

# VOTRE MARIAGE AUX PINS PENCHÉS



LES PINS PENCHÉS

GASTRONOMIE & RÉCEPTIONS

TOULON - CAP BRUN

*Stéphane Lelièvre*



LES MAISONS LELIÈVRE

UN GROUPE FAMILIAL

RESTAURANTS - HÔTELS - ÉVÉNEMENTS





LES PINS PENCHÉS

GASTRONOMIE & RÉCEPTIONS

TOULON - CAP BRUN

Stéphane Jérome

Chers Amoureux,

Je vous remercie de vous rapprocher de notre maison dans la perspective de votre mariage.

Chef des cuisines depuis 30 ans, je me suis passionné pour l'organisation d'événements de prestige au fil des années.

Cette expérience en Gastronomie et en organisation allée au cadre des Pins Penchés, à notre parc botanique posé sur la mer Méditerranée vous feront vivre un moment d'exception.

Les Pins Penchés ne se racontent pas, ils se vivent. Nos équipes vous recevront avec plaisir pour partager avec vous.

À bientôt 😊

Stéphane Jérome

“Un plaisir à découvrir,



*Impossible à oublier „*



# Une soirée qui vous ressemble

Les Pins Penchés est l'endroit de rêve qui allie une prestation clé en main et personnalisée à un cadre sublime face à la Méditerranée. Et comme chaque mariage est unique et mérite d'être exceptionnel, la famille Lelievre et l'ensemble de l'équipe événement des Pins Penchés est là pour vous conseiller et vous guider afin de garantir la réussite du plus beau jour de votre vie. Nous vous recevons en famille, comme si vous en faisiez partie.

**Votre soirée de mariage aux Pins Penchés en 5 étapes:**

**1.**

## **LA CÉRÉMONIE DE CONSENTEMENT:**

dans notre espace cérémonie extérieur dominant la mer - facultatif

**2.** (pages 9 à 11)

## **LA GARDEN PARTY:**

dans le parc et sur les terrasses des Pins Penchés - Formule Pin d'Alep ou Pin Maritime ou Pin Parasol

**3.** (pages 15 à 21)

## **LE DINER DE GALA DANSANT:**

dans la grande salle d'honneur des Pins Penchés: « L'Orangerie » - Formule Pin d'Alep ou Pin Maritime ou Pin Parasol

**4.** (pages 23 à 31)

## **L'ORGANISATION GÉNÉRALE:**

Pack argent, or ou platine

**5.** (page 33 à 37)

## **COMPOSEZ VOTRE BUDGET:**

(page 39 à 41)

N.B: Afin de vous laisser encore plus le choix, **vous aurez la possibilité de « mixer » les différentes formules.** Par exemple, vous pouvez choisir une Garden Party « Pin Parasol » et un diner « Maritime ». **Afin de définir votre budget par personne, il faudra choisir un type de garden party, un type de diner et un type de pack d'organisation et y ajouter les frais de privatisation.**

# Quelques points importants

Les réponses aux questions que vous vous posez...

- Privatisation sans frais supplémentaire à partir de **150 personnes adultes minimum** es Samedis, **130 personnes adultes minimum** les Vendredis et Dimanches et de **120 personnes adultes minimum** les autres jours.
- Lors de votre réception, vous avez l'**exclusivité** des Pins Penchés, de son parc, de ses jardins et parkings.
- En cas de météo moins clémente qu'espérée, nos locaux permettent de bonnes solutions intérieures que ce soit pour la cérémonie de consentement, la partie « apéritive » et le dîner.
- Pour votre Garden Party et/ou fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons **un droit de bouchon légal** de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc...). Il n'y a pas de droit de bouchon pour la bière et le cidre (bouteille).
- Nous avons des possibilités d'**hébergement** et nous vous mettrons également en contact avec nos hôtels pour accueillir vos invités dans des conditions préférentielles.
- Nous pouvons vous aider à trouver la bonne solution « **transport** » (bus, navettes, VTC, taxis...)
- L'heure de **fin de soirée maximale est de 03h00 ou 04h00 du matin** (horaire de fermeture maximum pour tous les établissements varois en fonction de la période indiqué sur l'arrêté préfectoral du 22 Mars 2022), après 00h00, un supplément de **185 euros par heure** est appliqué. Cette somme est allouée au personnel de salle de fermeture.

En résumé, aux Pins Penchés, vous êtes reçus « comme au restaurant ». C'est-à-dire que la nourriture, les boissons, mais aussi les tables, les chaises, vaisselles, couverts, verreries, linge... - le tout de très belle qualité – sont compris dans votre budget. Contrairement à un mariage organisé dans une salle louée, ici, aux Pins Penchés tout est prévu et compris. Evidemment la location de salle, seule, chez nous n'existe pas.

“ *Le mariage est une vie dans la vie.* ”

*Honoré de Balzac*





# VOTRE CÉRÉMONIE DE CONSENTEMENT



# L'ORGANISATION DE VOTRE CÉRÉMONIE

Nous pouvons organiser votre cérémonie de consentement dans notre espace cérémonie extérieur dominant la mer. **Celle-ci vous permet l'accès dans la propriété une heure avant l'horaire de votre Garden Party** (donc 17h00, 17h30 ou 18h00).

Nous accueillons vos invités avec un cocktail de rafraîchissement soft drinks sur les terrasses face à la Mer.

