



Photo : Gilles PERBAL



GRAND HOTEL  
LES LECQUES\*\*\*

*Votre mariage ...*

*Un jour **unique***

*Un lieu **magique***

24, Avenue du Port 83 270 SAINT-CYR-SUR-MER

04 94 26 23 01

[commercial@grandhotel-leslecques.com](mailto:commercial@grandhotel-leslecques.com)

Site unique sur la côte varoise, le Grand Hôtel Les Lecques\*\*\*  
est situé à seulement 100m des plages.

Entouré d'un parc paysager méditerranéen de 3 hectares,  
l'hôtel style « Belle Epoque » est le lieu idéal pour votre mariage.



Notre salle de réception lumineuse se transforme selon votre  
imagination pour une soirée empreinte de souvenirs !  
La salle peut accueillir jusqu'à 100 personnes et 120 personnes pour  
notre restaurant Le Parc avec terrasse panoramique vue sur mer (en  
privatisation uniquement sur devis)



Baignée de romantisme et de caractère, notre élégante demeure de  
charme se conjugue parfaitement au mariage dont vous rêvez...



Pour votre soirée, nous vous proposons **deux formules** adaptées à vos envies mais vous avez aussi la possibilité de créer **sur mesure** votre évènement.

Le vin d'honneur se déroule **dans notre parc ou sur notre terrasse avec vue mer**. Vous y dégusterez un assortiment de canapés, de verrines dressé sur îlot et proposé au plateau. Une animation culinaire est envisageable pour ravir vos invités.

Notre chef vous propose ensuite, un repas aux saveurs du Sud pour le plus grand plaisir des gourmands.

Enfin, notre responsable restauration et son équipe sont à votre disposition pour vous et vos invités durant la soirée dansante.

**La location de salle est intégrée dans notre proposition.**

La fin de soirée est prévue à 3h du matin (heures supplémentaires possibles).

***Nos formules sont proposées pour un minimum de 35 personnes.***

La chambre avec petit déjeuner du lendemain est offerte pour les mariés.



# Formule Gala

109€/pers d'Octobre à Mars & 119€/pers d'Avril à Septembre

## Vin d'honneur

### Canapés froids 3/pers

Crevettes au beurre persillé, mousse de ricotta poivron et coppa, fromage frais, saumon fumé  
Poulet et chiffonnade de carottes sur blinis, foie gras et chutney de mangue abricot, guacamole tortillas

### Canapés chauds 2/pers

Mini Croque Monsieur, Mini Burger

### Verrines 2/pers

Gaspacho au tourteau, Tiramisu de poivron/chèvre, mousseline de foie/cresson »

### 1 animation culinaire au choix

- Cuisson à la plancha : Gambas ou Petites Seiches ou Volaille marinée ou Magret de Canard
- Découpe de jambon Serrano, toast et rougaille
- Wok de volaille et crevettes à la coriandre et ses petits légumes croquants

### Boissons 1h30

1 Cocktail + 2 Alcools + Eaux minérales, boissons sans alcool

## Menu

### Mise en bouche du chef



### Entrée

Choisissez votre entrée en page 6



### Plat

Choisissez votre plat en page 6



**Fromage** (1 au choix selon saison)



### Dessert

1 x Gâteau de mariage ou 1 Pièce montée (3choux/pers)

### Boissons pendant votre repas

Votre repas sera accompagné d'un vin AOC. 1bout/3pers servi jusqu'au fromage avec eaux minérales et café.

### 1 x coupe de Champagne au dessert

### Boissons après repas jusqu'à 3h

1 Cocktail au choix (identique qu'au vin d'honneur) + boissons sans alcool

# Formule Prestige

149€/pers d'Octobre à Mars & 159€/pers d'Avril à Septembre

## Vin d'honneur

**Paradis du fruit** : fruits frais et boissons sans alcool

**Anchoïades et tapenade** : Panier de crudités

**Canapés froids** 4/pers

Crevettes au beurre persillé, mousse de ricotta poivron et coppa, fromage frais, saumon fumé

Poulet et chiffonnade de carottes sur blinis, foie gras et chutney de mangue abricot, guacamole tortillas

**Canapés chauds** 3/pers

Mini Croque Monsieur, Mini Burger

**Verrines** 3/pers

« Gaspacho au tourteau, Tiramisu de poivron/chèvre, mousseline de foie/cresson »

