

Les
COLLINES IDUKI
Mariage Pays-Basque

**Votre réception de mariage sur mesure
Au coeur du Pays-Basque**



Le lieu de votre mariage

Les Collines Iduki

- . Terrasse arborée couverte et chauffée
- . Capacité 130 personnes assises
- . Pièce enfant avec sofa, climatisée et sécurisée
- . Piscine avec terrasse
- . Pré pour votre cocktail ou cérémonie en extérieur
- . Préau couvert

Du samedi 15h au dimanche 13h00

Salle Inexa de Gassen

- . Capacité 300 personnes assises

Du vendredi 14h au dimanche 17h30

Toute location d'une de nos salles inclue les prestations suivantes :

Wedding Planner =

- . Accompagnement personnalisé jusqu'au Jour.J
 - . Carnet d'adresse des meilleurs prestataires
 - . Coordination de votre Jour.J
 - . Décoration
- (Conseil pour la scénographie suivant votre thème et vos personnalités
+ Mise en place de toute votre décoration et désinstallation
+Prêt d'éléments de décoration)

Mobilier =

- . 12 tables rondes de 9 personnes
- . 6 tables rondes 6 personnes
- . 10 tables rectangulaires de 8 personnes
- . 150 chaises Napoléon III blanches
- . 20 petites tables carrées pour le cocktail
- . 35 chaises en osiers pour le cocktail

Matériel =

- . Ecran et rétroprojecteur

Ménage

Mobilier en option

- . Tente cocktail
- . Mange debout housé de la couleur de votre choix

Propositions pour votre Cocktail

Pièces chaudes

- . Samoussa de légumes aux épices douces
- . Brichettes de magret de canard aux abricots moelleux
- . Macarons de boudin aux pommes
- . Rouget grillé sur tapenade
- . Sucette de gambas aux graines de sésame
- . Mini cake aux cèpes et émincé d'Ibaïona
- . Burger de canard confit, oignon et orange
- . Croquette de morue
- . Croquette de jambon

Pièces Froides

- . Rouget au pesto, caviar d'aubergine sur crouton grillé
- . Verrine de caviar d'aubergine, tomates confites et parmesan
- . Bonbon de foie gras au piment d'espelette
- . Bonbon de foie gras sur gelée de jurançon
- . Bonbon de foie gras pétillant
- . Bonbon de foie gras en croute d'oranges et pain de maïs
- . Toast de fromage de chèvre au lard
- . Tomate d'amour basilic et mozzarella
- . Tartare de poivrons marinés
- . Tartare de saumon, chantilly citron vert et crumble aux noix de cajou
- . Crevettes marinées au piment d'espelette
- . Carpaccio de Saint Jacques à l'huile d'olive et agrumes sur un sablé
- . Verrine de crevettes carry thaï et lait de coco
- . Cookspoon de courgette et rouget au pesto
- . Verrine de rillettes de thon aux petits croûtons
- . Roulé aux deux saumons à l'aneth
- . Cuillère de gambas aux poires
- . Billes de melon au jurançon
- . Dôme végétal de petit pois, sablé breton au sel de guérande
- . Tartelette cubique de queue de boeuf, coulis de piperade

Toutes les pièces de cocktails sont élaborées avec des produits frais et de saison

Ateliers culinaires

Découpe et cuisson minute par nos chefs cuisiniers devant vos invités

DECOUPE DE JAMBON SERRANO BODEGA (100 personnes minimum)

Accompagné de guindillas au vinaigre et «Pan Con Tomate»

GASPACHO

Dégustation de gaspacho de tomates parfumées au basilic

Servi en verrine accompagné de dés de concombre

DECOUPE DE SAUMON MARINE AU PIMENT D'ESPELETTE (100 personnes minimum)

Accompagné de crème légère citronnée à l'aneth

Pommes de terre chaudes et condiments

FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON (60 personnes minimum)

Accompagné de chutney de mangue, confiture d'oignon

Toasts de pain de campagne grillés et pain d'épice

GRILLADES A LA PLANTXA

Aiguillettes de canard à la cerise

Crevettes grillées arrosées de jus d'herbe

Coeurs de canard persillés et ailés

Volailles au curcuma

Volaille au curry

Gambas au gingembre et à l'orange

DEGUSTATION D'HUITRES DE MARENNES D'OLERON

Ouverture devant vos invités, servies avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et beurre demi-sel

Serviettes nettoyantes prévues.

L'ATELIER BASQUE (100 personnes minimum)

Jambon bodega découpé devant vous sur sa griffe, pâté basque, boudin basque, chorizo et guindillas

Pain de campagne artisanal.

Producteurs locaux

Propositions pour votre Dîner

Entrée

- . Croustillant de gambas sur une fondue de légumes d'été à l'huile d'olive, Jus de crustacés au piment d'espelette
- . Terrines de foie gras maison mi-cuit et sa gelée au piment d'espelette
Toast de pain de campagne grillé et pain d'épice
- . Ballotin de merlu roulé aux piquillos, petits légumes confits, Jus aux herbes et jeunes pousses de légumes d'été
- . Assiette de saumon et cabillaud, Marinade basque et mesclun de salade
- . Rôti de lotte bardé de lard Ibérique, Jus au safran et tomates confites
- . Gaspacho, gressin au jambon Ibérique
- . Salade tout canard

