

MARIAGE

A close-up photograph of two gold wedding rings resting on a dark brown branch of a cherry blossom tree. The rings are positioned in the foreground, slightly to the left, and are in sharp focus. The background is filled with soft, out-of-focus white cherry blossoms and green leaves, creating a romantic and natural setting. The overall lighting is soft and natural, highlighting the texture of the petals and the metallic sheen of the rings.

Domaine Ker Juliette

HÔTEL*** & RESIDENCES***

à partir de 40 personnes

Octobre 2024 à Avril 2025

Domaine Ker Juliette

HÔTEL*** & RESIDENCES***



Au coeur d'un parc boisé adossé à l'océan

SE RÉUNIR - PARTAGER

Idéalement situé à Pornichet, sur la Côte d'Amour, le Domaine Ker Juliette abrite des espaces chaleureux, intérieurs et extérieurs, pour la réception de votre mariage.

Nos salles de réception peuvent accueillir de 40 à 170 convives assis, vos invités pourront être hébergés dans 60 chambres et 48 appartements.



4h40 de Paris
2h10 de Rennes
55 min de Nantes



3h depuis Paris - TGV direct
50 min depuis Nantes - TGV direct
Gares de Pornichet (4 km) - Saint-Nazaire (15 km) - La Baule (10 km)



45 min de l'aéroport
Nantes Atlantique

170

Convives

assis ou jusqu'à 250 debout

3

Espaces Cocktail

adaptés selon le nombre de convives et la météo

Parvis de la Villa

Terrasse donnant sur la piscine

Espace Salon-Bar

1

Espace Fête

Une discothèque de 136 m²
+ un espace salon-bar pouvant
accueillir 150 à 200 personnes

*“ Le plaisir des yeux
rejoint celui des saveurs “*

Le restaurant "Les Jardins de Juliette" vous offre un cadre unique à Pornichet.

Grande salle, véranda, terrasse surplombant le parc et la piscine : la lumière océane est partout.

Le Chef élabore ses menus au rythme des saisons. Entre tradition et modernité, produits du terroir et cuisine de la mer... tous les plaisirs de la table sont réunis ici !

Service assis ou cocktail, de nombreuses formules et recettes vous promettent de délicieux moments dans une ambiance conviviale.



Menu 1

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives :

même entrée, même plat et même dessert à communiquer 10 jours avant

ENTRÉE

Tartare de poisson fumé, pomme et mangue,
émulsion huile d'olive citron

Émincé de canard fumé aux raisins, suprême d'orange,
salade de légumes croquant

PLAT

Saumon Bomlo rôti à l'huile de curcuma,
confit de légumes de saison et pesto d'herbes

Fondant d'échine de porc Label Rouge,
pommes de terre grenailles et chou fleur aux aromates, sauce au cidre

DESSERT

Déclinaisons gourmandes (3 pièces)

Tartelette tatin, glace vanille et caramel au romarin

BOISSONS COMPRISES

1/2 Vin blanc et rouge confondus par personne

Vin Rouge

Bordeaux AOC "Château La Petite Jolie"

ou

Plaimont Saint Mont AOC "En la Tradition"

Vin Blanc

Chardonnay IGP Domaine Beau Soleil "La Tendresse"

ou

Plaimont Saint Mont AOC "En la Tradition"

Eau filtrée plate et pétillante

Café et thé servis en buffet

Menu 2

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives :

même entrée, même plat et même dessert à communiquer 10 jours avant

ENTRÉE

Tataki de thon et crémeux de chou fleur,
émulsion de sésame et jeunes pousses, coulis de fruits rouges

Escalope de foie gras rôtie, confit de pommes aux épices,
roquette et vinaigrette balsamique vanillée

PLAT

Filet de Saint-Pierre rôti sur la peau, riz safrané aux piments doux,
beurre nantais à la badiane

Filet de bar rôti au sésame, mousseline de patate douce et fenouil confit,
beurre de citron au yuzu

