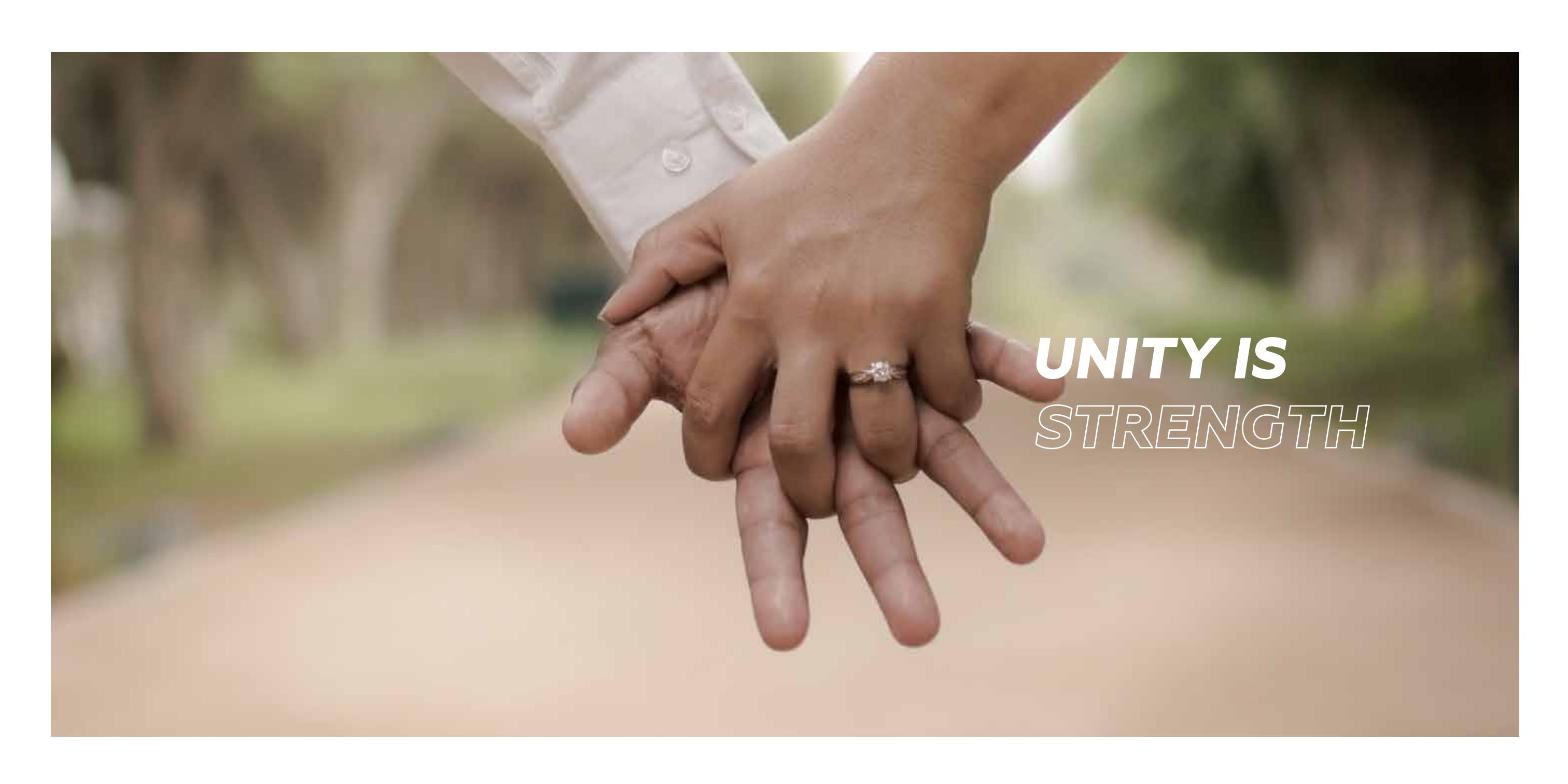


**M**  
★★★★  
HOTEL - RESTAURANT - SPA

**MOURATOGLU**  
★★★★ HOTEL & RESORT



**UNITY IS  
STRENGTH**

## FORMULE

# Cérémonie *Laique*

### ALL INCLUSIVE

25€/ personne

- ◇ Location de l'espace
- ◇ Buffet de rafraîchissements
- ◇ Accès à nos piscines pour vos photos

### OPTIONS

- ◇ Softs 4,50 € / pers
- ◇ Champagne 10 € / pers

Buffet de rafraîchissements: Eau citronnée, thé glacé, eaux minérales, eau gazeuse, jus de fruits





