vous pouvez choisir 5 parfums dans la liste suivante : Noisette - Red bull - Tagada (bonbon) - Caramel - Banane (bonbon) - Framboise (fruits frais) - Café

Les choix devront nous être communiqués au plus tard 15 jours avant la date de la manifestation.

Liste de cocktails

(3 choix maximum)

Pour varier les plaisirs de vos cocktails et de vos soirées

(Pensez au buffet de cocktails)

Blue Lagoon 35€ / litre

Vodka, curaçao bleu et jus de citron vert

Cosmopolitan 35€ / litre

Vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron vert

Gin Fizz 35€ / litre

Gin, sirop de sucre de canne, perrier et jus de citron vert

Planteur 20€ / litre

Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de grenadine

Mojito 35€ / litre

Rhum ambré, ½ citron vert, feuille de menthe fraîche, sirop de sucre de canne et perrier

Sangria Blanche 20€ / litre

Vin blanc, cannelle, sirop de sucre de canne, orange et citron

Nous disposons de 4 jarres de 8 litres et 1 de 5 litres:

Une jarre de 8 litres = 40 verres

Une jarre de 5 litres = 25 verres

Nous vous remercions de nous transmettre vos choix au plus tard deux semaines avant la date de l'évènement.

Plus de la nuit

Pour les petites faims du milieu de la nuit

4€ par personne

Corbeille de fruits frais

Brioche vendéenne

Sandwich jambon/beurre

Plateau de fromage ou de charcuterie 18,00 €

Brunch

30€ par personne

De 10h30 à 14h00

Café, chocolat, thé, lait, miel, orange pressée, pains, beurre, confitures, croissant, pain aux chocolat, pain aux raisins, biscote, gâche vendéenne, cake, far breton, jambon serrano, nutella, corbeille de fruits.

Bar à salade : Radis, Salade verte, carotte râpé, concombre, Mais

Œufs Brouillés

Tomate mozzarella en salade

Cèleri rémoulade à l'ancienne

Taboué de semoule aux légumes et herbe fines

Poulet fermier de Challans rôti

Garniture : Riz pilaf, légume de saison, pomme de terre

Hôtel Punta Lara

Votre Mariage au Punta Lara

Abécédaire

A...comme Accueil

La réception de l'hôtel est ouverte de 7h à 23h.

Les chambres de vos invités sont disponibles à partir de 16 heures. Notre équipe fait le maximum pour que les chambres soient disponibles plus tôt, mais nous ne pouvons garantir de satisfaire toutes les demandes.

A...Comme Animations

Votre famille et/ou vos témoins auront certainement préparé quelques animations pour vous.

A cet effet, nous mettons à votre disposition deux vidéo projecteurs avec écrans. Nous vous conseillons de ne pas dépasser une animation de 15 minutes entre chaque plat et demandons que le programme des animations nous soit transmis, lorsqu'il est finalisé.

B...Comme Baby-sitters

Nous pouvons vous fournir une liste de baby-sitter, mise à jour par le centre sociale GRAIN DE SEL.

Vous pouvez également contacter www.pourlafetecl.fr pour une organisation et une animation surmesure.

Le repas servi aux baby-sitters est généralement le menu choisi pour les enfants.

C...Comme Cocktail

Votre cocktail ou vin d'honneur sera dressé au pied des marches menant à la dune, à côté de la piscine.

En cas de mauvais temps ou de temps incertain, le directeur de l'établissement se réserve le droit de l'organiser en intérieur.

C...Comme Conditions générales de Vente

L'hôtel se réserve le droit de ne pas donner suite à une demande lorsque le nombre d'invités initialement prévu est réduit de plus d'un tiers, avant que le premier devis ne soit signé.

La privatisation du domaine s'entend du Samedi 15h jusqu'au Dimanche 15h.

Le tir d'un feu d'artifice ne peut se faire que dans le cadre d'une privatisation complète de l'établissement. Le lâché de lanternes ou tir de feux d'artifices ne peut être autorisé qu'avec l'accord préalable de la direction et des autorités compétentes.