Grenadin de veau aux cèpes, polenta au pesto d'herbes et carottes rôties,
jus de veau au lard fumé grillé

Confit d'agneau au curry breton, pommes de terre grenailles
et légumes rôtis à la fleur de thym, jus d'agneau à l'ail confit

FROMAGE

Trois Sélections de l'Affineur, Mesclun de Jeunes Pousses et Herbes

DESSERT

Déclinaison de Gourmandises (5 pièces)

(Mini Paris-Brest, Mini Pavlova, Tartelette exotique, Mini Millefeuille, Macaron Caramel beurre salé) Liste non exhaustive

Douceur Abricot et Fleur d' Oranger

BOISSONS COMPRISES

1/2 Vin blanc et rouge confondus par personne

Vin Rouge

Pinot Noir VDF Vignobles Berthier "L'Instant"

ou

Saint Emilion AOP "Château Château Rocher Calon"

Vin Blanc

Sauvignon VDF Vignobles Berthier "L'Instant"

ou

Blaye Côtes de Bordeaux "Château Grelot"

Eau filtrée plate et pétillante

Café et thé servis en buffet

Cocktail Bistrot

déjeunatoire ou dinatoire

A déguster debout - servi en terrasse selon la météo - Boissons comprises

Servi en déjeuner lors du retour de mariage uniquement

PLANCHES À PARTAGER

Planche mixte charcuterie / fromage

Brie, chèvre, comté, jambon sec, coppa, rosette, jambon blanc,
pickles de légumes maison

Planche Végétale

Dips de légumes variés et sauce fromage frais aux herbes
Quiche de légumes ou gâteau de Courge selon la saison
Houmous
Tempura de légumes sauce cocktail

Réductions sucrées

BOISSONS COMPRISES

1/3 Vin blanc et rouge confondus par personne

Eau filtrée plate et pétillante

Café et thé servis en buffet

Accord mets et vins par le maître d'hôtel

Cocktail Gourmet

déjeunatoire ou dinatoire

A déguster debout - servi en terrasse selon la météo - Boissons comprises

Servi en déjeuner lors du retour de mariage uniquement

17 PIÈCES

liste non exhaustive sujette à variations

13 pièces salées chaudes et froides

Saumon gravelax, mascarpone aneth sur blinis

Focaccia prosciutto roquette, fromage frais

Tomates cerises marinées, crème aux condiments

Chou garni, guacamole

Crème de raifort sur pain aux herbes

Mini noix de Saint Jacques à la bretonne

Nems assortis

Brochette teriyaki

Bruschetta légumes

Brioche escargot

Bagnat poulet provençal

Salés apéritif végétarines

Crevettes panko

4 pièces sucrées

Moelleux orange/amandes, tartelette noisette/pomme, moelleux
caramel/poire, barquette pistache/griotte

BOISSONS COMPRISES

1/3 Vin blanc et rouge confondus par personne

Eau filtrée plate et pétillante

Café et thé servis en buffet

Accord mets et vins par le maître d'hôtel

Buffet

15 € enfant -12 ans

ENTRÉES

Assortiment d'entrées froides terre et mer
Charcuterie, crudités, salades composées
Produits de saison

PLATS

à choisir à la réservation

Poisson ET Viande (ou volaille) du jour
2 Accompagnements (Légume et féculent)

OU

🌱 Végétarien ET Viande (ou volaille) du jour
1 Accompagnement (féculent)

DESSERTS

Assortiment d'entremets et réductions sucrées
Yaourts et fruits



**servi le midi
uniquement en
retour de mariage**

BOISSONS COMPRISES

1/3 Vin blanc et rouge confondus par personne
Eau filtrée plate et pétillante
Café et thé servis en buffet
Accord mets et vins par le maître d'hôtel

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Gratuit pour les -5 ans dans la limite de 3 enfants, au-delà facturé

PLAT

Steak haché, Blanc de volaille, Poisson du marché ou Cheeseburger*
(*uniquement pour les + de 5 ans)

En accompagnement : Légumes de Saison ou Frites

DESSERT

Coupe de Glace

Yaourt aux Fruits ou Nature

Fruits de Saison

BOISSONS COMPRISES

Eau filtrée plate à volonté

A la demande

Coca-Cola ou Jus de pomme ou Jus d'orange
au verre

Pour le bon déroulement du service, nous vous invitons à faire appel à un service de baby-sitter afin que vos enfants soient accompagnés pendant et après le repas.

