

WWW.ALZUYETA.COM



MARIAGE

CONFORT MODERNE
SALLE EQUIPÉE
CADRE IDEAL

La Ferme
Alzuyeta



LE COCKTAIL

Pièces froides

- Tomatade de lomo ibérique, sésame noir
- Blinis truite fumée, fromage frais et fines herbes, poivrons bille
- Cône cacao foie gras pate de coing
- Finger ibérique, rillettes chorizo iberico et guindillas
- Pain d'épices au bleu des basques, poires au safran
- Buns de magret de canard au foie gras, pommes épicées
- Rillettes de sardines, pickles d'oignons rouges, tomates confites
- Carottes confites a la coriandre, chèvre frais, raisin et magret fumé
- Verrine de crevettes ananas aigre doux, chantilly wasabi
- Panacotta d'oignons doux, gravelax de truite et graffiti de choux fleur
- Bavaroise de céleri, moules, salpicon de légumes
- Veloute de patate douce et crustacés, espuma et vitelotte
- Quinoa bio en vinaigrette, betterave, caviar d'aubergines
- Découpe jambon de la maison Mayte (animation)

Pièces chaudes

- Mini burger de lomo, basquaise, fromage et moutarde
- Finger de croque-monsieur
- Croustillant de gambas au basilic
- Poêlée de chipirons, poivrons et xupister (animation)
- Cœur de canard à la plancha, (fumé minute), carottes coriandre (animation)
- Brouillade d'œufs, champignons, chorizo et mouillettes
- Boudin snacké, confit d'oignons et pomme rôtie aux épices





LES BOISSONS

Boissons fournies par nos soins, verrerie service compris

- Bière en fut de 30l de 150€ à 220€+ tireuse
- Champenoise 13€ le litre
- Sangria blanche ou rouge /punch 9€ le litre
- Digestif (patxaran, get...) 35 euros /bouteille
- Jus, eaux minérale 5€ /bouteille
- Citronnade ou cocktail sans alcool 9€ litre

Boissons non fournies

Dans le cas où vous souhaitez fournir les boissons, un forfait de droit de bouchon sera appliqué pour la manutention, la réfrigération dans nos locaux, le service des boissons et la gestion du tri de celles-ci

- Droit de bouchon 5€ vin champagne
- Forfait service nuit 250€ (60 personnes)
- Pour 120 personnes :
- Apéritif : 4 serveurs + 1 responsable
- Soirée : 2 serveurs+1 responsable
- Fermeture 4h





LE REPAS

Entrées

- Gravelax de truite de baigorry, rémoulade de céleri granny Smith, betteraves et perles de citron poivre,
- Salade de foie gras de canard du sud-ouest, chutney de cerises et pain brioché
- Cappuccino de légumes de saison, petits croutons, lardons fumés, copeaux de foie gras
- Médaillon de homard en salade, sauce cocktail, jeunes pousses, vitelotte, tuile à l'encre de seiche
- Crème vichyssoise, magret de canard fumé, petits croutons et chantilly muscade

Poissons

- Merlu de ligne en croute à l'espagnole, riz vénéré safrané, jus au Noilly, tuile dentelle
- Merlu de ligne à la fondue de poireaux à l'estragon, risotto au chorizo, fumet réduit
- Daurade grillée, coquillages, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive vierge et sauce marinère
- Louvine braisée au jurançon, risotto crémeux aux petits légumes
- Ravioles de gambas, émulsion de crustacés, poireaux





LE REPAS

Viandes

- Filet de canette rôti, sauce porto/vin rouge, légumes de saison et mousseline de patate douce
- Suprême de pintade du pays aux raisins, petits légumes, ciboulette, mousseline de céleri aux pommes jus de rôti
- Tournedos de bœuf aux cèpes, sauce cèpes, trilogie de légumes (aubergine confites, pomme fondante, purée de légumes)
- Grenadin de veau en viennoise de cèpes et chorizo ibérique, petits légumes de saison

Fromages

- Fromage de brebis et sa confiture de cerises
- Trilogie de fromages
- Plateau de fromage (à partager sur table)

Desserts

- Trilogie de desserts: 2 gateaux +1 sorbet (chanteclerc/gâteau 3 chocolats/chiquito/opéra/choux +)
- Pièce montée ou Présentation gateaux

Menu enfant

- Cocktail 3 pièces 4€50
- Entrée/plat/dessert 15€
- Plat combiné 8€





A CHOISIR

Cocktail

- Cocktail 6 pièces 4 froids/2 chauds
- Cocktail 10 pièces 1 animation 6 froids/4 chauds
- Cocktail 12 pièces 2 animations 8 froids/4 chauds



