



Weddings
by Club Med 

PRÉSENTATION DES MARIAGES PAR CLUB MED



Club Med lance ses 3 forfaits romantiques et prend le relais sur les moments stressants de la planification du mariage. Asseyez-vous, détendez-vous et profiter de chaque instant magique!

Les offres sont disponibles parmi ces trois destinations incroyables :

- Club Med Sandpiper Bay, Floride
- Club Med Cancun Yucatan, Mexique
- Club Med Punta Cana, République Dominicaine

Tous les services additionnels imaginables peuvent être ajoutés aux forfaits pour un mariage entièrement personnalisé, adapté à tous les besoins et désirs. Personne ne réalise les mariages à destination comme Club Med !



FORFAIT “UN RÊVE QUI DEVIENT RÉALITÉ”



Cérémonie:

- Bouquet pour la mariée*
- Boutonnière pour le marié*
- Emplacement de mariage décoré de tissus blancs et de fleurs standards*
- Structure florale* pour la table du célébrant
- Chaises blanches au design raffiné
- Service sonore standard : microphone & speaker
- Service de célébration

Toast:

- Toast au champagne inclus
- Gâteau de mariage personnalisé

Organisateur et coordinateur de mariage:

- Assistance pour la coordination du mariage par téléphone ou courriel avant le mariage
- Coordination de la logistique avec les clients avant le mariage
- Accueil et placement des clients pour la cérémonie et la réception
- Organisation complète le jour du mariage par un organisateur de mariage professionnel
- « Kit d'urgence pour le mariage » à votre disposition



Prix : 2,950 \$ jusqu'à 20 invités, 20 \$ par invité supplémentaire

FORFAIT “DES SOUVENIRS QUI DURENT”



Cérémonie:

- Bouquet pour la mariée*
- Boutonnière pour le marié*
- Emplacement de mariage décoré de tissus blancs et de fleurs standards*
- Structure florale* pour la table du célébrant
- Chaises blanches au design raffiné
- Service sonore standard : microphone & speaker
- Service de célébration

Cocktail:

- Cocktail d'une heure avec canapés (1)

Souper:

- Souper privatisé dans un endroit dédié, nappes blanches et pièce maîtresse incluses
- Souper 3 services (à choisir parmi le menu de mariage)
- Inclus : 1 entrée, 1 plat principal et 1 dessert**
- Gâteau de mariage personnalisé



FORFAIT “DES SOUVENIRS QUI DURENT” - SUITE



Organisateur et coordinateur de mariage:

- Assistance pour la coordination du mariage par téléphone ou courriel avant le mariage
- Coordination de la logistique avec les clients avant le mariage
- Accueil et placement des clients pour la cérémonie et la réception
- Organisation complète du jour du mariage par un organisateur de mariage professionnel
- « Kit d'urgence mariage » à votre disposition

Prix : 3,950 \$ jusqu'à 20 invités, 65 \$ par invité supplémentaire



FORFAIT “HAPPILY EVER AFTER”



Cérémonie:

- Bouquet pour la mariée*
- Boutonnière pour le marié*
- Emplacement de mariage décoré de tissus blancs et de fleurs standards*
- Structure florale* pour la table du prêtre
- Chaises blanches au design raffiné
- Service sonore standard : microphone & speaker
- Service de célébration

Toast & Cocktail:

- Toast au champagne inclus
- Cocktail d'une heure avec canapés (1)

Souper:

- Souper privatisé dans un endroit dédié, nappes blanches et pièce maîtresse incluses
- Souper spécial de 4 services (à choisir parmi le menu de mariage)
- Inclus : 1 entrée, 1 plat principal et 1 dessert**
- Gâteau de mariage personnalisé



FORFAIT “HAPPILY EVER AFTER”



Organisateur et coordinateur de mariage:

- Assistance pour la coordination du mariage par téléphone ou courriel avant le mariage
- Coordination de la logistique avec les clients avant le mariage
- Accueil et placement des clients pour la cérémonie et la réception
- Organisation complète du jour du mariage par un organisateur de mariage professionnel
- « Kit d’urgence mariage » à votre disposition

Prix : 4,900 \$ jusqu’à 20 invités, 110 \$ par invité supplémentaire





Entrées:

Velouté Agnès Sorel

Accompagné de fines lamelles de légumes, de poulet et de crème fraîche, sa texture crémeuse enchantera vos sens.

Terrine de foie gras de canard

Ce mélange subtile d'épices et de foie gras est un des plats les plus prisés. Il sera accompagné de chutney de mangue, de gelée d'orange ainsi que d'un pain légèrement aromatisé à la cannelle.

Bisque de homard

Une saveur richement parfumée accentuée d'anis et de fenouil, copieusement garnie d'homard, de fromage râpé et de mayonnaise épicée.

Saumon fumé d'Écosse

Finement fumé au pin, accentué d'ail et de sel de mer. Accompagné d'oignons, de câpres et de délicates tranches toastées.

Délicieuse salade jardinière

Mélange de plusieurs variétés de laitue, accompagné d'un soupçon d'orange et d'huile d'olive, cette salade légère et rafraichissante est une sélection idéale pour les végétariens.

Mille feuille de coquille St. Jacques et asperges

Une sauce crémeuse de coquille St. Jacques rehaussée d'une délicieuse saveur d'asperges accompagné d'un léger et croustillant mille-feuille. Accentué par une douce essence de truffes noires et grain de poivre rose



Plats principaux:

Filet de Mérou mariné à la coriandre

Un subtil parfum de coriandre accentué d'orange pour une combinaison rafraichissante. Accompagné de fenouil finement découpée, de navet et servi avec une purée de pommes de terre légère et sauce à la vanille.

Steak de Saumon avec sa sauce Mole

Une combinaison classique de cuisine française et d'une touche de saveurs mexicaines. Accompagné d'un riz parfumé et de légumes sautés.

Filet de Côte de Bœuf

Un généreux filet de bœuf agrémenté d'une touche spéciale de nos chefs gastronomiques. Servi avec un fruit de cactus grillé et fromage Oaxaca.

Carré d'agneau rôti à la française

Pané avec de la chapelure et des graines de moutarde, ce carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande vous enchantera. Servi avec des haricots verts, enveloppés dans des lamelles de bacon et accompagné par une pomme de terre cuite au four.

Poêlée de magret de canard avec sauce de Papaye

Magret de canard infusé avec des graines de moutarde. Servi avec un gratin de pommes de terre et des légumes frais.

Crevettes à l'ail

Crevettes légèrement sautées au citron vert et à la tequila, accompagnées de riz au coriandre et de brins de poivre. Aussi léger que rafraichissant!

OPTIONS DE MENUS



Dessert:

Sélection de pâtisseries françaises

Double mousse au chocolat

Tarte Tatin avec boule de glace

Fruit de la passion et savarin de Mangue avec Grenade

Cheesecake au chocolat Blanc

Sélection de fruit frais saisonniers

*Le dessert ne peut pas être substitué par le gâteau.





Bar ouvert:

Martini (Rouge et Blanc), Gin, Ricard, Campari, Vodka, Rhum (d'âge & blanc), Tequila (Gold & blanche), Whisky (Rye, Bourbon, Scotch), Porto, vins (rouge, blanc et rosé), champagne, bière, jus de fruits, boissons non alcoolisées, eau minérale.

Options de cocktails:

« Passion »: Maracuja, run, citron, sucre

« Fun »: Vodka, liqueur de melon, limonade, citron, sprite

« Love »: Whiskey, jus de pomme, jus de Cranberry

Cocktails de fruits non alcoolisés également disponibles.