Pendant ce temps, vous pourrez rester avec vos invités ou bien vous pourrez patienter dans un endroit dédié (salle du Mariée ou de la Mariée), où vous pourrez terminer vos préparatifs.

Vous pourrez apporter votre robe de Mariée et votre costume du Marié au préalable (lors du 3eme rdv d'organisation), afin vous changer sur place.

Nous vous demandons cependant d'arriver déjà coiffée et maquillée, nous n'acceptons en aucun cas l'intervention de coiffeurs ou maquilleurs au sein des Pins Penchés.

Le moment venu, les invités seront conviés à aller s'installer, nous les guiderons.

Puis, il y aura l'entrée du cortège: les Mariés et vos plus proches. Nous vous aiderons à rythmer ce moment là pour avoir la plus belle des cérémonie.

Vous pourrez faire appel à l'officiant de votre choix pour célébrer la cérémonie.

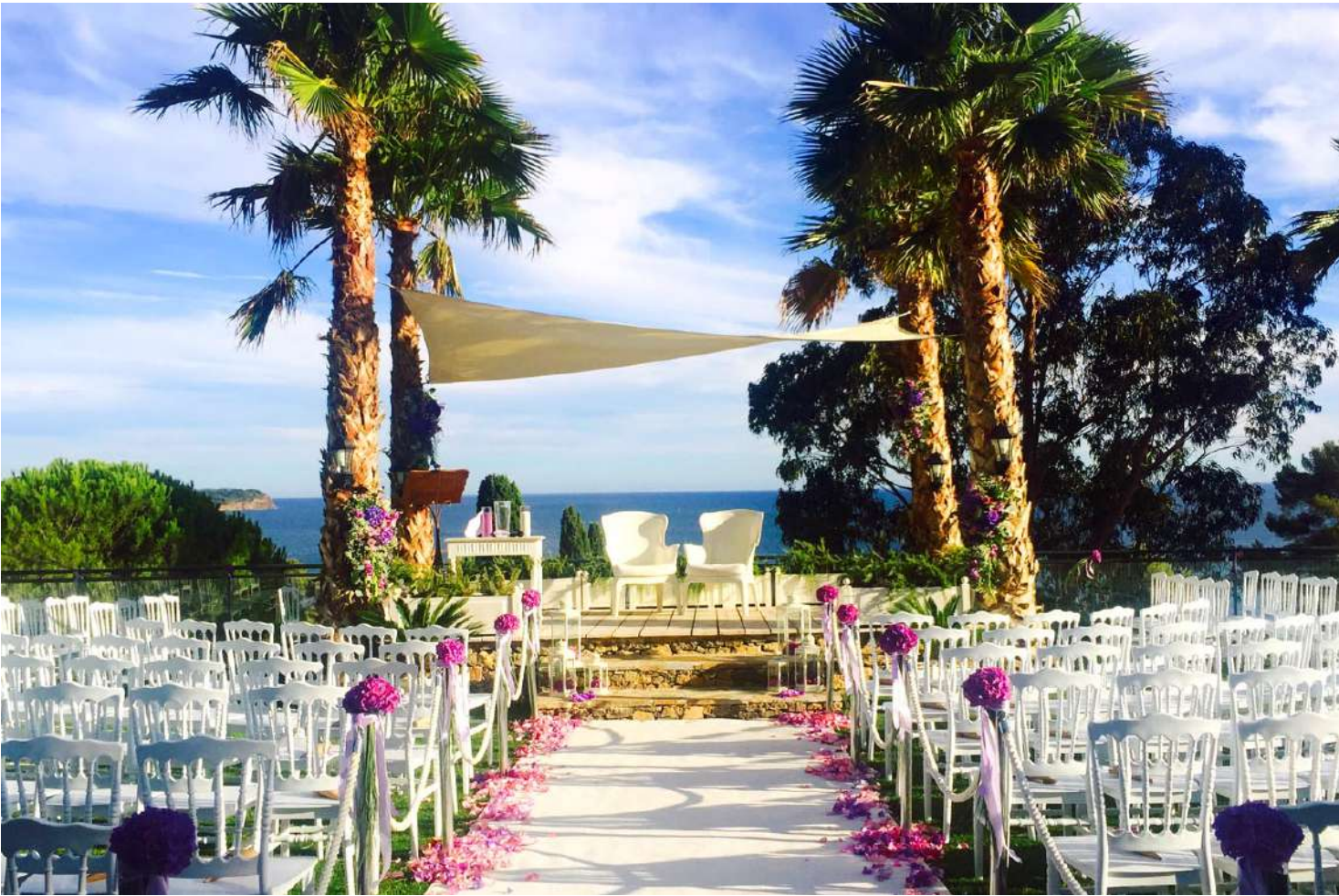


## Prix: 1800 euros TTC

(le prix de la prestation comprend : système son + micro, chaises, pupitre, guéridon, mise en place des éventuels livrets de cérémonie ou autre, le buffet de soft drinks d'accueil et une heure supplémentaire d'ouverture.

