



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Pour célébrer votre mariage autour d'une expérience gastronomique d'exception,

En famille, entre amis, ou entourés de vos proches, laissez-vous séduire par une cuisine raffinée, imaginée pour faire de chaque instant un souvenir unique.

Où notre équipe saura répondre à chacune de vos envies

Entre Sainte Baume et Garlaban aux portes de Cassis et de Marseille.



Cette bastide de XVIII^e siècle ancienne propriété du Marquis d'Albertas

Nichée dans un splendide parc de 2 hectares,

Orné de platanes et tilleuls centenaires où nichent les perruches vertes,

Où l'eau donne vie aux fontaines et aux bassins, pelouse, oliviers,

Lavandes entourent la grande terrasse et le patio...

Bienvenue dans la Provence de Pagnol !

Soirée d'avant mariage (à titre d'exemple)

Menu non contractuel

Sur le thème « La cuisine de la méditerranée... »

Entrées en buffet

Anchoïade de légumes
Taboulé aux herbes
Piperade de poivrons
Houmous
Artichauts au parmesan
Charcuterie corse
Focaccia aux herbes
Petits farcis de Provence
Caviar d'aubergine

La rôtiisserie

Volaille ou agneau à la broche
ou tranche de bœuf à la cheminée
ou poissons au barbecue et calamars à la plancha

Accompagnements

Ratatouilles / haricots verts persillade / purée de pommes de terre

Les fromages du Rove ou sélection grand Sud

frais / moelleux / sec / brousse

Les douceurs

Assortiments de glaces et sorbets Coupe de fruits et fruits frais
Financiers / Macarons / Florentins

95€/ pers (Hors alcool et vin)

Option :

Lunch avant la cérémonie 12h

Buffet de sandwich, charcuterie, salades variées et fromages tarte aux fruits,
jus de fruits, soft et eaux minérales

49€/ personne (hors alcool)

Apéritif vin d'honneur

La carte des suggestions de pièces cocktail

Les canapés, feuilletés,
tarte et toasts sur pain
feuilleté aux olives et allumette anchois
Anchoïade de légumes
Pan Bagna de légumes d'été
Tarte aux tomates du jardin
Pissaladière
pizza soufflé
Cromesquis de homard
Gougères aux truffes
Gressins et tapenade

Verrines :

Velouté de courgette à la brousse
Houmous de pois chiche et poulpe
Gaspacho de tomates
Caviar d'aubergines et thon mariné

Brochettes :

Thon rouge mariné aux pignons
Aïoli de lotte et légumes
Acras de morue tomates épicées
Beignet de fleurs de courgette

Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel



Option : ATELIERS DEGUSTATION (DEVANT VOUS)

(exemple, menu non contractuel)

Ceviche de poissons et condiments 10€ / pers
Crevettes à la plancha et piperade aux olives 12€ /pers
Foie gras de canard à la plancha 15€ / pers
Lobster roll 18€ / pers



Apéritif de la Magdeleine

Les Vins sélection Magdeleine blancs, rouges, rosés,
vin pétillant de Provence
whisky, anisés, vermouth,
jus de fruits, softs et eaux minérales

65€ open bar

10 pièces cocktail/ par personnes

Apéritif de la Magdeleine au champagne

Les Vins sélection Magdeleine blancs, rouges, rosés,
champagne brut blanc de notre sélection
whisky, anisés, vermouth,
jus de fruits, softs et eaux minérales

105€ open bar

10 pièces cocktail/ par personnes



Menu Provence (exemple, menu non contractuel)

La carte de votre menu de mariage

Amuse bouches aux choix

Les tomates anciennes de Provence en texture confites, en marmelade,
jus de Marmande à l'huile de basilic

Ou

Le tourteau en fine raviole au raifort petits pois mentholés, jus de cosses

Ou

Tarte fine légumes primeur
Sauce bagna cauda

Entrées

Le Homard bleu
pêches de pays aux amandes / pousses d'herbes à l'huile d'olive
jus de nage à l'huile d'olive

Ou

Les crevettes de méditerranée,
roulés de courgettes à la marjolaine
jus d'une bisque corsé

Ou

Les artichauts poivrades en salade et pousses marines
poutargue et jus d'une vinaigrette aux herbes



Les poissons

Le loup de ligne
fleur de courgettes de pays farcie
quelques girolles et jus à la capucine