## *Vin d'honneur*

---

### **BOISSONS:**

#### **Formule Open Bar Classique**

39€/pers pour 1hoo 55€/pers pour 2hoo 90€/pers pour 3hoo

- ◇ Jus de fruits
- ◇ Softs
- ◇ Eaux minérales
- ◇ Vin classique
- ◇ Bière
- ◇ Prosecco

#### **Options**

- ◇ Thé glacé (+ 2,5€/pers/heure)
- ◇ Cocktail (+9€/pers/heure)
- ◇ Vin Premium (+8€/pers/heure)
- ◇ Alcool fort (sur devis)

#### **Formule Open Bar Champagne**

48€/pers pour 1hoo 74€/pers pour 2hoo 105€/pers pour 3hoo

- ◇ Jus de fruits
- ◇ Softs
- ◇ Eaux minérales
- ◇ Vin classique
- ◇ Bière
- ◇ Champagne classique

#### **Options**

- ◇ Thé glacé (+ 2,5€/pers/heure)
- ◇ Cocktail (+ 9€/pers/heure)
- ◇ Vin Premium (+ 8€/pers/heure)
- ◇ Champagne Premium (+ 12€/pers/heure)
- ◇ Alcool fort (sur devis)

### **NOURRITURE:**

- ◇ Formule 3 canapés salés
- ◇ Formule 6 canapés salés
- ◇ Formule 9 canapés salés

9€/pers  
16€/pers  
22€/pers

# *Animations & live corner*

---

*\* Prix en fonction du nombre de personnes sur demande*

## **CÔTÉ SALÉ**

---

- ◇ Risotto à la truffe d'été dans la meule
- ◇ Wok de légumes et nouilles au combawa
- ◇ Saumon d'Écosse, granuleux aux épices douces
- ◇ Découpe de Jambon de pays et charcuterie
- ◇ Plateau de fromages

## **CÔTÉ SUCRÉ**

---

- ◇ Mini barbe à Papa
- ◇ Fontaine de Chocolat
- ◇ Bar à glace
- ◇ Crêpes





## *Nos dîners assis*

\* La formule menu comprend la location de la salle, du matériel, le service, ainsi que 8 chambres.

\* Les menus sont modifiables en fonction des saisons et de vos envies.

\* Le menu comprend 1h d'Open Bar classique après le dîner

### **MENU CLASSIQUE**

Pour 100 personnes  
À partir de 170 € /pers

#### **Entrée**

- ◇ Tarte fine de légume burrata, pignons et pesto
- ◇ Aubergine grillée, sauce asiatique, yaourt grec, aneth, piment d'espelette.

#### **Plat**

- ◇ Paleron confit et polenta provençale
- ◇ Daurade, olives taggiacshes, ciboulette, déclinaison de courgettes

#### **Dessert**

- ◇ Pièce montée classique

# *Nos dîners assis*

\* La formule menu comprend la location de la salle, du matériel, le service, ainsi que 8 chambres

\* Les menus sont modifiables en fonction des saisons et de vos envies.

\* Le menu comprend 1h d'Open Bar classique après le dîner

## **MENU PREMIUM**

Pour 100 personnes  
À partir de 195 € /pers

### **Entrée**

- ◇ Tartelette pastèque, melon, feta, magret fumé, crevette black tiger
- ◇ Foie gras maison, pain brioché, chutney de yuzu

### **Plat**

- ◇ Rouget fondant, pommes de terres fondantes, champignons, velouté d'oignons doux au muscat
- ◇ Suprême de pintade rôtie, purée à la truffe d'été, sauce foie gras et échalotes confites

### **Dessert**

- ◇ Pièce montée classique
- ◇ Entremet au choix



# Notre cocktail dinatoire

\* La formule menu comprend la location de la salle, du matériel, le service, ainsi que 8 chambres

\* Les menus sont modifiables en fonction des saisons et de vos envies.