Les fleurs sont en suppléments et à choisir directement avec la décoratrice des Pins Penchés





*“ Quand on aime le jour de son mariage,  
on aime pour la vie. ”*

*Joseph Lallier*



# VOTRE GARDEN PARTY

# GARDEN PARTY

## « PIN D'ALEP »

Votre apéritif de 1h30 est servi en terrasse face à la Mer

De 19h00 à 20h30\*

### Nourriture:

**10 pièces** de canapés et bouchées par personne (**6 froides et 4 chaudes**), le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

### Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

Prix: 23 euros TTC par personne

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (**droit de bouchon légal** obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 cl de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum...) Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera

(\*horaires décalables page 21)





# GARDEN PARTY

## « PIN MARITIME »

Votre apéritif de 2h00 est servi en terrasse face à la Mer  
De 18h30 à 20h30\*

### Nourriture:

**16 pièces** de canapés et bouchées par personne (**10 froides et 6 chaudes**) & **3 verrines froides**, le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

### Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

**Prix: 33 euros TTC par personne**

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (**droit de bouchon légal** obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 cl de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum...) Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera

(\*horaire décalable page 21)

# GARDEN PARTY

## « PIN PARASOL »

Votre apéritif de 2h30 est servi en terrasse face à la Mer.

De 18h00 à 20h30\*

### Nourriture:

**24 pièces** de canapés et bouchées par personne (**15 froides et 9 chaudes**) & **3 verrines froides** et **3 verrines chaudes**, le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

### Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

Prix: 43 euros TTC par personne

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (**droit de bouchon légal** obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 cl de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum ...). Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera.

(\*horaires décalables page 21)

# BON À SAVOIR

Si vous souhaitez profiter plus longtemps du parc des Pins Penchés pendant votre Garden Party et alléger la durée de votre dîner, nous avons la solution !

Pour votre Garden Party, vous pourrez choisir la formule PIN MARITIME à 33€. Nous vous servirons la formule PIN PARASOL avec 24 pièces par personne qui vous permettra d'arriver dès 18h00 (ou 17h00 si vous avez une cérémonie de consentement) et de profiter au maximum des extérieurs et de la vue mer tant qu'il fait jour.

Pour le dîner, vous aurez un plat et d'un dessert à choisir dans nos menus PIN D'ALEP ou PIN MARITIME au tarif de 92 € par personne. **C'est un système de « vase communicant », l'entrée est en réalité transformée en apéritif plus long, sans frais supplémentaire.**



# Détail pièces cocktail de votre Garden Party

## PIN D'ALEP

Choisir 6 pièces froides + 4 pièces chaudes

## PIN MARITIME

Choisir 10 pièces froides + 6 pièces chaudes + les 3 verrines froides

## PIN PARASOL

La totalité de la liste vous est servie.

<u>Pièces Froides</u>	<u>Pièces Chaudes</u>
<input type="checkbox"/> Mini blinis, Mayonnaise, Gambas, Cerfeuil	<input type="checkbox"/> Allumettes au Fromage et Anchois
<input type="checkbox"/> Roast Beef, Moutarde à l'ancienne, Pickels	<input type="checkbox"/> Crevettes en Parmentière
<input type="checkbox"/> Magret de canard, suprême et zeste d'Orange	<input type="checkbox"/> Crevettes en Chemise de Légumes
<input type="checkbox"/> Jambon cru, beurre, copeaux de parmesan	<input type="checkbox"/> Feuilleté Saucisse Moutarde
<input type="checkbox"/> Saumon Fumé, Crème Citron, Ciboulette	<input type="checkbox"/> Nems aux Crevettes
<input type="checkbox"/> Tomates Confites, Fromage aux Herbes, Huile d'Olive,	<input type="checkbox"/> Nems au Boeuf
<input type="checkbox"/> Sauce Cocktail, Avocat, Crevette, Cerfeuil	<input type="checkbox"/> Samosa Poulet Coriandre
<input type="checkbox"/> Chèvre frais, Noisette, Menthe, Huile d'Olive	<input type="checkbox"/> Samosa Saumon Aneth
<input type="checkbox"/> Brochette de Tomates Cerise, billes de Mozzarella	<input type="checkbox"/> Gougère au Parmesan
<input type="checkbox"/> Mini Encornets en Persillade, Huile d'Olive, blinis	
<input type="checkbox"/> Artichaut Violet Crus et Tapenade	
<input type="checkbox"/> Tartare de Tomates aux Olives et Basilic frais	
<input type="checkbox"/> Salade de Poulpe, Poivrons Doux	
<input type="checkbox"/> Assortiment de Sushis, Makis	
<input type="checkbox"/> Brochette Cantalou, Melon Canari et Pastèque	
	<u>Verrines Froides</u>
	<input type="checkbox"/> Gaspacho Andalou
	<input type="checkbox"/> Velouté Asperges Vertes Glacé
	<input type="checkbox"/> Méli-Mélo de Légumes Crus au Parmesan
	<u>Verrines Chaudes</u>
	<input type="checkbox"/> Saint Jacques poêlée aux Pêches Blanches
	<input type="checkbox"/> Ravioles de Foie Gras, Bouillon de Volaille
	<input type="checkbox"/> Filet de Rouget Poêlé, Pissaladière

# POINTS DE DÉTAIL POUR VOTRE GARDEN PARTY:

- Vos invités disposent de **70 places de parkings** à l'intérieur de notre propriété.
- Pour accéder à votre terrasse, un fléchage à vos prénoms et date est disposé.
- Selon le pack d'organisation (argent, or ou platine) que vous choisirez, vous pouvez ajouter des prestations complémentaires (ateliers culinaires, cocktails, Candy bar ...).
- Parmi les intervenants sélectionnés par les Pins Penchés, vous pouvez choisir une animation musicale particulière pour votre moment apéritif (trio jazz, trio guinguette, musiciens...). Consulter pour cela la fiche « intervenants partenaires » qui vous sera remise dans votre pochette de réservation.
- Si certains de vos invités n'assistent qu'à la Garden Party, nous pourrions disposer pour vous vos dragées (ou autre cadeau...), à leur attention que vous nous apporterez pour eux.
- Pour les enfants de 3 à 12 ans, la Garden Party est facturée **10 euros**.
- En cas de mauvaise météo, nos locaux permettent de belles solutions de replis.
- Privatisation sans frais supplémentaire à partir de **150 personnes adultes** les Samedis, **130 personnes adultes** les Vendredis et Dimanches et de **120 personnes adultes** les autres jours.