Ou

Le saint pierre
Artichauts barigoule / Moules panées
jus de coquillages

Ou

Le homard cuit à la nage,
déclinaison de fenouil, jus de favouilles

Les viandes

La selle d'agneau de Provence et les petits farcis « de tradition »
jus à la marjolaine

Ou

La volaille en ballotine aux truffes noires
Cocotte de girolles et purée de pommes de terre aux truffes

Ou

Le canard cuit rosé artichauts barigoule farcis
compoté de cerises et jus réduit aux condiments

Les fromages

Plateau de fromages en buffet

La carte desserts

Le miel de la Magdeleine... biscuit madeleine, sorbet citron,
herbes et gingembre rafraîchit au pastaga

Ou

Les abricots de pays "Arlette", feuilleté croustillant, gelée et jus d'abricot, sorbet plein fruit, parfait glacé à la cacahuète

Ou

Pièce montée (3 choux par personne)

Ou

Wedding cake :
Framboisier, fraisier, saint honoré

Mignardises et fruits

La carriole de glaces et sorbet

240€ en 5 services
amuse-bouche, entrée, poisson ou viandes,
fromage et dessert

Choix unique pour l'ensemble des convives



La Cave

La sélection autour de la Magdeleine accords mets-vins

65 € • Vins blancs, rouges, rosés

La sélection de notre Sommelier accords mets-vins

95€ • Vins blancs, rouges, rosés

La Sélection de prestige de notre Sommelier accords mets-vins

125€ • Vins blancs, rouges, rosés

Sélection incluant 1 bouteille de vin pour 3 personnes, eau et boissons chaudes à discrétion

Sélection non exhaustive, nous tenons notre livre de cave à disposition.

La soirée dansante

Service à volonté 35€ par heure et par personne Champagne Brut blanc, Alcools
(whisky, gin, rhum, vodka et bière) et softs

Service à la bouteille ; Alcool (gin, rhum, vodka ...) servi avec soft 120 €

Champagne blanc brut 95 €

Digestif (armagnac, liqueur, cognac, eau de vie) à la carte

Fin de soirée 2 h

Horaires : à partir de 2h00 du matin, les heures supplémentaires de service seront facturées en sus et par serveur 350€.



Brunch du lendemain

(exemple)

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries / Cake / Madeleine / Cookies / Pains

BOISSONS CHAUDES

Café, cappuccino, café Américain « Libertad du Guatemala BIO »

Thés blanc, vert, noir de Sélection rare

Chocolat chaud « Valrhona » Infusions aux plantes du Jardin

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES PRESSÉS

Orange / Pamplemousse / Jus « détox »

LES ENTRÉES

pok bowl , pissaladière, artichauts barigoule

Saumon en gravlax à l'aneth La soupe de légumes du jour

Le pain bagna « comme sur « la Prom »

Rôti de bœuf roulé parmesan, roquette et herbes

La tarte aux tomates, assortiments de crudités

plateau de fruits de mer, club sandwich

Charcuterie, foie gras , soupe et condiments

LES PLATS CHAUDS

Les oeufs brouillés ou omelette condiments aux choix

saucisse de Marseille à la cheminée

pasta au pistou

Poulet fermier à la broche / Gratin de pommes de terre / Tian de légumes de saison

Maigre de ligne cuit à la braise / sauce vierge

LES DESSERTS / LAITAGE et FROMAGES

Sélection de fromages / fromage blanc / yaourts / Riz au lait / Tropézienne

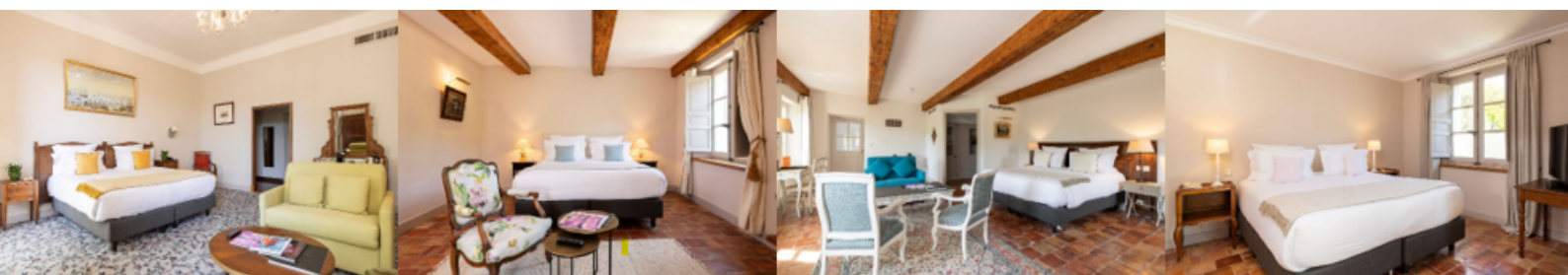
crème au chocolat / Tarte aux fruits de saison Salade de fruits et fruits frais