D...Comme Décoration

Nous vous laissons une totale liberté pour la décoration de la salle, dans la mesure où cela n'entraîne pas de dégradation à la structure.

Hôtel Punta Lara

De manière générale & sauf exception, vous pouvez commencer à décorer votre salle dès 16h le vendredi. Elle est dressée avec nappes et serviettes blanches, suivant le plan de table transmis. A cet effet, vous trouverez à la fin de ce document un plan de salle vierge.

D...Comme Départ

Les chambres doivent être libérées avant le début du brunch, soit à 11h au plus tard le dimanche.

Une bagagerie est à votre disposition à la réception.

E...Comme Enfant

Le diner des enfants peut être installé dans la salle du restaurant avec les adultes ou dans une salle à part, mais à proximité, si vous avez choisi de privatiser notre établissement.

F...Comme Fin de soirée

Elle est prévue à 4h du matin, pour ensuite laisser notre équipe faire le nettoyage et mettre en place le buffet brunch.

I...Comme Informations à nous transmettre

Nous vous remercions de nous transmettre les informations suivantes, au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement, le nombre communiqué sera le nombre facturé:

- 1 - Nombre d'invités définitif au Cocktail / Dîner / Brunch & Nombre de prestataires dinant sur place et menus choisis.
- 2 - Horaires souhaités pour le début du Cocktail / Dîner / Soirée
- 3 - Plan de table & copie du menu mis sur table
- 4 - Noms & prénoms des invités avec allergies ou menus spéciaux

I...Comme Itinéraire

Nous pouvons vous adresser un itinéraire très simple à transmettre à vos invités, expliquant comment se rendre à l'hôtel Punta Lara.

J...Comme mariage de journée

Début du repas à 14h30 au plus tard & fin du repas à 18h30.

Début de soirée à 21h30 & fin de soirée à 2h du matin.

P...Comme Prestataires extérieurs

Nous nous concentrons sur nos domaines de compétence, l'hôtellerie et la restauration. La décoration, le photographe, le DJ... sont des prestataires extérieurs. Nous n'imposons aucun prestataire, mais nous pouvons vous communiquer quelques coordonnées, pour vous aider à faire votre choix :

Hôtel Punta Lara

Fleuriste et décoration :

Chez Marie-Rose : 5 Rue de la Boucharde, 85330 Noirmoutier-en-l'Île

Tel : 02 51 35 45 69 www.chezmarierose.com

Nature et Tendances : 13 Rue du Boucaud, 85330 Noirmoutier-en-l'Île

Tel : 02 51 35 68 32 www.fleuristenatureettendance.com

Animations, DJ, Décoration :

DADDY Production : daddy.production@gmail.com

Tel: 02 51 35 97 09

06 03 28 16 55

O bonheur des dames : <https://www.obonheurdesdames.com/>

Location Housse de chaise : www.decoloc.fr

Le Baz'art : 2 rue Grande rue 85330 Noirmoutier

Facebook : No Décoration et Baz'Art

Photographe :

Simon BOURCIER : 06.21.69.60.85 www.simonbourcier.com

Matthieu MARANGONI : www.matthieumarangoni.fr

R...Comme Repas test

Nous vous proposons de venir finaliser votre menu, accompagnés de votre famille ou de vos amis.

Nous invitons les futurs mariés, les menus supplémentaires seront facturés 45 Euros par personne, boissons comprises (maximum 4 accompagnants).

Vous pouvez choisir deux entrées, deux plats, un assortiment de fromages et deux desserts. Nous vous remercions également de nous indiquer les vins que vous souhaitez goûter sur notre carte ou d'apporter les vins choisis par vos soins.

Les pièces de cocktail ne sont pas proposées à la dégustation.

Les choix sont à nous communiquer au plus tard 15 jours avant la date prévue pour la dégustation.

R...Comme Règlement

Nous demandons le règlement d'un acompte de 30% du montant total de votre devis, hors chambre, afin de valider définitivement votre réservation.