## Horaires décalables:

Si vous réservez chez nous votre cérémonie laïque face à la Mer, vous aurez accès à la propriété une heure avant l'heure de début prévue de votre Garden Party.

Si vous souhaitez décaler plus tôt votre heure d'arrivée (au plus tôt 17h00), cela décalera d'autant votre heure de fin de soirée.

Par exemple, si vous choisissez une Garden Party « Pin Maritime » sans cérémonie et que vous souhaitez arriver à votre Garden Party à 18h00 (au lieu de 18h30), alors l'heure de fin maximale sera 2h30 du matin au lieu de 3h00.

“*Le mariage c’est la volonté à deux de créer l’unique*”

*Friedrich Nietzsche*



# VOTRE DINER DE GALA

# SOIRÉE « PIN D'ALEP »

Votre dîner est servi dans notre espace réception « l'Orangerie » ouvert sur les jardins. Nous pourrions adapter votre heure de passage à table en fonction de vos souhaits (période, heure du coucher de soleil, température etc ...)

## LE DINER

Votre menu comprend aux choix **une entrée, un plat principal et un dessert.**

Vins et eaux:

- Deux couleurs de vins (au choix) sont également incluses dans votre prestation à discrétion. Les bouteilles sont servies de l'entrée au dessert à table, puis disposées sur votre buffet de boisson post-repas pour la fin de soirée. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

## LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

## LA SOIRÉE

- Buffet de boissons soft drink (après ou pendant tout le repas selon le pack d'organisation). Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons **un droit de bouchon légal** de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc...)). Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera.

Prix : 92 euros TTC par personne





# ET VOTRE CHOIX DE MENU

ENTRÉE

**Cappuccino d'Asperges vertes**

Mirepoix de Foie Gras de Canard (glacé ou chaud)

ou

**Mousseline de Homard**

Crème aux pistils de Safran

ou

**Pimientos farcis de brandade de Rougets**

Crème à la Vanille gousse et Rougets poêlés



PLAT PRINCIPAL

**Ballottine de Volaille aux Cèpes**

ou

**Dorade Royale à l'unilatérale**

Beurre blanc, Bayaldi

ou

**Comme un parmentier d'Agneau confit**

Jus corsé, légumes de saison croquants



DESSERT

**Vacherin inversé aux Fraises fraîches**

ou

**L'Ananas cru et rôti**

Caramel Rhum et sorbet assorti

ou

**Le délice Chocolat noir**

Sorbet et coulis à l'Orange

# SOIRÉE « PIN MARITIME »

Votre dîner est servi dans notre **espace réception « l'Orangerie » ouvert sur les jardins**. Nous pourrions adapter votre heure de passage à table en fonction de vos souhaits (période, heure du coucher de soleil, température etc ...)

## LE DINER

Votre menu comprend aux choix **une entrée, un plat principal, un fromage et un dessert**.

Vins et eaux:

- Deux couleurs de vins (au choix) sont également incluses dans votre prestation à discrétion. Les bouteilles sont servies de l'entrée au dessert à table, puis disposées sur votre buffet de boisson post-repas pour la fin de soirée. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

## LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

## LA SOIRÉE

- Buffet de boissons soft drink (après ou pendant tout le repas selon le pack d'organisation). Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons **un droit de bouchon légal** de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc...)). Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera.

Prix : 102 euros TTC par personne



# ET VOTRE CHOIX DE MENU

ENTRÉE

## Cappuccino de Homard

Salpicon de Saint Jacques translucides, copeaux d'Asperges vertes

ou

## Foie gras de Canard poêlé

Figues mi-confites, jus court très acidulés

ou

## Terrine de Rougets et Tomates confites

Huile Pistou et sorbet Basilic

ou

## Caviar Acipenser Baerii « Sturia Prestige»

Blinis et crème triple d'Isigny

(boite de 15 grammes par convive, supplément 9 euros)

~

## Dos de loup à la peau sauce vierge au basilic

Roseval écrasée à l'huile d'olive

ou

## Pièce de Boeuf braisée douze heures façon Rossini

écrasé de pomme de terre aux Morilles

ou

## Pissaladière de Rougets de roche

coulis de Ratatouille

~

## Comté AOC, Fourme d'Ambert AOC, Brie de Meaux AOC

Pain au Noix, Roquette

ou

## Bocal de Chèvre frais à l'huile d'olive, Mesclun

~

## Variation autour de la pêche de vigne

Fruitière, glacée, pâtissière (selon saison)

ou

## Pyramide de chocolat noir

Coeur crème brûlée, sorbet et coulis Fraise

ou

## Miroir Framboise

PLAT

FROMAGE

DESSERT

# SOIRÉE « PIN PARASOL »

Votre diner est servi dans notre espace réception avec piste de danse centrale à partir de 20h30 (\*horaire décalable page 21).

