

CONTACTEZ ARIANE 06 95 75 75 35



Bienvenue au Ponton

Une équipe professionnelle dédiée pour votre mariage sur mesure

LIEU

Vue émeraude idyllique féérique magistrale

TRAITEUR

Cuisine fraîcheur élaborée sur place

ART DE LA TABLE

Nappage Mobilier Vaisselle Lumières

HEURE DE FERMETURE

Bal de nuit sans contrainte horaire ni droit de bouchon

TARIFS ALL INCLUSIVE

Transparence & Accompagnement

Pas de droit de bouchon sur le bal de nuit

Dégustation systématique 2 mois avant la date

Early

De 18h à 1h du matin

ART DE LA TABLE

Nappage Mobilier Vaisselle Lumières

TRAITEUR

Cuisine fraîcheur élaborée sur place

LIEU

Vue émeraude idyllique féérique magistrale

Grande Terrasse Panoramique du Ponton

Sur devis en exclusivité

HEURE DE FERMETURE

Bal de nuit sans droit de bouchon jusqu'à 1 heure du matin

EARLY ALL INCLUSIVE

Transparence & Accompagnement - Fil Rouge & Déroulé

COCKTAIL DÎNATOIRE

Coupe de Blanc de Blanc & bouchée gourmande

DÎNER EN 3 PLATS

Salade Gourmande au Magret de Canard Fumé

Noisette de Veau Sauce Forestière Gratin Dauphinois

Petits Légumes de Saison

ou

Filet de Saint-Pierre Sauce aux Agrumes Risotto

Petits Légumes de Saison

Fromage de Chèvre

Farandole des miniatures du Ponton

BOISSONS

Eaux plate & Gazeuse inclus

1 bouteille de vin pour 6 personnes inclus

PRIME

De 18h à 2h du matin

ART DE LA TABLE

Nappage Mobilier Vaisselle Lumières

TRAITEUR

Cuisine fraîcheur élaborée sur place

LIEU

*Vue émeraude Idyllique Féérique Magistrale
Grande Terrasse Panoramique du Ponton Sur devis en Exclusivité*

HEURE DE FERMETURE

Bal de nuit sans droit de bouchon jusqu'à 2 heures du matin

LE PRIME ALL INCLUSIVE

Transparence & Accompagnement -Fil Rouge & Déroulé

VIN D'HONNEUR

*Coupe de Blanc de Blanc d'accueil
Cocktail à discrétion & 5 bouchées gourmandes*

DÎNER 3 PLATS

*Foie Gras de Canard Maison à l'Armagnac
ou*

Saumon Gravelax toast tomate

*Noisette de Veau Sauce Forestière Gratin Dauphinois
Petits Légumes de Saison*

ou

*Filet de Dorade Risotto Petits Légumes de Saison
3 Fromages*

*Wedding Cake ou Farandole des desserts du Ponton
Coupe de Blanc de Blanc en buffet dessert*

BOISSONS

*Eaux plate & Gazeuse inclus
Vin 3 couleurs à discrétion inclus*

À DISCRÉTION

De 18h à 2h du matin

ART DE LA TABLE

Nappage Mobilier Vaisselle Lumières

TRAITEUR

Cuisine fraîcheur élaborée sur place

LIEU

*Vue émeraude Idyllique Féérique Magistrale
Grande Terrasse Panoramique du Ponton Sur devis en Exclusivité*

HEURE DE FERMETURE

Bal de nuit sans droit de bouchon jusqu'à 2 heures du matin

ALL INCLUSIVE

Transparence & Accompagnement - Fil Rouge & Déroulé

VIN D'HONNEUR

Coupe de Blanc de Blanc d'accueil

2 Cocktails au choix

Bouchées Gourmandes - Verrines - Petits légumes crus

Pissaladière - Brochette de viande blanche

DÎNER 3 PLATS

Foie Gras de Canard Maison à l'Armagnac

ou

Saumon Gravelax toast tomate

Noisette d'Agneau Sauce Forestière Gratin Dauphinois

Petits Légumes de Saison

ou

Filet de Loup Sauce aux Agrumes Risotto

Petits Légumes de Saison

3 Fromages

Pièce Montée Petits Choux ou Wedding Cake

ou Farandole des desserts du Ponton

BOISSONS À DISCRÉTION

Eaux plate & Gazeuse

Vin 3 couleurs

Options



LES FLEURS

*Mise en relation avec fleuriste
Ou Réalisation & Composition de vos centres de table*

LA DÉCO

*Mise en place de votre Touche Déco
selon vos prescriptions*

PRESTATAIRES

Mise en relation DJ Vidéaste Photographe Pianiste & Nounou

HEURE DE FERMETURE

Supplément horaire 500 € de l'heure entamée

MODIFICATION DE PLAT

Sur demande

PARTICULARITÉ RELIGIEUSE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE

*Précisé dans le Fil Rouge & Déroulé
Modification du menu*

RÈGLEMENT ÉCHELONNÉ

Virement bancaire étalé à dates préfixées

CÉRÉMONIE LAÏQUE

*Mise en place de votre Cérémonie Laïque
selon vos prescriptions jusqu'à 40 chaises
Location de chaises supplémentaires possibles*



CONTACT 06 95 75 75 35