Piat chaud

- . Tournedos de canard au foie gras, crème de piment d'espelette
- . Magret de canard grillé, jus aux cèpes
- . Filet de canette grillé, jus au thym
- . Grenadin de veau cuit au sautoir servi rosé, jus aux cèpes
- . Médaillon de pintade fermière, farce aux champignons sauvages
- . Cochon de lait farci, jus aux épices
- . Agneau de lait des montagnes des pyrénées rôti à l'ail confit
- . Pièce de veau grillée cuite longuement, jus au thym
- . Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
- . Pavé de cabillaud clouté au chorizo - Risotto crémeux et asperge verte ou tomates confites

Accompagnements au choix :

- . Echalotes confites / Flan de légumes de saison / Pommes de terre écrasées aux champignons sauvages / Pressée de légumes d'été / Petits légumes croquants / Pomme macaire aux herbes / Pomme de terre fondante farcie

Café et petits pains ronds

Toutes les menus sont élaborés avec des produits frais et de saison

Fromage

. Assiettes de fromage de brebis de nos montagnes, accompagné de sa confiture de cerises noires d'Itxassou. Servi avec une salade parfumée au balsamique.

Dessert

. **Pièce montée de Macarons (250 macarons)**

Parfums au choix : Vanille, chocolat, pistache, noisette, amande, huile d'olive, violette, café, orange, citron, menthe, Rose, arôme Framboise

. **Cappuccino aux 3 Chocolats**

Crèmeux au chocolat Guanaja, Mousse au chocolat au lait et Chantilly chocolat blanc vanillée

. **Croquant d'Agrumes**

Crèmeux de citron, Compoté d'orange et Eclat de Yuzu (citron vert)

- **Dôme à la Framboise**

Biscuit à la pistache et Coeur de fruits rouges

- **Mont Blanc Revisité**

Crèmeux de marron, Mousse de châtaigne et Meringue craquante

- **Farandole de desserts à l'assiette**

2 desserts au choix

+ 1 Choux glacé au caramel (parfum au choix : pistache, noisette, vanille, chocolat, caramel, café)

Dessert sans gluten :

. **Chocolat Tropical**

Dacquoise amande, Chocolat caraïbe, Mangue rôtie et Tuile de chocolat

Pour un cocktail copieux, convivial et un repas savoureux nous vous conseillons :

- **10 pièces de cocktail chaudes et froides**

- **2 ateliers culinaires**

- **Un repas servi à table composé d'une entrée, un plat chaud, une assiette de fromage et un dessert.**

BRIGADE DE SERVICE

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et 1 Maître d'hôtel de 15h à 1h du matin .

1 ou 2 serveurs resteront au delà de 1h du matin jusqu'à la fin de votre réception pour gérer le bar de nuit, être à l'écoute de vos besoins et se charger du rangement après votre départ.

Les enfants

Buffet enfants

- . Mini pizzas
- . Mini quiches
- . Brochettes de melon - mozzarella - tomates cerises
- . Grignottes et nuggets de poulet
- . Dés de fromages
- . Verrine de mousse au chocolat
- . Brochettes gourmandes de fruits

Menu enfants servis à table

- . Entrée = Brochette de melon / tomates cerises et jambon
- . Plat = Cuisses de poulet - Pomme de terre sautées / Poisson - tagliatelles
- . Dessert = Verrine de mousse au chocolat / Fraises au sucre

Eau minérale, sodas, jus de fruits et pain

Vos Boissons

Forfait eau minérale, gazeuse, soda, jus de fruits

Servis à volonté à tous vos invités du début de votre cocktail jusqu'à la fin de la soirée

Pour votre cocktail

- . Punch / Sangria rouge / sangria blanche
- . Soupe champenoise
- . Bière

Vins et Champagne

- . Vin rouge
- . Vin blanc
- . Champagne

Pour votre soirée

- . Bière
- . Alcool fort (Vodka, Whisky, Ricard, Rhum...)
- . Digestif (Manzana, Patxaran, Jet)
- . Cocktail (Mojitos, Cosmopolitain, Caïpirinha, Margarita, Pina Colada, Bloody Mary)

Si vous souhaitez apporter vos vins et champagne : nous vous demandons une participation aux frais de verrerie, stockage de vos boissons, réfrigération et gestion des bouteilles vides.

Pour la Nuit

Soupe à l'oignon / Ail

Candy bar (contenant, présentation et bonbons)

Corbeille de fruits

Buffet de nuit

- . Navette charcuterie
- . Plateau de fromage
- . Brownie
- . Brochettes de fruits frais

Le Lendemain

Servi sous forme de buffet entre 11h00 et 13h00

Toutes les formules incluent les boissons chaudes et froides à volonté :
Café, thé, lait, chocolat, eaux, jus d'orange.

- BRUNCH BASQUE

Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt
Salade fraîcheur
Pilons de poulet, tranche de rôti de porc
Charcuterie basque
Ardi Gasna et sa confiture de cerises noires

- BRUNCH CONTINENTAL

Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt
Jambon blanc,
Omelettes au jambon / fromage / pomme de terres

- PETIT DEJEUNER

. Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt

- AXOA ou PAELLA

Hébergement sur place

**Tous nos appartements sont équipés pour faire la cuisine.
Le linge et les serviettes de toilette sont fournis.
Prêt de fer à repasser sur demande.**

**APPARTEMENT T2
Jusqu'à 4 personnes**

**APPARTEMENT T3
Jusqu'à 6 personnes**

**APPARTEMENT T4
Jusqu'à 8 personnes**

Les appartements sont disponibles à partir de 15h et doivent être libérés au plus tard à 11h.

**Le solde doit être intégralement payé à la remise des clefs.
!! Le samedi la réception ferme à 18h**