## LE DINER

Votre menu comprend **une mise en bouche, une entrée, un plat principal, fromage et un dessert.**

Boissons:

- Vin Rouge et Blanc (ou Rosé) sont également inclus dans votre prestation, servis de l'entrée au dessert à table, puis disposés sur votre buffet de boisson post-repas après le dessert. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

## LA SOIRÉE

- Buffet de boissons « post repas » ou pendant le repas selon le pack d'organisation que vous choisirez. Les soft drinks sont fournis.
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre Garden Party et/ou fin de soirée, vous pouvez apporter votre champagne. (nous vous compterons **un droit de bouchon légal** de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc...)). Vous pouvez également rapporter de la bière (bouteilles), aucun droit de bouchon ne s'appliquera.

## LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

Prix : 142 euros TTC par personne



# ET VOTRE CHOIX DE MENU

MISE EN BOUCHE

Crème brûlée à la Truffe  
ou  
Gaspacho de Gambas au Basilic  
ou  
Thon rouge en céviché  
ou  
Foie gras de Canard poêlé aux Figues

ENTRÉE

Cappuccino de Morilles fraîches  
Œuf de poule poché, tétragone juste sautée  
ou  
Trilogie de terrine de Foie gras de canard IGP Périgord  
Aux Figues, Mangues et Pain d'épices  
ou  
Tartare de Crabe Royal  
carpaccio de Saint Jacques  
ou  
Caviar *Acipenser Baerii* « Sturia Prestige »  
Blinis et crème triple d'Isigny  
(boite de 15 grammes par convive, supplément 9 euros)

GRANITÉ

Granité  
Palme Butia-capitata ou Calvados-Pomme ou Framboisine-Framboise

PLAT PRINCIPAL

Côte première de Veau braisée croustillante  
Légumes de saison, Rattes aux Truffes  
ou  
Fricassée de Homard frais décortiqué  
Légumes du moment braisés au Sauternes  
ou  
Comme une Bellevue de Langouste royale  
Courgette farcie de duxelle, lait d'Amande douce  
ou  
Filet de Saint-Pierre rôti  
Ratatouille confite, huile de Pistou corsée  
ou  
Filet de bœuf français façon Rossini  
Jeunes Echalotes rôties (120g cuisson à point)

FROMAGE

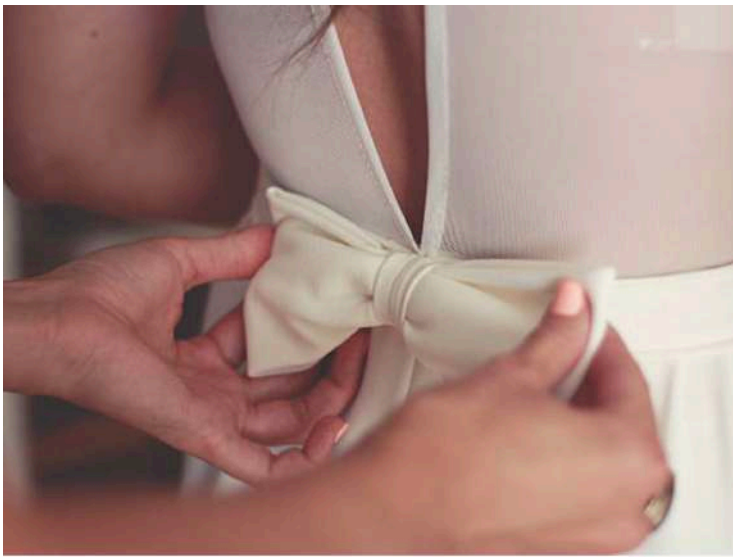
Comté AOC, Fourme d'Ambert AOC, Brie de Meaux AOC  
Pain au Noix, Roquette

DESSERT

Dessert au choix à l'assiette  
(à choisir dans les formules PIN D'ALEP ou PIN MARITIME)

# POINTS DE DÉTAIL POUR VOTRE SOIRÉE:

- Le choix des plats est identique pour l'ensemble de vos convives (sauf végétarien, allergique etc ou nous pourrions adapter le menu à hauteur de 10% maximum du nombre de convives).
- Pour raisons légales, nous accueillons les enfants uniquement avec un service de puériculture qui vous est facturé directement par notre prestataire exclusif (puériculture ou animation selon leurs âges).
- Une prestation enfant avec boisson vous est proposé pour les 3 à 12 ans (6 pièces par enfant + entrée, plat, dessert, + jus et sodas : **48 euros par enfant & babysitteur**).
- Vous avez la possibilité, entre le 15 janvier et le 15 avril (hors fériés), de réserver une table au Restaurant Les Pins Penchés pour un **maximum de 6 personnes** afin de venir déguster vos choix de menus (pour une table de 6 : maximum **3 entrées, 3 plats, et 3 desserts** différents pour un prix de 50% du prix de la formule choisie (hors boissons) cette table devra nous être réservée avec vos choix au moins **15 jours à l'avance**.
- Nos tables sont rondes et peuvent accueillir **douze personnes maximum**. La table d'honneur peut être une table ronde ou oblongue jusqu'à 36 ou bien une table de 2.
- La décoration florale de vos tables (facultative) est à choisir et à régler en direct à la fleuriste décoratrice dont nous vous donnerons les coordonnées.
- L'heure de **fin de soirée maximale est de 03h00 ou 04h00 du matin** (horaire de fermeture maximum pour tous les établissements varois en fonction de la période indiqué sur l'arrêté préfectoral du 22 Mars 2022), après 00h00, un supplément de **185 euros par heure** est appliqué. Cette somme est allouée au personnel de salle de fermeture.
- Pour votre gâteau de mariage ou pièce montée, vous pouvez choisir l'artisan de votre choix, nous vous en donnerons une sélection afin de vous aider.
- L'espace réception dispose d'une scène (multiples accessoires), d'une cabine DJ, d'un système son, d'une régie lumière et une grande piste de danse centrale jusqu'à 22h00 puis une piste de danse clubbing.
- Pour **les intervenants** (Dj, photos, video, etc.) restant pendant le repas, un budget repas de **48 euros** est à prévoir.