105€ / personne

jus de fruits, eau et boissons chaudes (Hors alcool et vin)

50€ pour les enfants de moins de 5 à 12 ans





Privatisation chambre pour 3 jours :

Comprend la mise à disposition des 28 Chambres et 1 villa :

8 chambres classique double, 7 chambres Privilège double, 7 juniors suites (dont 5 pouvant accueillir 3 personnes), 6 Suites (dont 3 pouvant accueillir 3 personnes et 3 pouvant accueillir 4 personnes) soit au total 70 couchages

Équipées d'un grand lit / Wifi / Téléphone / Télévision / Climatisation / Coffre-fort / Plateau de courtoisie Peignoirs et chaussons / Salle de bain avec baignoire ou douche / Sèche-cheveux

Prestation	Quantité	Prix unitaire	Durée	Montant
Classique	6	360,00 €	3 nuits	6 480,00 €
Privilège	8	420,00 €	3 nuits	10 080,00 €
Junior Suite	6	455,00 €	3 nuits	8 190,00 €
Suite	7	560,00 €	3 nuits	11 760,00 €
Villa (8 personnes)	1	2 000,00 €	3 nuits	6 000,00 €

Tarifs valables sur la base d'une chambre double petits déjeuners inclus, lit supplémentaire et mini bar inclus (hors alcool)

Privatisation des restaurants

Privatisation des restaurants samedi → 20 000€

Privatisation des restaurants 2 jours → 24 000€

Privatisation des restaurants 3 jours → 30 000€

Pour l'ensemble des prestations annexes; la soirée d'avant mariage la soirée de mariage, le brunch, les boissons, la musique, Cérémonie dans la maison, location de voitures, calèche, magicien, garde d'enfants, décorations florales, etc. seront facturés sur devis accepté.

Conditions Générales de Vente

Réservation – Acompte :

Pour mieux satisfaire notre clientèle, nous demandons à ce que la réservation des prestations choisies soit confirmée par écrit, un acompte devra être versé pour confirmation de 50% de notre devis TTC, dans les 15 jours suivant la date d'envoi de notre devis.

Passé ce délai, nous pourrions disposer de la salle sans autre préavis. Toute réservation acceptée et non résiliée moins de 30 jours avant la date de la manifestation entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Confirmation du nombre de couverts : le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours à l'avance et servira de base pour la facturation définitive. Notez que cet effectif ne devra être inférieur à 70% du devis initial. En cas d'annulation partielle supérieure, une nouvelle proposition de devis pourra être soumise par l'Etablissement.

Conditions de règlement :

Un acompte de 50% à la réservation et le solde 7 jours avant la manifestation.

JURIDICTION COMPETENTE (REGLEMENT DES LITIGES)

En application de la loi n°2016-301, le client peut, s'il le souhaite et sans que cela ne soit obligatoire, avoir recours au médiateur de la consommation concernant les litiges issus de la consommation, dont les coordonnées sont les suivantes : MTV MEDIATION TOURISME VOYAGE - CS 30958 -75383 PARIS cedex 08 - <https://www.mtv.travel>

La Magdeleine – Mathias Dandine 2 rondpoint des charrons 13420 Gémenos

Tel : 04 42 32 20 16 - Email contact@relais-magdeleine.fr

Siret : SAS MACA 850 8842 626 TVA intracommunautaire : FR50850042626

Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre aimable clientèle de son obligeante ponctualité.

En cas de retard de règlement et conformément à la loi n 92 1442 du 31 décembre 1992 applicable dès le 1er juillet 1993 réglementant les délais de paiement fournisseurs, des intérêts de retard d'un montant de 6% par mois à partir de la date de facture seront ajoutés au montant de la facture.