## **2 animations culinaires au choix**

- Cuisson à la plancha : Gambas, Petites Seiches, volaille ou Bœuf marinés, Magret de Canard

- Découpe de jambon Serrano, toast et rougaille

-Wok de volaille et crevettes à la coriandre

et ses petits légumes croquants

-Découpe de foie Gras

## **Boissons 2h :**

1 Cocktail + 4 Alcools + **champagne à volonté** + Eaux minérales, boissons sans alcool

## Menu

**Mise en bouche du chef**



**Entrée**

Choisissez votre entrée en page 6



**Plat**

Choisissez votre plat en page 6



**Duo de Fromages** (2 au choix selon saison)



**Dessert**

2 x Gâteaux de mariage ou Pièce montée (3choux/pers)

**Boissons pendant votre repas**

Votre repas sera accompagné d'un vin AOC Côte de Provence, 1bout/3pers. Servi jusqu'au fromage avec eaux minérales et café.

Assortiment de mignardises

**1 x coupe de Champagne au dessert**

**Boissons après repas**

4 alcools au choix pendant 2h00

Cocktail (identique qu'au vin d'honneur) + boissons sans alcool jusqu'à 3h00

# *Votre Menu de mariage*

## ∞ Mise en bouche du chef ∞

### ∞ Entrées ∞

- Pressé de Tomate et Mozzarella en habit d'Aubergine, Emulsion au Basilic
- Foie gras de Canard aux 2 poivres, compotée d'oignons au Balsamique et Brioche toastées
- Brochette de filet de cailles rôties à l'estragon, Poire confite, fine salade et vinaigrette au Soja
- Tartare de St jacques sur une mousse de petits pois et huile de truffe

### ∞ Plats ∞

- Filet de Loup de nos côtes façon « Rollmops », galette de Pomme de terre et fondue d'épinard, huile fraîcheur aux herbes du jardin et échalote craquante
- Filet de St Pierre côtier , risotto au Pistou, caviar d'aubergines, écume au Piment d'Espelette
- Quasi de Veau grillé, crémeux de Polenta aux tomates marinées et olives vertes, mousseline de carotte au Cumin, crème d'ail
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes du soleil, polenta crémeuse au citron

### ∞ Fromage(s) *(au choix selon saison)* ∞

### ∞ Dessert ∞

Gâteau(x) de Mariage : fruits de saison et/ou selon vos préférences  
Pièce Montée ( 3 Choux /pers)

## A la carte:

### Faites vous plaisir et créer sur mesure votre soirée

<b>Repas prestataire</b>	Plat du jour – dessert – 1 verre de vin, eaux	30€/pers
<b>Formule enfant</b>	Vin d'honneur + Plat + dessert, sodas et eaux <i>(jusqu'à 12 ans)</i>	35€/pers

Tous nos repas sont accompagnés d'un vin AOC. ou vin de Bandol 1bouteille/3pers. Servi jusqu'au fromage avec eaux minérales et café.

Chaque bouteille de vin hors quota vous sera proposé à un tarif banquet de -15% (prix carte)

### Boissons

✓ Open Bar Apéritif 1h	1 cocktail + 2 alcools	17€ / pers
✓ Open Bar Apéritif 2h	1 cocktail + 4 alcools	27€ / pers
✓ Open Bar Soft soirée 2h	Eaux minérales , softs	13€ / pers
✓ Open Bar soirée 3h	1 cocktail + 4 alcools	32€ / pers
✓ Supplément 1 alcool sur 1h		5€/pers

<b>Cocktail</b>	Punch Planteur ou Sangria
<b>Alcool au choix</b>	Pastis – Martini – Whisky – Gin – Rhum – Vodka – Vin – Malibu – Get 27

## Formule Gala 109€ ou 119 €

<b>Vin d'honneur</b>	Cocktail canapés 7 pièces + 1 animation culinaire + Open Bar 1h30 (1 cocktail + 2 alcools)
<b>Repas</b>	Mise en bouche + Entrée + Plat + Fromage + Gâteau de mariage ou Pièce montée
<b>Soirée</b>	Boissons soft + 1 cocktail jusqu'à 3h00

## Formule Prestige 149€ ou 159 €

<b>Paradis du fruit</b>	Stand de fruits frais et boissons fraîches,
<b>Vin d'honneur</b>	Cocktail 10 pièces + 2 animations culinaires + Open Bar 2h (1 cocktail + 4 alcools + champagne)
<b>Repas</b>	Mise en bouche + Entrée + Plat + Duo de Fromages + 2 x Gâteau de mariage ou Pièce montée
<b>Soirée</b>	Open Bar 2h 4 alcools + Cocktail et boissons sans alcool jusqu'à 3h00

Pour information: les arts de la table, la prestation de service, la location de la salle, la logistique et la sécurité sont inclus dans nos tarifs.