*“ L’amour c’est de la physique,  
Le mariage c’est de la chimie. ”*

*Alexandre Dumas*





# VOTRE PACK D'ORGANISATION

# PACK D'ORGANISATION

Le pack d'organisation est la touche finale de votre évènement.



## LES ATELIERS CULINAIRES

### \*ATELIERS SALÉS

(Pack OR: 1 choix ou PLATINE: 2 choix)

Foie gras de Canard poêlé, jus court acidulé aux figues

Rougets de roche, pissaladière de jus ratatouille

Légumes & Fleurs de courgette en tempura « minute »

Atelier « italien » jambon, Parmesan, antipasti

### \*\*ATELIERS SUCRÉS

(Pack PLATINE)

Smoothies de fruits frais

Mini-blinis sucrés façon Suzette

Fondue Fruit Chocolat Guimauves

Granités « Italiens »



# DETAIL DES PACKS D'ORGANISATION

	ARGENT (8 EUROS)*	OR (18 EUROS)*	PLATINE (28 EUROS)*
Plan de salle miroir	X	X	X
Housse de chaise	X	X	X
Cocktails (Mojito - Cosmopolitan - Pina Colada - Tequila Sunrise)		1 Cocktail	2 Cocktails
Service "placier" et "sécurité" parking (arrivée - pendant 1h30)	X	X	
Service "placier" et "sécurité" parking (arrivée - départ)			X
Service 2 hotesses d'accueil (arrivée - passage à table)			X
Impression des menus à vos prénoms (2 par table)	X	X	
Impression des menus à vos prénoms (6 par table)			X
Vestiaires gardés (réceptions de Novembre à Avril)			X
Ateliers salés apéritifs animés par cuisinier (1 heure) (Au choix parmi la liste *)		1 Atelier	2 Ateliers
Ateliers sucrés animés par cuisinier (1 heure) (Au choix parmi la liste **)			2 Ateliers
Pizzas à 01h30 du matin		X	X
Buffet soft drinks fin de soirée	X		
Buffet soft drinks tout le repas		X	X
Candy bar (8 variétés)			X
Buffet de mignardises et fruits découpés fin de soirée	X	X	X
Buffet de café Nespresso - thé	X	X	X

\*Prix par personne adulte

*“ Le mariage est la traduction en prose du  
poème de l’amour ”*

*Alfred Bougeard*



# COMPOSEZ VOTRE BUDGET



# COMPOSEZ VOTRE BUDGET

PRESTATION	PRIX	NOMBRE	TOTAL
<b>CÉRÉMONIE</b>	1800 €		
<b>GARDEN ADULTES</b> 23€ ALEP / 33€ MARITIME / 43€ PARASOL			
<b>REPAS ADULTES</b> 92€ ALEP/ 102€ MARITIME /142€ PARASOL			
<b>PACK ADULTES</b> 8€ ARGENT / 18€ OR / 28€ PLATINE			
<b>ENFANTS &amp; BABYSITTEUR</b> (garden + diner + pack)	48 €		
<b>REPAS PHOTO VIDEO DJ</b>	48 €		
<b>DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE</b>	1 €		
<b>DROIT DE BOUCHON ALCOOLS + 14° / gL</b>	30 €		
<b>HEURES APRÈS MINUIT</b> (185 € par heure ; 03h00 ou 04h00 maximum selon période)	185 €		
<b>PRIVATISATION</b> Minimum 150 personnes adultes les Samedis, 130 personnes adultes les Vendredis et Dimanches et de 120 personnes adultes les autres jours (cf p.40)			
		<b>TOTAL</b>	
		<b>ARRHES</b>	

### Période du 01.05 au 30.09

	Samedi	Vendredi & Dimanche	Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi
140 - 150 personnes	1200 €	0 €	0 €
130 - 140 personnes	2400 €	0 €	0 €
120 - 130 personnes	3600 €	1200 €	0 €
110 - 120 personnes	4800 €	2400 €	1200 €
100 - 110 personnes	6000 €	3600 €	2400 €
90 - 100 personnes	7200 €	4800 €	3600 €
80 - 90 personnes	8400 €	6000 €	4800 €
70 - 80 personnes	9600 €	7200 €	6000 €
60 - 70 personnes	10800 €	8400 €	7200 €
50 - 60 personnes	12000 €	9600 €	8400 €

### Période du 01.10 au 30.04 (hors jours fériés)

	Samedis & hors samedis
100 - 110 personnes	1200 €
90 - 100 personnes	3600 €
80 - 90 personnes	4800 €
70 - 80 personnes	4800 €
60 - 70 personnes	6000 €
50 - 60 personnes	7200 €



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## (1/3)

Afin de bénéficier de l'exclusivité de l'établissement sans frais de privatisation, le nombre minimum de personnes adultes est fixé à 150 personnes adultes les Samedis, 130 personnes adultes les Vendredis et Dimanches et de 120 personnes adultes tous les autres jours de la semaine. Si lors de votre événement vous étiez moins qu'estimé / espéré que votre nombre réservé, la politique tarifaire sera celle de votre nombre annoncé lors de votre 3e rendez-vous d'organisation (3 à 4 jours environ avant le jour J).