Menus

- Entrée plat fromage dessert
- Poissons plat fromage dessert
- Entrée poissons viandes fromage dessert



Boissons

- Bordeaux rouge ou blanc 19€ la bouteille
- Gascogne rosé 22€
- Irouleguy rouge Mignaberry 22€
- Irouleguy blanc Xuri 22€
- Carte de vin sur demande



Soir

- Buffet froid
- Taloa
- Soupe à l'ail ou à l'oignon





LES TARIFS

Exemples de formules

Formule 1

Cocktail 6 pièces
Entrée/poisson/viande/fromage/3 desserts
De 88 € à 110€



Formule 2

Cocktail 10 pièces (6/4 dont 1 animation)
Entrée/plat /fromage/3 desserts
De 86€ à 115€



Formule 3

Cocktail 14 pièces
Plat /fromage/3 desserts
De 85€ à 105€



La Ferme

Alzuyeta



Le restaurant Bonnet à Itxassou, propriétaire de la Salle Alzuyeta, vous propose une offre tout compris et sur mesure.

Nos tarifs comprennent le service et les arts de la table. Nous nous chargeons d'installer le couvert selon le plan que vous nous aurez transmis et le nettoyage.

Seule la décoration sur table de la salle est à votre charge, selon vos souhaits.

La tarif de la salle sera calculée selon la date et le nombre d'invité. (500€ à 3000€)

La location de la salle est possible le dimanche moyennant un supplément de 600€

Le nettoyage de la salle est compris dans nos tarifs.

Pour des raisons administratives la salle doit fermer à 4h du matin



La Ferme
Alzuyeta



-

PARTENAIRES

Musique, photos, fleurs

Musique

- Patxamama
- Bagabiga
- Nahaxiak
-
- Kuskiak
- DJ Ama

Photographes

- Anne Prevot (Hasparren)
- Pierre Alex (Mauleon)

Fleuriste

- Rusticaflor cambo
- Rodolphe biarritz
- La rose Basque Ustaritz

Wedding planer

- LM Laure Mariage

Matériel

- Alokatu larressore
- Aft blanchisserie





Conditions générales

1/ Commande réservation

Dans un premier temps pour bloquer la date de votre réservation nous demandons le versement d'un chèque de 500€ de caution.

Afin d'enregistrer définitivement votre prestation auprès de la « Maison Bonnet » et de bloquer la date nous demandons une confirmation par écrit et un versement de 30% du devis

2/ Tarif et conditions de paiement

Nos tarifs s'entendent TTC. La TVA est de 10% pour les repas, cocktail, personnel et boissons sans alcool. La TVA sur les boissons alcoolisées est de 20%

Règlement 30% à la commande, 30% 8 jours avant la réception avec confirmation par écrit du nombre définitif de convives et le solde après la prestation.

3/ Modification-annulation

Pour toute annulation une indemnité sera demandée

20% du devis plus de 3 mois avant la prestation

30% du devis 3 mois avant la prestation

100% moins de 8 jours avant la prestation

4 / Repas test

Une dégustation est possible avant la prestation. Sur réservation pour 2

6/ Responsabilité-assurance

La Maison Bonnet décline toute responsabilité en cas de vol, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et aux participants qui pourrait survenir lors de la réception.

Le client sera seul responsable de perte, casse, dégradation qui pourrait être cause par les participants. Ce matériel fera l'objet d'une facturation supplémentaire

7/ Décoration

La décoration est à la charge du client selon sa volonté. La salle est disponible à partir du vendredi.

L'utilisation de punaises et agrafes est interdit ainsi que de toucher aux murs et poutres

Il est également interdit de toucher aux lustres en raison de la quantité de câbles électriques d'alimentation qui s'y trouvent

Les Feux d'Artifices de toutes sortes et feu de Bengale ne sont pas autorisés

Nous demandons à nos clients de retirer tout objet ayant servi à la décoration après la prestation et de rendre la salle dans l'état où elle a été trouvée.

Les clefs sont à rendre le dimanche, ou le lundi si la salle est utilisée le dimanche



CONTACT

A 15 minutes de Bayonne

Salle modulable de 300 m²

La Ferme Alzuyeta est une salle modulable selon vos besoins. Vous pourrez y accueillir jusqu'à 220 personnes assises ou 330 personnes debout.

Zone artisanale Errobi
64250 Itxassou
05-59-29-75-10
www.alzuyeta.com



La Ferme
Alzuyeta