\* Le menu comprend 1h d'Open Bar classique après le dîner

## COCKTAIL 15 PIÈCES

Pour 100 personnes  
À partir de 175 €

### Salé

- ◇ Beignet de crevette sauce chicken
- ◇ Pain d'épice foie gras et chutney
- ◇ Mini vol au vent au comté
- ◇ Tartelette olive
- ◇ Foccacia Pistache
- ◇ Croissant saumon / Gel passion
- ◇ Falafel / Yaourt de Terriaky
- ◇ Paleron braisé / Purée de pomme de terre / Jus corsé
- ◇ Daurade / Patate douce / Coriandre / cacahuète
- ◇ Velouté Butternut / champignon / noisette

### Sucré

- ◇ Mini Tropicienne
- ◇ Minestrone de fruit exotique
- ◇ Cheese cake chocolat
- ◇ Panacotta vanille coulis fruits rouges
- ◇ Tiramisu café spéculos





## *Notre buffet assis*

\* La formule menu comprend la location de la salle, du matériel, le service, ainsi que 8 chambres

\* Les menus sont modifiables en fonction des saisons et de vos envies.

\* Le menu comprend 1h d'Open Bar classique après le dîner

### **BUFFET**

Pour 100 personnes

À partir de 175 €

---

#### **Entrée**

- ◇ Salade Caesar
- ◇ Risetti à l'espagnol
- ◇ Fraicheur au concombre
- ◇ Daurade marinée à l'huile d'olive et agrumes
- ◇ Pissaladière

#### **Plat**

- ◇ Mignon de Porc à la moutarde à l'ancienne
- ◇ Daurade aux olives
- ◇ Purée de pomme de terre
- ◇ Légumes de saison
- ◇ Penne au parmesan

#### **Dessert**

- ◇ Panacotta vanille aux fruits de saisons
- ◇ Paris Brest Caramel demi sel
- ◇ Mousse chocolat éclat de cookies



# Soirée festive

---

## BOISSONS:

### Formule Open Bar Classique

39€/pers pour 1hoo 55€/pers pour 2hoo 90€/pers pour 3hoo

- ◇ Jus de fruits
- ◇ Softs
- ◇ Eaux minérales
- ◇ Vin classique
- ◇ Bière
- ◇ Prosecco

### Options

- ◇ Thé glacé (+ 2,5€/pers/heure)
- ◇ Cocktail (+9€/pers/heure)
- ◇ Vin Premium (+8€/pers/heure)
- ◇ Alcool fort (sur devis)

### Formule Open Bar Champagne

48€/pers pour 1hoo 74€/pers pour 2hoo 105€/pers pour 3hoo

- ◇ Jus de fruits
- ◇ Softs
- ◇ Eau minérales
- ◇ Vin classique
- ◇ Bière
- ◇ Champagne classique

### Options

- ◇ Thé glacé (+ 2,5€/pers/heure)
- ◇ Cocktail (+ 9€/pers/heure)
- ◇ Vin Premium (+8€/pers/heure)
- ◇ Champagne Premium (+12€/pers/heure)
- ◇ Alcool fort (sur devis)

## NOURRITURE:

- ◇ Formule 3 canapés salés 9€/pers
- ◇ Formule 6 canapés salés 16€/pers
- ◇ Formule 9 canapés salés 22 €/pers

Avec votre dîner et l'heure d'Open Bar, la soirée prendra fin à 00h00. Cette formule inclut 8 chambres. Si vous souhaitez prolonger entre 1h00 et 3h00 alors 16 chambres supplémentaires devront être réservées.

# Le lendemain

## BRUNCH 45€/pers

- ◇ Petit déjeuner
- ◇ Buffet froid
- ◇ Douceur
- ◇ Plat chaud
- ◇ Une coupe de prosecco / personne

