



Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac

Calme et gastronomie aux portes de Montpellier...



Un vin d'honneur dans un cadre de verdure unique pour accueillir vos invités,

Une cuisine raffinée et authentique pour régaler toutes les papilles,

*Une conseillère à votre entière disposition pour vous assister
et planifier votre jour J*

Une mosaïque de services pour répondre à toutes vos envies,

Et

*Pour tout mariage célébré sur notre site,
nous offrons aux jeunes mariés leur nuit de noce
dans l'une de nos suites.*



Vin d'honneur

Open Bar Argent 13€

Kir vin Blanc, whisky, martini, pastis,
Jus de fruits, sodas, gâteaux salés

ou

Open Bar Cristal 16€

Champagne, kir vin blanc, whisky,
Martini, pastis, jus de fruits, sodas, gâteaux salés

Canapés, petits fours ou verrines 2€ /pièce

Quelques exemples :

Foie gras de canard et figue, toast de saumon fumé et crème raifort

Verrine de houmous, abricot et menthe fraîche

Gaspacho de saison et son fromage frais

Salade de quinoa et crevettes au citron et lait de coco

Pata Negra con tomato, Tartare de tomate et guacamole



Menu Romarin 58 €

Une entrée au choix

Terrine de foie gras, caviar de poire, résine de Monbazillac
Tarte fine au saumon, guacamole et salade croquante
Risotto crémeux aux cèpes et artichauts, lard croustillant
Salade de crevettes marinées, quinoa aux algues

Un plat au choix

Noisette d'agneau, jus de sauge, pomme écrasée aux olives picholines
Filet de boeuf aux morilles, purée de patates douces
Saint-pierre, fondue de poireaux, beurre thym citronnelle
Lotte au jus de vin rouge, orange, anis étoilé

Fromages affinés

Gâteaux des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris



Menu Marjolaine 80 €

Une entrée au choix

Pata Negra trois mois de sèche, tartine gourmande
Salade de homard aux agrumes, et shiso-mix
Crème brûlée au foie gras, chutney poire raisin, dentelle pain d'épice

Un poisson au choix

Gambas et crabe rôtis sur salade d'herbes fraîches, riz parfumé aux petits légumes
Saint-jacques, échalotes frites, écrasé d'artichauts, beurre aux langues d'oursins
Ravioles de langoustines, espuma au piment d'Espelette

Une viande au choix

Ris de veau dorés, jus de veau, échalote confite
Mignon de veau aux oignons grelots et son jus de truffe
Carré d'agneau en croûte, jus marjolaine, semoule au lait persillé

Fromages affinés

Gâteaux des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris



Buffet Lavande 60 €

Buffet d'entrées

Salades de crudités (carotte, concombre, betterave, chou rouge, salade verte)
Salades composées (piémontaise, taboulé, pâtes à l'italienne, riz aux fruits de mer)
Charcuterie (jambon blanc et de montagne, mortadelle, saucisson, pâté, rillettes)
Poissons (saumon fumé, maquereaux au poivre, crevettes roses)

Un plat au choix

Gambas sautées à la provençale, pommes vapeur
Pavé de saumon aux petits légumes, beurre blanc à l'aneth
Saint-pierre, sauce vierge, riz parfumé à l'asiatique
Médailon de bœuf, sauce forestière et
pomme écrasée aux pignons de pain torréfiés
Carré d'agneau au jus de romarin, polenta piperade
Magret de canard miel et épices, galette et mixe de légumes

Fromages affinés

Gâteau des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris



Buffet Basilic 75 €

Buffet d'entrées

Salades de crudités (carotte, concombre, betterave, choux rouge, salade verte)
Salades composées (piémontaise, taboulé, pâtes à l'italienne, riz aux fruits de mer)
Charcuterie (jambon blanc et de montagne, mortadelle, saucisson, pâté, rillettes)
Poissons (saumon fumé, maquereaux au poivre, crevettes roses)

Un Poisson au Choix

Gambas sautées à la provençale, pommes vapeur
Pavé de saumon aux petits légumes, beurre blanc à l'aneth
Saint-pierre, sauce vierge, riz parfumé à l'asiatique

Une Viande au Choix

Médailon de bœuf, sauce forestière et
pomme écrasée aux pignons de pain torréfiés
Carré d'agneau au jus de romarin, polenta piperade
Magret de canard miel et épices, galette et mixe de légumes

Fromages affinés

Gâteau des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris



Les autres menus

Menu Enfants 18 €

Assiette de crudités ou de charcuterie

Steack haché ou cuisse de poulet / frites ou légumes

Glace ou sorbet

Soda ou jus de fruits

Menu Prestataires 34 €

Entrée du chef

Plat du chef

Dessert du chef

Vin et café compris



Les petits plus...