*Nous vous mettons gracieusement à disposition une salle pour l'accueil des enfants si besoin.
Lit bébé non fourni.*

Boissons Apéritif et Soirée

BULLES *à la bouteille 75 cl*

Crémant de Loire

Champagne brut

Pétillant sans alcool

Cidre fermier

Droit de bouchon

Il vous est possible de fournir votre Champagne (ou Crémant) uniquement.
Un droit de service vous sera facturé ayant pour base le bouchon de la bouteille ouverte.

APÉRITIF / SOIRÉE

Kir vin blanc

Sangria blanche ou rouge

Punch

Spritz

Fût de Bière Heineken

Fût de Bière Heineken

Fût de bière Affligem

Vin blanc, rouge ou rosé

(Bib : Pays d'Oc Chardonnay, Merlot ou Syrah Grenache)

SOFT *à la bouteille*

Jus d'Orange

Jus de Pomme

Eau plate filtrée

Eau pétillante filtrée

Coca-Cola

Orangina

Café

Coffret Nespresso 60 capsules



Accompagnement Apéritif

APÉRITIF *accompagnement*

Canapé chaud / froid

Pièce cocktail
verrine, brochette

Coin de l'écailler
3 huîtres par personne

Dips de Légumes

Mini Burger

Planche Bistrot

Pour 10 pers :
Charcuterie, fromage, végétale

PIÈCES SUCRÉES

Mignardise sucrée

Bonbons



Options Soirée

Soirée dansante jusqu' à 2h du matin

Location d'une salle entièrement aménagée et équipée son et lumières avec son bar privé et notre personnel à votre service

DJ jusqu'à 2h du matin (sous réserve de disponibilité)

Open bar vin + bière servi pendant 2h

Open bar vin + bière servi pendant 3h

Open bar alcool servi pendant 2h

Open bar alcool servi pendant 3h

Open bar alcool + champagne servi pendant 2h

Open bar alcool + champagne servi pendant 3h

Softs compris dans les open bar (eau, jus de fruits, soda)



1 Verre pour toute la soirée !

Buvez éco-responsable avec des gobelets réutilisables à rapporter au bar en fin de soirée.



RESTAURATION

Merci de nous faire part de vos choix de menus et des intolérances alimentaires des convives au moins 15 jours avant votre événement.

Toute demande de modification le Jour J entraînera la facturation d'un supplément de 11 € TTC/plat.

HORAIRES DES SERVICES

La durée maximale de l'apéritif est limitée à 2h et est servi à partir de 17h30 au plus tôt.

Nos horaires de début de service à table débutent entre 19h30 et 20h45, et se terminent au plus tard à 23h.

Tout passage à table tardif (après 20h45) sera facturé afin de couvrir nos frais de service et d'ouverture tardive des cuisines : 2 € TTC / invité / heure engagée . La durée d'un repas est estimée à 3h maximum avec les animations.