## ACCÈS

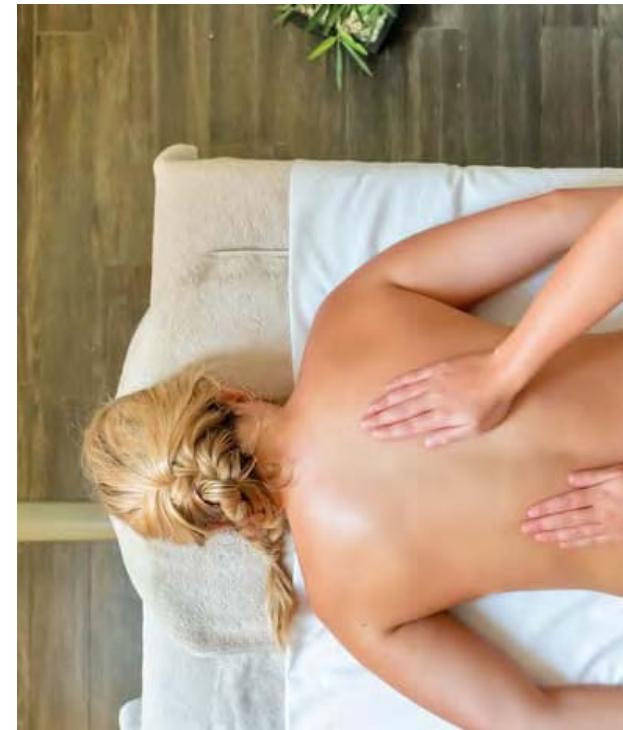
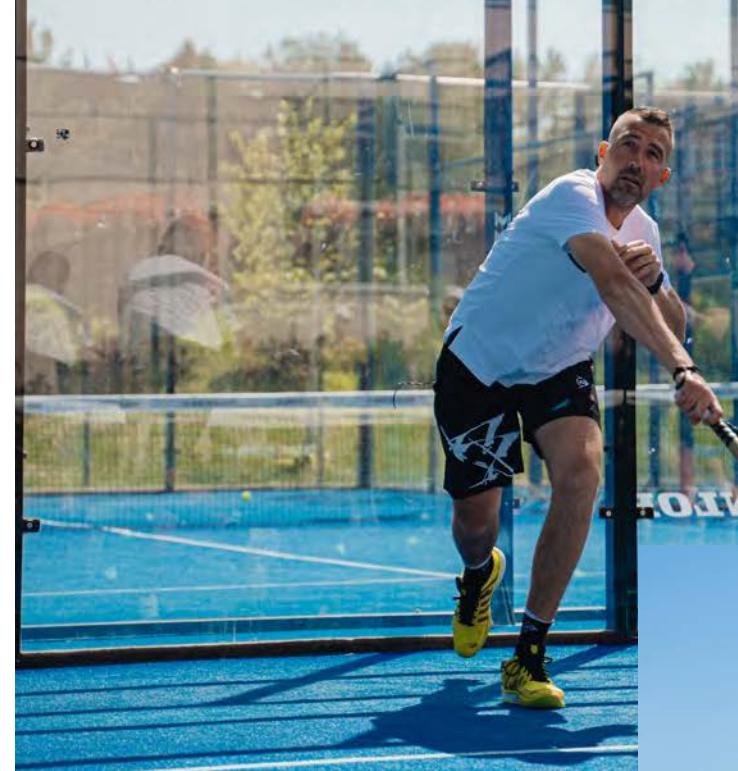
*\* Pour les personnes hébergées*

- ◇ Accès aux piscines
- ◇ Accès au spa

## ACTIVITÉS

Réservations possibles selon nos disponibilités

- ◇ Tennis
- ◇ Padel
- ◇ Spa
- ◇ Activités sportives





## *Nos Partenaires*



ANIMATION, DJ, PHOTOGRAPHIE

SVP SPECTACLES

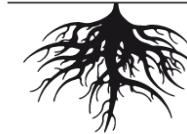
Kevin Vigneron

tél : 06 73 65 24 50

[contact@svpspectacles.com](mailto:contact@svpspectacles.com)

[kevin@svpspectacles.com](mailto:kevin@svpspectacles.com)

A NOS RACINES  
Semeur d'envies



FLEURISTE

À NOS RACINES Stéphanie Versace

tél : 04 93 64 02 53

[anosracines@gmail.com](mailto:anosracines@gmail.com)

GALA  
\* \* \* \* \*  
THE STYLISH PARTY PLANNER

DÉCORATION

GALA ORGANISATION

Jennifer Sterre

tél : 04 93 94 17 71 - mob : 06 29 59 97 5

# Privatisation

---

◇	Piscine raquette	9 000 € /jour
◇	Piscines loges	3 900 € /jour
◇	Terrasses ruines	1 800 € / jour
◇	Bar absolu	540 € /jour
◇	M Lounge	900 € /jour
◇	M beach Juin - Juillet - Aout	5 400 € /jour
◇	M beach basse saison	3 000 € /jour
◇	Parking - 45 places	600 € /jour
◇	Parking - 85 à 95 places	800 € /jour
◇	Parking - 36 places	500 € /jour
◇	Parking - 20 places	400 € /jour



## ACCÈS



15km de l'Aéroport International Nice Côte d'Azur



8km de la gare Antibes TGV



Sortie n°44 « Sophia Antipolis » sur l'A8



Transferts en bus ou par hélicoptère à la demande

## CONTACT

Email : [sales@mouratoglou-resort.com](mailto:sales@mouratoglou-resort.com)

Tél. 33 (0)4 92 96 68 89

3550 route des Dolines 06410 Biot - Côte d'Azur

[mouratoglou-resort.com](http://mouratoglou-resort.com)



**MOURATOGLU**  
HOTEL & RESORT