

La Ferme

Alzuyeta



MARIAGE

Maison Bonnet

Itxassou

•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

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

Découpe jambon de la maison mayte (animation) 150€

Les boissons

Boissons fournies par nos soins, verrerie service compris

Bière en fut de 30l
Alcool fort (whisky, Ricard..)
Digestif (patxaran, get...)
Jus, eaux minérale

Boissons non fournies

Service :
Pour 120 personnes :
Apéritif : 4 serveurs + 1 responsable
Soirée : 2 serveurs+1 responsable
Fermeture 5h

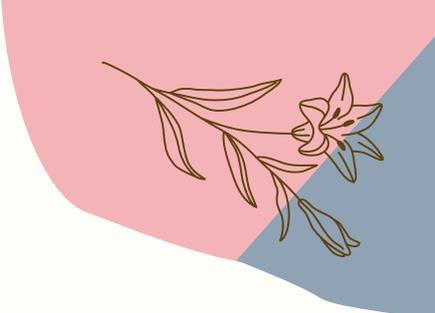
Le repas

Entrée

- 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, risotto au chorizo, jus au Noilly, tuile dentelle
- Merlu de ligne à la fondue de poireaux à l'estragon, riz vénéré safrané, fumet réduit
- Daurade grillée, coquillages, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive vierge et sauce marinière
- Louvine braisée au jurançon, risotto crémeux aux petits légumes
- Ravioles de langoustines, 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, cebette, mousseline de cèleri 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

Fromage

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

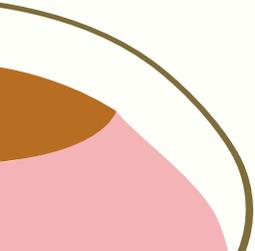
Dessert

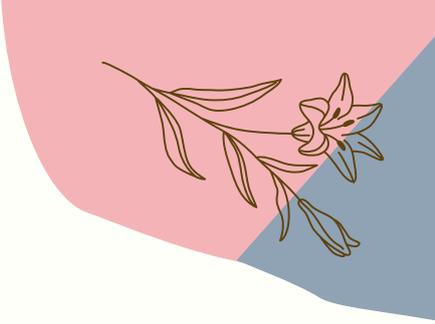
- Trilogie de desserts (à choisir : chanteclerc, gâteau 3 chocolats, opéra, chiquito, choux pièce montée...)

Menu enfants :

Buffet du soir

Buffet froid (salade, crudités, charcuteries, rôtis froids, pâtisserie)





Tarifs

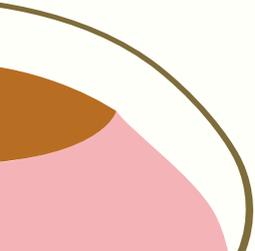
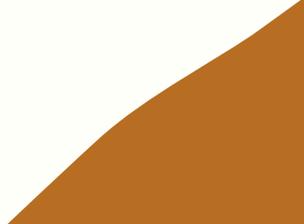
·Cocktail

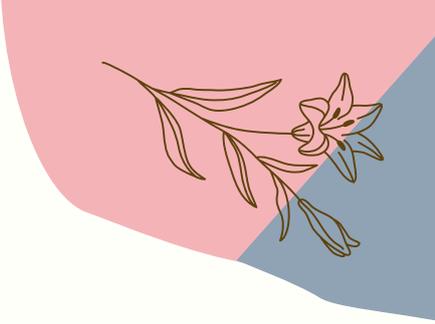
Cocktail 6 pièces 4 froids/2 chauds
Cocktail 10 pièces 1 animation 6 froids/4 chauds
Cocktail 12 pièces 2 animations 8 froids/4 chauds

·Menus

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

·Boissons

- par personne (1 verre de bordeaux blanc à l'entrée et bordeaux rouge (1 bouteille pour 4)), café
 - par personne (1 verre de domaine de guillaman blanc à l'entrée et domaine Fleury (1 bouteille pour 4)), café
- 
- 



Tarifs

Exemple de formules

Formule 1

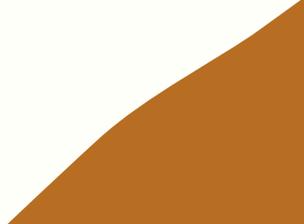
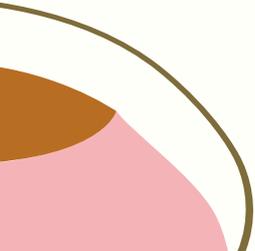
Cocktail 6 pièces
Menu foie gras/merlu/grenadin/fromage/3 desserts

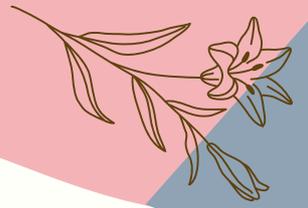
Formule 2

Cocktail 10 pièces (6/4 dont 1 animation)
Merlu/tournedos/fromage/3 desserts

Formule 3

Cocktail 14 pièces
Grenadin de veau/fromage/3 desserts
Vin café compris





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 les tables selon le plan que vous nous aurez transmis et de mettre le couvert.

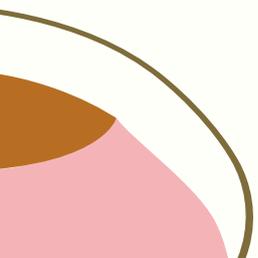
Seule la décoration de la salle est à votre charge, selon vos souhaits.

La location de la salle vous sera offerte à partir de 120 convives.

La location de la salle est possible le dimanche moyennant un supplément de 400€

Le nettoyage de la salle est compris dans nos tarifs.

Pour des raisons administratives la salle doit fermer à 5h du matin



Equipement de la salle

Climatisation et chauffage totale de la salle

Bar et botellero (frigo de bar a bouteilles)

Terrasse couverte de 80 m²

30 tables rondes de 152 cm (6 a 9 personnes)

1 table ronde de 180cm (8 a 10 personnes)

1 table ovale de de 310cm x 138cm

346 chaises

Estrade constituée de 4 blocs de 140cm x140cm



Partenaires mariage

Musique

- Patxamama
- Holako
- Bagabiga
- Nahaxiak
- Klika
- Kuskiak

Photographes

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

Wedding planer

- LM Laure Mariage

Fleuriste

- Rusticaflor cambo
- Rodolphe biarritz

Matériel

- Alokatu larressore

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€ d'arrhes.

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% a 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

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

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 ou elle a été trouvée.

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