Forfait boissons «Platine» 5 €

Nous vous proposons de remplacer les vins initialement prévus dans le forfait par un éventail de vins de qualité supérieure

Forfait boissons «Or» 10 €

Et pour toujours plus de raffinement, une sélection de vins issus des vignobles les plus prestigieux de France

Open Bar Soft 5 €

Comprenant jus de fruits, sodas et eaux minérales

Open Bar Digestifs 7 €

Comprenant whisky, get 27, liqueur, cognac, jus de fruits, et sodas.

Trou Normand 5 €

Droit de Bouchon 7 €



Le brunch du lendemain 20 €

Café, thé, chocolat, lait

Jus de fruits

Salade de fruits

Viennoiseries

Yaourts

Jambon blanc

Œufs brouillés

Bacon

Charcuterie

Assortiment de fromages

Fruits frais de saison

Tartes aux fruits de saison

Vins rouge et rosé



Conditions générales de vente

Ces conditions s'appliquent à toutes nos prestations, sauf mentions spéciales prévues aux conditions particulières.

La signature de la convention de prestations mariage par le client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

TARIFS :

Tous nos prix sont TTC, par personne. La TVA est à 5,5% ou à 19,6% selon les prestations, le service est inclus.

RESERVATION :

Toute réservation doit être effectuée par écrit (courrier, télécopie, bon de commande). Elle n'est confirmée que par la signature de la convention de prestations mariage avant la date indiquée aux conditions particulières, suivie du versement de l'acompte s'élevant à 30% du montant total du devis joint au contrat. Le Golf Hôtel Montpellier Juvignac se réserve le droit de considérer comme caduque toute réservation qui ne serait pas accompagnée du versement de l'acompte demandé. Un second versement, de 30% du total estimé, sera réalisé 2 mois avant la date du mariage et un troisième versement de 30% sera effectué lors du rendez vous de mise au point environ 10 jours avant la date de la manifestation.

CHOIX DES PRESTATIONS :

Le choix des menus et le nombre de couverts doivent être confirmés 10 jours avant la date de la manifestation.

MODALITES DE PAIEMENT :

Le solde sera payable dans un délai maximum de 48 heures après le mariage.

ANNULATION :

Si l'annulation est du fait du Golf Hôtel Montpellier Juvignac, l'acompte sera restitué au client à concurrence des sommes reçues. En cas d'annulation de la manifestation ou de la prestation par le client, l'acompte versé restera acquis au Golf Hôtel Montpellier Juvignac. Outre l'acompte versé restant acquis au Golf Hôtel Montpellier Juvignac, toute annulation totale ou partielle par le client sera facturée dans les conditions suivantes :

- 60 jours avant l'évènement : 50% du montant prévisionnel sera dû
- 10 jours avant l'évènement : 100% du montant prévisionnel sera dû

RESPONSABILITE :

Le Golf Hôtel Montpellier Juvignac décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait être causé au matériel déposé à l'occasion de la réception, ainsi qu'aux effets personnels des clients, y compris les véhicules stationnés sur le parking.

RECLAMATION :

Toute contestation ou réclamation doit être adressée au Golf Hôtel Montpellier Juvignac par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 10 jours suivant le départ des participants.

DIVERS NOURRITURE ET BOISSONS :

Le client n'est pas autorisé à apporter de l'extérieur du Golf Hôtel Montpellier Juvignac quelques boissons ou nourriture que ce soit sans avoir obtenu une autorisation spéciale de la Direction. Celle-ci se réserve le droit de lui imposer, dans ce cas, un droit de bouchon concernant les boissons sur la base des tarifs en vigueur.

SACEM :

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.



GOLF HÔTEL***
Montpellier Juvignac

Vos contacts pour toute demande de devis personnalisé :
Service commercial du Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac
Caroline Deschamps ou Emelyne Labedan
Tél : 04 67 45 90 03 / Mail : commercial@golfhotelmontpellier.com

