

MERCURE

HOTEL

ORLÉANS
PORTES DE SOLOGNE



MARIAGES



Credits photo : Michel Perréan

Votre Mariage au Mercure Orléans Portes de Sologne... Un mariage clé en main.



MERCURE

HOTEL

ORLÉANS
PORTES DE SOLOGNE

• Pour faciliter l'organisation de votre mariage et vous offrir un moment d'exception, nous vous proposons une formule clé en main incluant un certain nombre de prestations indispensables. Nous vous suggérons toute une palette d'options et une sélection de prestataires afin de rendre ce moment unique. En nous faisant confiance, vous faites le choix d'une équipe professionnelle. Nous saurons vous écouter pour vous proposer la meilleure combinaison possible en fonction de vos envies et de votre budget.

• *N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable mariage pour plus de renseignements :*

• *Mercure Orléans Portes de Sologne*
• *200 allée des 4 vents 45160 Ardon*
• *02 38 49 99 98*
• *hb1f0-sb1@accor.com*

NOS FORFAITS



FORMULE SÉRÉNITÉ

Notre formule Sérénité vous offre une formule clé en main...

À partir de 105 € TTC par personne pour les invités présents au vin d'honneur et au repas (pour un minimum de 50 adultes payants).

LE VIN D'HONNEUR :

- ▶ Soupe Champenoise et / ou Punch
- ▶ 6 pièces d'amuse-bouches par personne
- ▶ Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

LE REPAS ET LA SOIRÉE :

- ▶ Le repas en formule 5 plats (entrée, digestif, poisson ou viande, fromage, dessert) – Un supplément par personne pour une formule 6 plats (poisson et viande)
- ▶ Les vins rouges et blancs sélectionnés par notre équipe en salle à raison d'une demi-bouteille par personne
- ▶ Les eaux minérales plates et gazeuses servies à discrétion toute la soirée. Café ou Thé à la fin du repas
- ▶ La salle et le service inclus jusqu'à 2h00 du matin. Au-delà de cet horaire, un supplément par heure sera facturé (fin de soirée à 5h00 du matin maximum)
- ▶ Housses de chaises blanches et noeuds de couleur noués (à choisir parmi une large sélection)

Nous offrons également aux jeunes mariés la nuitée dans l'une de nos chambres Privilège, hors petit déjeuner.



FORMULE ENFANT

Nous vous proposons un menu pour les enfants de 3 à 12 ans.

VIN D'HONNEUR INCLUS :

- ▶ Assiette de melon jambon de pays ou Assiette de crudités (selon la saison)
- ▶ Émincé de volaille, pomme de terres sautées
- ▶ Coupe de glace



NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES



LE VIN D'HONNEUR - LES PIÈCES COCKTAIL

NOS FORMULES AVEC BOISSON	POUR VOS INVITÉS AU VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT	POUR VOS INVITÉS AU DÎNER
Soupe Champenoise / Punch 6 pièces	Supplément par invité	Inclus
Soupe Champenoise / Punch 9 pièces - 12 pièces - 16 pièces	Supplément par invité	Supplément par invité



NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Tarifs sur demande

AUTOUR DU FOIE GRAS :

- ▶ Foie gras de canard au vin des Coteaux du Layon
- ▶ Pain aux fruits
- ▶ Assortiment de confitures et chutneys

Pour 200 pièces environ



AUTOUR DU SAUMON FUMÉ :

- ▶ Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre
- ▶ Saumon mariné à l'aneth
- ▶ Mini-blinis
- ▶ Crème aux herbes
- ▶ Citron 2 couleurs

Pour 200 pièces environ

AUTOUR DES HUÎTRES (EN SAISON) :

- ▶ Huîtres fines de claires numéro 3
- ▶ Citron & Sauce vinaigre-échalotes

Pour 150 pièces environ

LA PLANCHA :

- ▶ Brochette de boeuf fondant
- ▶ Brochette de volaille au curry
- ▶ Brochette de crevettes marinées

Pour 160 pièces environ

LE WOK :

- ▶ Crevettes sauce Thai aux légumes
- ▶ Poulet et nouilles chinoises à la citronnelle et lait de coco

Pour 100 pièces environ



CROQUE EN SEL :

- ▶ Tomates cerise
- ▶ Carottes
- ▶ Choux-fleurs
- ▶ Concombres
- ▶ Radis
- ▶ Assortiment de sauces maisons

Pour 100 pièces environ

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES :

- ▶ Comté 18 mois d'affinage
- ▶ Mimolette extra vieille
- ▶ Brebis verniere
- ▶ Cantal entre deux
- ▶ Buchette de chèvre blanche ou cendre
- ▶ Tête de moine ...