### I. RESERVATION :

Lors de la réservation, nous vous demandons :

1. La fiche de réservation (noms, nombre, date etc...) remplie
2. Trois chèques d'arrhes :
  - Le premier chèque d'arrhes de 20 % du tarif de la restauration (garden party + diner + pack d'organisation pour le nombre de personnes réservé). Ce chèque est encaissé dans les jours qui suivent votre réservation.
  - Le second chèque d'arrhes est du même montant. Ce chèque est encaissé 2 mois après le premier chèque.
  - Le troisième chèque d'arrhes est du même montant. Ce chèque est encaissé 4 mois après le premier chèque.
  - Le solde de votre note finale sera réglé par chèque et encaissé lors du troisième rendez-vous fixé au préalable avec vous (3 à 4 jours environ avant le jour J).
3. Un exemplaire des présentes conditions générales de ventes paraphées sur chaque page datées et datées et signées sur la dernière page par les deux mariés (signature précédées de la mention manuscrite « lu et approuvé »).

Vous recevrez, en retour, par voie postale, sous 21 jours maximum, un dossier complet composé de nombreuses fiches qui vous aideront à votre organisation (par exemple : organisation chronologique de votre événement, questionnaire à préparer pour le premier rdv d'organisation, fiches des hôtels, des intervenants partenaires, plans d'accès, itinéraires d'accès etc...) ainsi que d'une quittance d'arrhes portant photocopie au dos de vos trois chèques d'arrhes, et vous garantissant votre réservation (date et nombre de convives).

Si vous deviez annuler la réception prévue ou reporter sa date, il vous serait alors possible de consommer les arrhes versées pendant une année (à dater de votre date d'évènement initiale selon l'ouverture/fermeture et des disponibilités des Pins Penchés), ou de bénéficier d'un report de date sur un an (à dater de votre date d'évènement initiale, selon l'ouverture/fermeture et des disponibilités des Pins Penchés). Ceci, à condition de nous avoir prévenu au plus tard 8 mois avant votre date d'évènement initiale. Pendant les 8 derniers mois avant votre date d'évènement initiale, en cas d'annulation, vos arrhes sont perdues et votre date n'est plus reportable.

### II. ORGANISATION :

**IMPORTANT :** afin de bien pressentir l'organisation de votre événement, nous vous demandons de prendre attentivement connaissance du dossier que vous aurez reçu avec votre quittance d'arrhes, notamment de la fiche « Questionnaire de préparation au premier rendez-vous ».

Nous nous verrons trois fois pour mettre en œuvre l'organisation de votre événement. Ces trois rendez-vous vous seront fixés environ six mois avant votre date (nous vous appellerons pour fixer les RDV). Le premier rendez-vous aura lieu par skype : environ 8 à 5 mois avant votre soirée, le second, physiquement aux Pins Penchés : environ 5 à 3 mois avant, et enfin, le troisième, aux Pins Penchés aussi : environ 3 jours avant.

Votre réception s'organisera uniquement selon nos offres commerciales « PIN D'ALEP, PIN MARITIME ou PIN PARASOL », ainsi que nos « Packs d'organisation Argent, Or ou Platine ».



PARAPHES

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

(2/3)

Le nombre définitif d'invités doit être communiqué au restaurant 18 jours avant la date de votre réception par mail sur [contact@lespinspenches.com](mailto:contact@lespinspenches.com). (une fiche « J-18 » vous sera remise à l'issue de second rendez-vous d'organisation).

Si le nombre d'invités venait à augmenter de plus de 10% dans les 10 jours avant le mariage, nous risquerions de ne pouvoir assurer les repas supplémentaires avec l'exact menu choisi (ceci, en fonction des approvisionnements). Dans ce cas éventuel nous reverrions avec vous le changement du ou des produit(s) à modifier lors de notre troisième rendez vous, évidemment tout en conservant la qualité.

## III. DIVERS :

Les heures de début de votre évènement sont notées sur les propositions de Garden Party (Alep: 19h00, Maritime: 18h30, Parasol: 18h00). Si vous réservez chez nous votre cérémonie (religieuse ou de consentement laïque), vous aurez accès à la propriété une heure avant l'heure prévue de votre Garden Party. Si vous souhaitez arriver plus tôt (au plus tôt 17h00), nous utiliserons alors la notion d'horaires décalables » notées sur votre plaquette de Garden Party ce qui décalera d'autant votre heure de fin de soirée. Par exemple, si vous choisissez une Garden Party « Pin D'Alep » et vous souhaitez commencer votre Garden Party à 18h00 au lieu de 19h00 alors l'heure de fin maximale sera décalée d'une heure plus tôt également. En aucun cas, la soirée ne pourra aller au delà de 03h00 ou bien 04h00 du matin du matin (heure de fin de soirée maximum pré définie à 03h00 ou 04h00 du matin en fonction de la période par arrêté préfectoral du 22 Mars 2022). L'heure de fin de soirée sera définie dès la réservation.