Hôtel Punta Lara

Nous demandons ensuite le règlement de 40 % du montant restant à régler, un mois avant votre mariage. Le règlement du solde s'effectue dans les jours qui suivent votre mariage, après vérification conjointe de la facture.

T...Comme Table

Nous pouvons accueillir de 6 à 11 personnes maximum par table, en utilisant deux tailles de plateaux.

Dimensions des plateaux :

Petit plateau (6 à 8 personnes) : 152 cm

Grand plateau (9 à 11 personnes): 184 cm

Tables d'honneur ovale (12 à 24 personnes): Long. 275 cm Larg. 186 cm

Suivant le nombre de personne, nous ajoutons des rallonges de 140 cm sur 186 cm

Conditions générales de ventes, séminaire, groupes et mariages

Le client s'engage à respecter les présentes conditions générales de vente qui forment un tout indissociable avec les conditions particulières définies au contrat associé.

1. Modalité de confirmation : toute réservation n'est confirmée qu'après le retour de la proposition établie par l'Hôtel Punta Lara, dûment signée avec apposition du cachet du client et la mention « Bon pour accord », accompagnée d'un acompte de 30% du montant total (mail, fax ou courrier). Nous demandons également un chèque de caution de 1000 Euros, en cas de dégradation du matériel mis à disposition par l'hôtel Punta Lara.

2. Modalité de paiement : Toute réservation implique le versement d'un premier acompte de 30% du montant TTC des prestations faisant l'objet de la réservation. Un second acompte de 40% devra être versé 30 jours avant la date du début de la manifestation.

Le paiement du solde devra s'effectuer dans un délai maximum de 8 jours à réception de facture, conformément aux indications portées sur le devis. En cas de dépassement du délai, l'Hôtel Punta Lara se réserve le droit d'appliquer les pénalités de retard au taux d'une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculées au prorata temporis sur le montant hors taxe de la facture concernée.

3. Modalité d'annulation : Les annulations de tout ou partie de la réservation initiale doivent être adressées par écrit à l'Hôtel Punta Lara (mail, fax ou courrier). Des frais de gestion d'un montant minimum de 350 € seront facturés pour toute annulation.

a. Annulation totale : Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu aux conditions d'annulation.

Est également une annulation, le défaut de paiement des acomptes contractuels (autre que le premier acompte). En cas de non respect des échéances de paiement, l'Hôtel Punta Lara aura la faculté d'exiger du client le paiement immédiat du solde de la manifestation. A défaut de règlement dans un délai de 8 jours, la manifestation sera considérée comme annulée du fait du client.

En cas d'annulation totale, l'Hôtel Punta Lara conservera le montant des acomptes versés à titre de pénalité et/ou facturera le client selon les modalités suivantes :

Plus de 30 jours avant la manifestation : le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières.

Entre 30 jours et 14 jours avant la date de la manifestation : 85% du montant TTC des prestations réservées.

Hôtel Punta Lara

Moins de 14 jours avant la date de la manifestation : 100% du montant TTC des prestations réservées.

b. Annulation partielle : En cas d'annulation partielle portant sur la diminution de la durée de la manifestation, du nombre de participants et/ou des prestations commandées, la règle du prorata sera appliquée sur la base des modalités de dédommagement prévues aux conditions générales d'annulation totale.

4. Modification de réservation : toute modification par rapport à la réservation initiale doit faire l'objet d'une demande écrite de la part du client. L'acceptation par l'Hôtel Punta Lara sera également confirmé par écrit (mail, fax ou courrier). Plus aucunes modifications sur le nombre de participants ou de prestations réservées, ne sera prise en compte par l'Hôtel Punta Lara.

Toutes chambres non occupées, ou prestations annulées sera à régler en totalité.

Si le nombre de participants s'avérait supérieur au nombre indiqué sur le devis, la mise à disposition des espaces ne sera confirmée qu'après réception du complément d'acompte correspondant au différentiel de réservation.