Prix par personne pour un minimum de 30 personnes

AUTOUR DU RISOTTO :

- ▶ Risotto maison aux crevettes
- ▶ Risotto maison aux champignons

Pour 100 personnes



NOS MENUS



LES ENTRÉES

- ▶ Terrine de foie gras de canard maison au vin des Coteaux du Layon
- ▶ Pain aux figues et compotée d'échalotes
- ...
- ▶ Union des deux saumons sur coussinets de blinis
- ▶ Crème de Wasabi
- ...
- ▶ Fraîcheur de crabe aux petits légumes
- ▶ Tuile au sel de Maldon
- ...
- ▶ Foie gras de canard maison cubique façon Nougat (supplément par personne)
- ▶ Son briochin et son chutney
- ...
- ▶ Poêlée de gambas (supplément par personne)
- ▶ Tartare d'avocat, sauce vierge



LES POISSONS

- ▶ Tournedos de lotte, émulsion crémée de crustacés
- ▶ Ronde de légumes d'été
- ...
- ▶ Filet de daurade à l'unilatérale, sauce aux queues d'écrevisses
- ▶ Piperade de légumes
- ...
- ▶ Émincé de thon rouge mariné au gingembre
- ▶ Fine tartelette de tomates
- ...
- ▶ Dos de bar à l'unilatéral, sauce champagne (supplément par personne)
- ▶ Riz vénéré, façon riz pilaf





GRANITÉ AU CHAMPAGNE OU TROU SOLOGNOT



LES VIANDES

- ▶ Canon de pintade aux morilles, sauce crémée
- ▶ Tourte de pommes de terre à la truffe
- ...
- ▶ Magret de canard poêlé, sauce brune aux framboises (supplément par personne)
- ▶ Fondant de céleri à la pomme fruit
- ...
- ▶ Quasi de veau* cuit à basse température, gastrique au vinaigre balsamique
- ▶ Poêlée de champignons
- ...
- ▶ Tournedos * Rossini, foie gras poêlé et sa sauce Périgueux (supplément par personne)
- ▶ Pomme Anna

*Veau et boeuf nés,
élevés et abattus
en France*



LES FROMAGES

- ▶ Assiette de fromages affinés de nos provinces
- ...
- ▶ Crème de fromage de chèvre à la fleur de sel
- ...
- ▶ Nougat de Brie de Meaux

Tous nos fromages sont accompagnés de tendres pousses



LES DESSERTS

Les desserts vous sont proposés selon la saison.





PIÈCE MONTÉE / WEDDING CAKE

PIÈCE MONTÉE (MINIMUM 2 CHOUX PAR PERSONNE) :

- ▶ Traditionnel au Grand Marnier
- ▶ Nature avec une pointe de caramel au beurre salé
- ▶ Vanille
- ▶ Chocolat

WEDDING CAKE (MINIMUM DE 20 PARTS) :

- ▶ Base Fraisier
- ▶ Base Framboisier

[Tarifs sur demande](#)



BOISSONS DE FIN DE SOIRÉE

- ▶ Bouteille de Soft : Soda et jus de fruits - [Prix à la bouteille](#)
- ▶ Pichet de bière 1 Litre - [Prix au pichet](#)
- ▶ Bouteille Alcool fort - [Prix à la bouteille](#)
- ▶ Bière pression avec machine à pression et fût de 20 L - [Prix au fût](#)
- ▶ Droit de bouchon pour le champagne au moment du dessert - [Prix à la bouteille ouverte](#)

[Forfait sur-mesure et tarifs sur demande...](#)



PISTE DE DANSE

Véritable parquet flottant, cette piste vous permettra de danser dans les meilleures conditions. (nous vous conseillons 30m²)

[Tarifs sur demande](#)



HABILLAGE DU PLAFOND

Notre décoratrice partenaire reste à votre disposition afin de vous rencontrer et vous proposer une décoration correspondant à vos envies.

