



MARIAGE & RÉCEPTION

Un cadre nature, des prestations de qualité



CAMPING *****
LE MEDITERRANEE

Chemin du Pas de las Baques
66700 Argelès-sur-Mer

04.68.81.00.95

www.lemediterranee-argeles.fr

Un cadre verdoyant et sur mesure

Le camping Le Méditerranée *****, domaine arboré et fleuri de 5,5 hectares est le lieu idéal pour le plus beau jour de votre vie.

Notre équipe est heureuse de vous accompagner dans l'organisation de ce moment inoubliable.



Les Avantages du Camping Le Méditerranée ***** :

- Un seul interlocuteur pour votre salle, le cocktail, les repas et les hébergements
- Possibilité de loger tous les convives
- Une ambiance nature avec un parc arboré de 5,5 hectares
- 2 grands parkings dans l'enceinte du Domaine, sous vidéo surveillance
- Cuisine de qualité à base de produits frais
- Parc aquatique avec deux piscines, dont une **couverte et chauffée**
- La tranquillité d'avoir tous ses invités dans un même endroit, **et la sérénité** de ne pas les voir prendre le volant

La Salle Panoramique



En bref :

- Salle et terrasse avec vue sur la chaîne des Albères
- Surface : 230m²
- Terrasse : 82 m²
- Capacité : 150 personnes en format Mariage / 250 en format banquet
- Accessibilité : un escalier donnant sur la place de village, un escalier donnant sur le parking, un ascenseur
- Pas de contrainte horaire

En détail :

La salle sera disponible dès le vendredi après-midi avec son mobilier, nappes blanches et serviettes blanches et l'ensemble des couverts et verres nécessaires.

Les tables seront nappées de blanc (sauf demande différente convenu au contrat). Il vous revient de les habiller avec des décorations, des cadeaux, des fleurs ou des chemins de table.

Nous proposons un pliage de serviette standard.

Nous proposons 2 types de tables :

- Table rectangulaire modulable selon le nombre de personnes
- Table ronde (8 couverts maximum)

La Restauration

Le Cocktail

Il aura lieu sur la terrasse afin de profiter de la magnifique vue sur les Albères.

Nos suggestions :

Boissons : Soupe angevine, Champagne, Sangria, Punch, Planteur, jus de fruits, sodas

A savourer : Serrano / Pata negra avec son pan con tomate, verrines, feuilletés, canapés, moules gratinées à l'aïoli.....



Le Dîner

Lors de votre venue au Méditerranée, nous discuterons de vos souhaits et définirons ensemble la composition des menus. Les **prix par personne** ci-après sont donc indicatifs et dépendront du nombre de convives ainsi que du nombre de plats que vous choisirez.

Repas de dégustation

Vous aurez le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts et vous serez conviés à venir les goûter au Méditerranée.

Ce repas est offert aux futurs mariés, qui peuvent bien entendu venir accompagnés de leurs parents ou amis.

Et les enfants ? Il n'y a pas de limite d'âge. C'est vous qui déterminez si une personne doit être considérée comme enfant ou comme adulte.

Nos suggestions :

Liste non exhaustive – Tarifs ttc par personne

Les Entrées

Terrine de foie gras maison et sa compotée d'oignons	16,50 €
Assiette nordique	14 €
Duo de saint jacques et Gambas	18 €
Assiette périgourdine	14 €

Les Plats

Côté Terre

Filet de bœuf aux morilles et son gratin aux cèpes	26 €
Magret de canard sauce périgourdine	22 €
Filet de veau sauce forestière	24 €
Suprême de pintade sauce forestière	19 €
Filet mignon sauce moutarde	17 €
Canard aux pêches et son gratin aux cèpes	22 €

Côté Mer

Filet de dorade et sa fondue de poireau	19 €
Filet de loup et sa mousseline à l'huile d'olive	19 €
Duo de saint jacques et gambas sauce champagne	24 €
Médaille de lotte rôti, confiture d'oignons aux olives noires	21 €