5. Attribution des espaces : en cas de modification du nombre de participants ou pour des raisons inhérentes à la gestion de l'Hôtel Punta Lara, le client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu.

6. Utilisation des espaces : L'utilisation des espaces ne doit en aucun cas être contraire à l'ordre public. Le client s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit, en aucune manière, susceptible de porter préjudice à l'Hôtel Punta Lara, lequel se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

En application avec le décret N°92-478 du 29 mai 1992 relatif à l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, le client est informé que les salles de réunion et de réception sont des zones « non-fumeurs » et il assume la responsabilité de faire respecter cette interdiction par ses invités.

7. Assurances : Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation objet de la réservation. L'Hôtel Punta Lara décline toute responsabilité pour les dommages de quelques nature qu'ils soient (vol, dégradations, ...) et en particulier susceptible d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client, par ses invités ou mis à disposition par l'Hôtel Punta Lara à l'occasion de la manifestation objet de la réservation. Il est conseillé au client de souscrire à ses frais à une assurance couvrant tout dommage. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais.

8. Respect des programmes établis et gestion des dépassements d'horaires : Le déroulement de la manifestation avec timing précis des activités est défini sur le devis. Le non respect de ce programme est susceptible de modifier les horaires de travail des salariés de l'Hôtel Punta Lara ou les accords signés avec des prestataires extérieurs. Un dépassement d'horaire donnera lieu à une facturation complémentaire établie sur la base de 3 € par participant avec un minimum de 30 € pour toute heure entamée.

Hôtel Punta Lara

9. Extra : Tous les extras (bar,etc...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant son départ. A défaut, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

10. Restriction des lieux : Dès la fin de la manifestation, le client fera retirer à ses frais les divers matériels, documentations et équipements apportés à sa demande.

11. Hébergements : Le client doit adresser par écrit la liste nominative des participants pour l'attribution des chambres, au plus tard 15 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Les chambres réservées seront mises à disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 11 heures le jour du départ, tout dépassement de ce délai pouvant entraîner la facturation d'une nuit supplémentaire au tarif public affiché. En cas de non disponibilité ou en cas de force majeure, l'Hôtel Punta Lara se réserve la possibilité de modifier le type d'hébergement, de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel à proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'Hôtel Punta Lara.

12. Repas : Le client doit préciser le nombre de couverts prévus pour chaque repas, 15 jours ouvrables avant la manifestation. La réduction du nombre de participants considéré comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 3.b des présentes conditions. Le client doit confirmer son choix de menu au plus tard 15 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Au-delà, l'Hôtel Punta Lara se réserve le droit d'imposer un choix de menu. Il est précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à une minoration de prix.

13. Activités et intempéries : Vu le caractère sportif de certaines activités extérieures pratiquées durant le programme, les participants peuvent courir certains risques. Le client les assume en toute connaissance de cause et s'engage à ne pas faire porter la responsabilité des accidents pouvant survenir à l'Hôtel Punta Lara et aux différents prestataires. Le client doit être assuré en responsabilité civile et il est recommandé pour les pratiquants d'être titulaires d'une assurance individuelle accident. L'Hôtel Punta Lara se réserve le droit d'annuler ou de modifier le contenu d'un programme si des raisons particulières l'imposent, comme la sécurité du groupe, les raisons climatiques ou des événements imprévus. Dans ce cas, cette annulation sera déduite du montant défini correspondant au devis.

14. Condition de modification de programmation ou de date de séjour : Toutes modifications importantes de la programmation de l'évènement (ajout ou suppression d'une prestation) se verront affectées des frais de dossiers selon les conditions suivantes :

Plus de 15 jours avant le début de la manifestation : 50 € de frais de modification

Entre 15 jours et 7 jours avant le début de la manifestation 100 € de frais de modification

15. Conditions liées aux demandes clients : Toutes les demandes clients devront être suivies d'un écrit de sa part (mail, fax ou courrier). En absence de preuves écrites, celles-ci ne seront ni prises en charge, ni programmées.