La présence d'enfant(s) de 0 à 12 ans implique le service d'une agence de baby-sitting dont les coordonnées vous seront données lors de votre premier rendez vous d'organisation, pour des raisons légales de protection des mineurs au sein d'un établissement titulaire d'une licence IV de débit de boisson.

Votre heure d'arrivée aux Pins Penchés pour votre soirée est déterminée selon l'offre de Garden Party que vous avez retenue. Le portail de notre parking ouvrira 10 minutes avant cette heure. Aucune entrée dans la propriété n'est possible avant.

Aucun service d'alcool ne pourra se faire pour les invités moins de 18 ans, afin de respecter la législation en vigueur.

La présence des mineurs, hormis la ou les tables enfants, doit nous être signalée sur le plan de salle afin de les localiser pour ne pas servir (ou mettre à disposition) d'alcool.

L'animation musicale, service de baby-sitting, animateurs, intervenants musicaux ou techniques et fleuriste ont été sélectionnés par Les Pins Penchés pour la réalisation de vos soirées. **IL SAGIT D'INTERVENANTS EXCLUSIFS, NOUS N'ACCEPTERONS EN AUCUN CAS D'AUTRES INTERVENANTS.** (une fiche « intervenants partenaires » vous est remise dans votre pochette d'organisation accompagnant votre quittance d'arrhes).

Monsieur Stéphane LELIEVRE, propriétaire de l'établissement, dispose d'une Licence IV de débits de boisson, ainsi que du permis d'exploitation permettant de l'utiliser.

Afin de respecter les points juridiques (lois, décrets ou arrêtés municipaux et préfectoraux en vigueur), nous vous rappelons qu'il est habilité et doit, au sein de l'établissement, faire respecter la législation sur la répression de l'ivresse publique, la protection des mineurs, du non usage de produits stupéfiants. le respect de l'étude d'impact sonore (la piste de danse est munie d'un système de son BOSE compressé selon la loi, pour le respect du voisinage et la santé auditive des participants à votre événements. Nos intervenants maîtrisent parfaitement ce système son et le nombre de musiciens éventuels qu'il peut admettre dans des conditions optimales: 1 DJ et maximum 3 intermittents supplémentaires pour la fin de soirée). Depuis l'arrêté préfectoral du 22.03.2022, la soirée dansante après le diner se tiendra en espace « clubbing ».

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

(3/3)

L'implantation de la salle de réception et de la propriété "les Pins Penchés" peut être modifiée à tout moment par la direction pour toute raison de sécurité, de légalité, d'agrandissement, de travaux ou autres raisons de façon non exhaustives.

Les photos des plaquettes commerciales et site internet ne sont pas contractuelles.

Les mariés sont nos seuls interlocuteurs à priori. Nous répondons volontiers à toutes autres personnes (parents, amis, ...) pour l'organisation ou toute question à condition d'en avoir reçu l'autorisation par écrit des mariés.

## IV. PRIVATISATION DES PINS PENCHÉS

L'organisation de votre mariage aux Pins Penchés entend la privatisation complète de la propriété. Afin de bénéficier de l'exclusivité de l'établissement sans frais de privatisation, le nombre minimum de personnes adultes est fixé à 150 personnes adultes les Samedis, 130 personnes adultes les Vendredis et Dimanches et de 120 personnes adultes tous les autres jours de la semaine.

Entre le 01.05 et le 30.09: aucun frais de privatisation à partir de 150 personnes adultes les Samedi, 120 personnes adultes les Vendredis et Dimanches et 110 personnes adultes tous les autres jours.

Entre le 01.10 et le 30.04: aucun frais de privatisation à partir de 110 personnes adultes.

### Période du 01.05 au 30.09

	Samedi	Vendredi & Dimanche	Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi
140 - 150 personnes	1200 €	0 €	0 €
130 - 140 personnes	2400 €	0 €	0 €
120 - 130 personnes	3600 €	1200 €	0 €
110 - 120 personnes	4800 €	2400 €	1200 €
100 - 110 personnes	6000 €	3600 €	2400 €
90 - 100 personnes	7200 €	4800 €	3600 €
80 - 90 personnes	8400 €	6000 €	4800 €
70 - 80 personnes	9600 €	7200 €	6000 €
60 - 70 personnes	10800 €	8400 €	7200 €
50 - 60 personnes	12000 €	9600 €	8400 €

### Période du 01.10 au 30.04 (hors jours fériés)

	Samedis & hors samedis
100 - 110 personnes	1200 €
90 - 100 personnes	3600 €
80 - 90 personnes	4800 €
70 - 80 personnes	4800 €
60 - 70 personnes	6000 €
50 - 60 personnes	7200 €

À .....

Le, ...../...../.....

Mention manuscrite « CGV lues et approuvées »

Signature

À .....

Le, ...../...../.....

Mention manuscrite « CGV lues et approuvées »

Signature



*“ Le mariage est le plus beau et le plus sûr  
état qu’il soit au monde ”*

*Marguerite de Navarre*