Les Fromages & desserts

Assiette de fromage et sa petite salade	7 €
Farandole de gâteaux *	7 €
Pièce montée <i>fournie par Le Méditerranée ou par le client</i>	Sur devis

* Chocolat, bavaroise aux Fruits Rouges ou fruits de la passion, tarte aux fruits, moelleux au chocolat

Les Compléments

Trou normand ou catalan	6 €
Café	1,50 €

Le Menu Enfant 16 €

Brochette Tomates cerises / Melon

Blanc de poulet

ou

Burger

Gâteau(x) des mariés

Les Vins & Champagnes

Nous vous accompagnerons dans vos choix pour le Champagne et les vins.

Nous vous proposons également des produits locaux, adaptés à vos plats et à vos goûts.

Le Retour de Noces

Après une journée riche en émotion et une soirée endiablée, vous et vos convives apprécierez un bon petit déjeuner ou un brunch.

Petit déjeuner continental 10.00 €

Servi de 8h00 à 10h30.

Café, thé, chocolat

Pain, viennoiseries, céréales, beurre, confiture, pâte à tartiner,

Fromage, charcuterie, salade de fruit,

Brunch 25 €

Servi de 11h00 à 14h30

Café - thé - chocolat

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, Céréales

Jambon blanc, Jambon sec, rosette, boudin catalan

Salades niçoise, fraîcheur, crudités

Viandes froides : rôti de bœuf, poulet rôti

Fromage Blanc, Fruits de saison,

Vin en pichet



Les Hébergements

Le Méditerranée Argelès vous propose quatre Gammes d'hébergements en Hôtellerie de Plein Air et deux catégories de chambres pour l'Hôtel.

Tarifs et Disponibilités sur www.lemediterranee-argeles.fr

EVASION

Mobil Home 4

Mobil Home 6

GRAND CONFORT

Mobil Home 4

Mobil Home 6

Gite 3 PMR

PRESTIGE

Chalet 4

Chalet 6

Gite 4/6

Gite 6/8

PRIVILEGE

Taos 4

Taos 6

L'HOTEL **

Chambre double

Chambre quadruple

Logement
des Mariés

OFFERT !



Hôtel	
(double ou quadruple) :	
Prix public	
Hôtel de plein air ¹	
(2 nuits min) :	
2 / 3 nuits :	Prix public
A partir de 4 nuits :	-20 %
A partir de 7 nuits :	-30%

¹ offre non cumulable

Les Tarifs

La Salle

Location de la salle	1 450 €
Table supplémentaire	18 €
Grand frigo	80 €
Forfait Nettoyage	330 €



La Restauration

Les **prix par personne** ci-dessous sont indicatifs et dépendent du nombre de convives ainsi que du nombre de plats que vous choisirez.

Vin d'honneur		A partir de 14 €/ personne
Repas	Menu	Entre 38 € et 55 € / personne
	Petit déjeuner	10 €
	Brunch	25 €
Boissons	café	1,50€
	Si vous apportez les vins	
	Location verre et service	6 €/ personne pour verres à eau/vin/champagne
	Si nous fournissons les boissons :	
	Vin (1 bouteille pour 2)	Entre 9 € et 15 € / personne
	Champagne	44 €/ bouteille
	Eau Bouteille	3,50 €
Eau carafe	Gratuit	



Notre Sélection de Partenaires



Les Fleuristes & Décoration de salle

Marcenac fleurs

51 chemin de Neguebous à Saint Estève (66)
04 68 52 21 50

Brin de couleur – Christine Bastelica

1 rue jean Moulin à Peyrac de Mer (11)
Brindecouleur11@orange.fr / 06 14 53 50 18



Les Photographes

Prestige Photos

contact@prestigephotos.fr
www.prestigephotos.fr

Audrey VERSINI

audreyversini@hotmail.fr
06 16 33 35 31
www.audreyversini.com



Les DJ

Etienne Muka

djetienmuka@gmail.com
06.79.86.88.81



Les Pâtisseries

Fournil des Albères

04 68 95 28 84
www.maisoncastro.fr/

Conditions de réservation

Réservation :

La réservation n'est valable qu'à réception du contrat daté et signé et du 1er acompte. En l'absence, la SAS LE MEDITERRANEE-ARGELES se réserve le droit d'annuler tout dossier incomplet.