## Options

❖ <b>Accueil Boissons fraîches 1h</b>	6€ /pers
❖ <b>Coupe de champagne</b>	10€/pers
❖ <b>Champagne à volonté sur 1h</b>	23€/pers
❖ <b>Supplément 1 alcool</b>	5€/pers
❖ <b>Droit de bouchon vin</b>	10€/ bouteille
❖ <b>Droit de bouchon champagne</b>	12€/ bouteille
❖ <b>Supp Vin Prestige Bandol ( Domaine Olivette)</b>	5€/pers
❖ <b>Heure supplémentaire</b> ( <i>à partir de 3h du matin chaque heure entamée est considérée comme pleine</i> )	sur devis
❖ <b>Privatisation de l'hôtel:</b> en fonction de la saison	sur devis



## Contacts

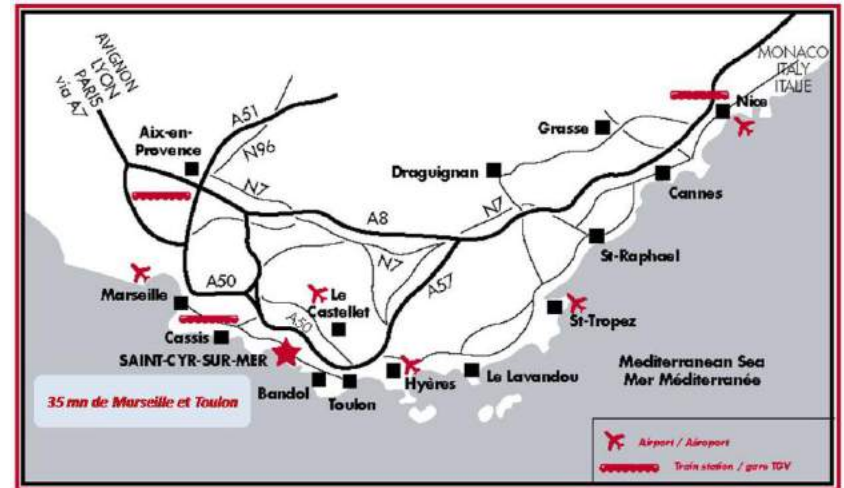
Notre service commercial se fera un plaisir de vous renseigner sur l'ensemble de nos prestations et pourra vous accueillir pour faire découvrir le charme de notre demeure Belle Epoque:

Virginie NOULIR

Tél : 04 94 26 73 64 Fax : 04 94 26 10 22

[commercial@grandhotel-leslecques.com](mailto:commercial@grandhotel-leslecques.com)

[www.grand-hotel-les-lecques.com](http://www.grand-hotel-les-lecques.com)



- Autoroute : à 5mn (A8), Sortie n°10 Saint Cyr sur Mer
- Train :
  - Gare de Saint Cyr Les Lecques (2km)
  - Gare de Marseille Saint Charles (40km)
  - Gare d'Aix en Provence (60km)
  - Gare de Toulon (23km)
- Aéroport :
  - Aéroport de Toulon-Hyères (40km)
  - Aéroport de Marignane (50km)

- **DJ Denis** : Animateur de soirée

06 11 11 21 59

[www.dl-animation-dj-evenement.fr](http://www.dl-animation-dj-evenement.fr)

[dj.animation.13@free.fr](mailto:dj.animation.13@free.fr)

- **Dario D'Alessandro** : Photographe

06 52 14 23 38

[www.dariodalessandro-photographe.com](http://www.dariodalessandro-photographe.com)

[info@dariodalessandro-photographe.com](mailto:info@dariodalessandro-photographe.com)

- **Emilie de Trend' Events** : Décoratrice

06 03 13 10 51

<http://www.trend-events.fr>

[contact@trend-events.fr](mailto:contact@trend-events.fr)

- **Nadia H techno-pointes** : Coiffeuse

04 94 26 60 17

<http://www.coiffure-nadiah.fr>