[Tarifs sur demande auprès de notre partenaire](#)



HÉBERGEMENT

PROFITEZ DE TARIFS AVANTAGEUX POUR NOS PRESTATIONS HÉBERGEMENT :

- ▶ Chambre Classique single ou double, hors petit-déjeuner
- ▶ Chambre Privilège single ou double, hors petit-déjeuner

[Tarifs sur demande](#)



Toujours pour vous accompagner dans l'organisation de cette belle journée, nous travaillons régulièrement avec quelques prestataires que nous vous recommandons vivement :
- Décoratrice - Fleuriste - Photographe - DJ ...

N'oubliez pas de prévoir un repas aux prestataires qui resteront toute la soirée avec vous, tel que votre DJ...
[Tarifs sur demande.](#)

NOTRE BRUNCH DU LENDEMAIN



PARTIE SUCRÉE

- ▶ Assortiment de céréales
- ▶ Viennoiseries
- ▶ Fruits-Secs
- ▶ Pains
- ▶ Mini-crêpes
- ▶ Beurres et confitures
- ▶ Fruits frais
- ▶ Œufs brouillés
- ▶ Yaourts et yaourts allégés
- ▶ Fromage blanc
- ▶ Salade de fruits frais
- ▶ Mini-pancakes
- ▶ Tarte au citron meringué
- ▶ Moelleux au chocolat



Crédits photo : Nicolas Cavet



PARTIE SALÉE

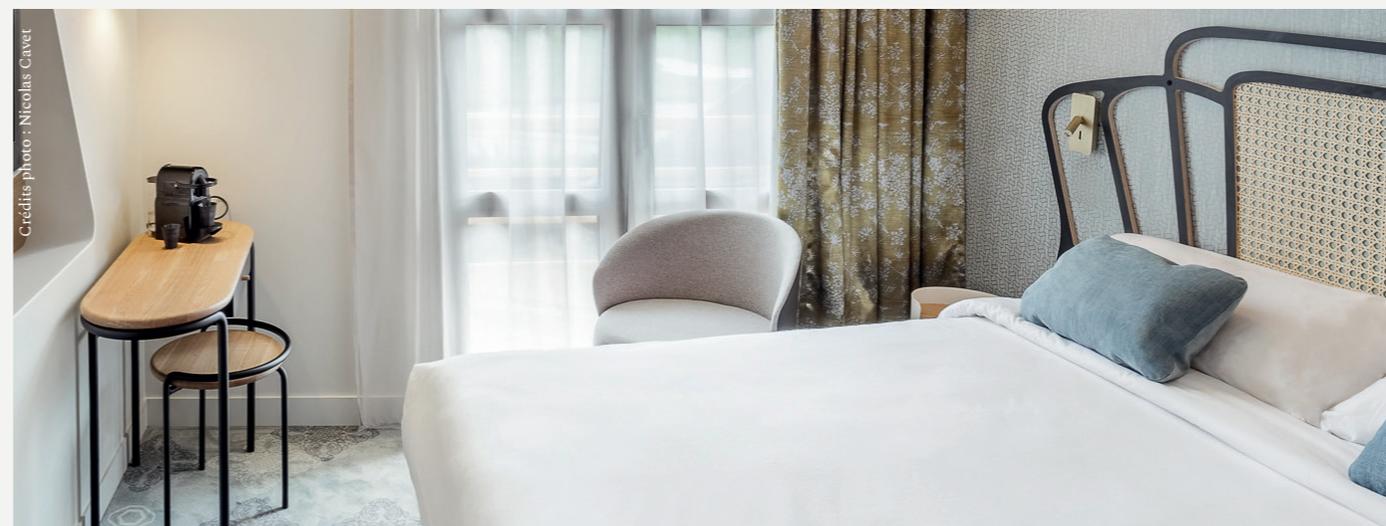
- ▶ Planche de charcuteries (jambon, rosette, chorizo, terrines...)
- ▶ Planche de saumon fumé maison accompagnée de crème aux herbes et citron
- ▶ Terrine de poisson et mayonnaise
- ▶ Avocats
- ▶ Sélection de différentes salades maison
- ▶ Plateau de fromages
- ▶ Boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits...

Tarifs sur demande

Servi à partir de 30 personnes



Crédits photo : Nicolas Cavet



Crédits photo : Nicolas Cavet

MERCURE

HOTEL

ORLÉANS
PORTES DE SOLOGNE