HÉBERGEMENT

Pour bénéficier des meilleurs tarifs, contactez notre service réservation : kerjuliette@hmc-hotels.com

tél : 02 40 11 22 00



Chambre des mariés OFFERTE la nuit du mariage avec 2 petits déjeuners buffet.
non modifiable - non cessible

TABLES

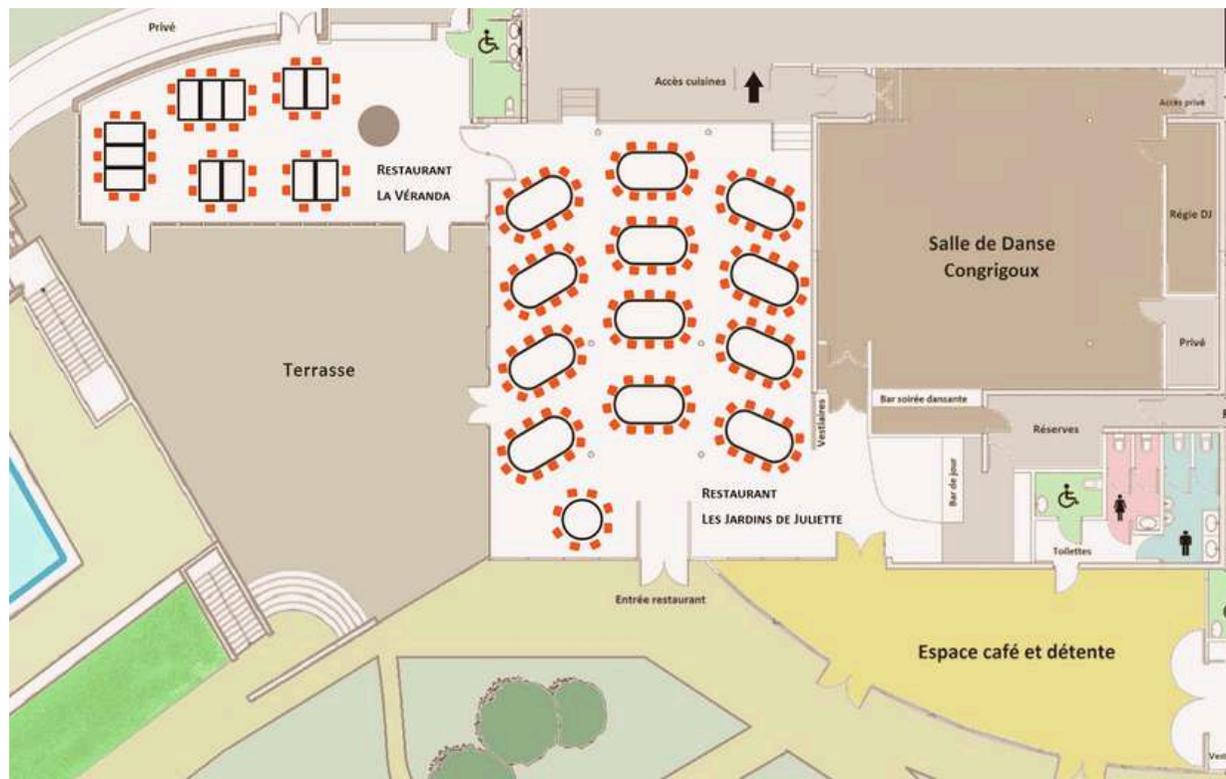
12 tables ovales de 10 à 12 personnes et 6 tables rondes de 6 à 8 personnes dans la grande salle. Si vous avez un plan de table, nous vous conseillons d'exploiter au mieux la capacité de celles-ci dans le but d'optimiser l'espace disponible. Un chevalet est à disposition si besoin.

DÉCORATION

Merci de nous préciser à l'avance vos projets, sous réserve de validation de la direction. Sa mise en place est à votre charge le jour J ou la veille si notre activité le permet.

Bougie LED uniquement. Les pétales de fleurs naturelles, sable, confettis et autres petites perles sont interdits.

Sur demande, nous pouvons débarrasser la décoration des tables à la fin du repas et vous la mettre de côté mais notre personnel ne saura être tenu pour responsable de toute dégradation.





Votre Contact

Marie
CHARDONNET

Responsable Commerciale



02 40 11 22 92



commercial.kerjuliette@hmc-hotels.com



www.hotel-kerjuliette-bretagne.com

Adresse

2 avenue des Bleuets - 44380 PORNICHE