Acomptes :

- 30% du montant total : à la signature
- 50% du montant total : 2 mois avant la date prévue
- Solde (20 % du montant total) : à l'arrivée

Les règlements sont à effectuer à l'ordre de SAS LE MEDITERRANEE-ARGELES par chèque, carte bancaire ou virement.

La confirmation du nombre de couverts (cocktail, dîner et retour de noces) doit être faite 3 semaines avant la date de l'évènement et servira de base de facturation. Attention, ce chiffre vous engage : même si des désistements interviennent entre-temps, c'est celui qui vous sera facturé.

Lors de la conclusion du contrat, les tarifs indiqués seront donnés sur la base d'un nombre minimum de personnes adultes. Dans l'éventualité où le nombre minimum de personnes ne serait pas atteint, La SAS Le Méditerranée-Argeles facturera la prestation sur la base contractuelle.

Hébergement :

Toute réservation de chambre, les convives contactent directement la réception par téléphone au 04.68.81.00.95 ou par mail à contact@lemediterranee-argeles.fr. Toute réservation de chambre pour une ou plusieurs nuits, confirmée, non honorée et non annulée, vous sera facturée.

En cas de contestation, seuls les tribunaux du siège social sont compétents

Annulation de la prestation :

Pour toute annulation totale de la prestation :

- De la date de signature du contrat au 61ème jour avant la prestation les acomptes versés sont retenus.
- Moins de 60 jours avant la prestation le montant minimal de facturation est dû.

Pensez-y :

Cérémonie :

Notre parc arboré et bassin naturel est le lieu idéal pour une cérémonie laïque



Nombre d'invités et enfants :

Trois semaines avant la date de votre mariage, il vous sera demandé de nous indiquer par mail, le nombre de personnes présentes :

- au cocktail,
- au dîner,
- au retour de noces.

Attention, ce chiffre vous engage : même si des désistements interviennent entre-temps, c'est celui qui vous sera facturé

Pensez à nous préciser **le nombre d'enfants** pour le dîner :

Il pourra leur sera servi un menu « enfant ». Il n'y a pas de limite d'âge. C'est vous qui déterminez si une personne doit être considérée comme enfant ou comme adulte.

Cocktail :

Nous conseillons un cocktail d'une heure et demie environ.

Régimes alimentaires :

Merci de nous dire si parmi vos invités il y a des personnes allergiques, végétariennes ou tenues à un régime alimentaire spécifique.

Un bon référent animation :

Demandez à celle ou celui que vous présentez comme la personne responsable des animations de nous contacter afin que nous puissions, avec elle ou lui, planifier le bon déroulement de la soirée.

Un planning respecté

Parce qu'à cette heure-là vos invités sont encore en forme, nous vous recommandons que votre ouverture de bal soit planifiée avant minuit.

Plan de table

Exercice difficile auquel vous devrez vous soumettre.

Vous devrez ainsi nous indiquer la répartition de ces personnes dans la salle le lundi précédent votre cérémonie.

Pour tout renseignement et prise de rendez-vous :



Chemin du Pas de las Baques

66700 Argelès sur Mer

Tel. : +33(0)4 68 81 00 95

Email : contact@lemediterranee-argeles.fr

Site internet : www.lemediterranee-argeles.fr

Facebook : www.facebook.com/LeMediterraneeArgeles

