PENSEZ, RÊVEZ,
IMAGINEZ...

Votre mariage au Disini

HOTEL RESTAURANT

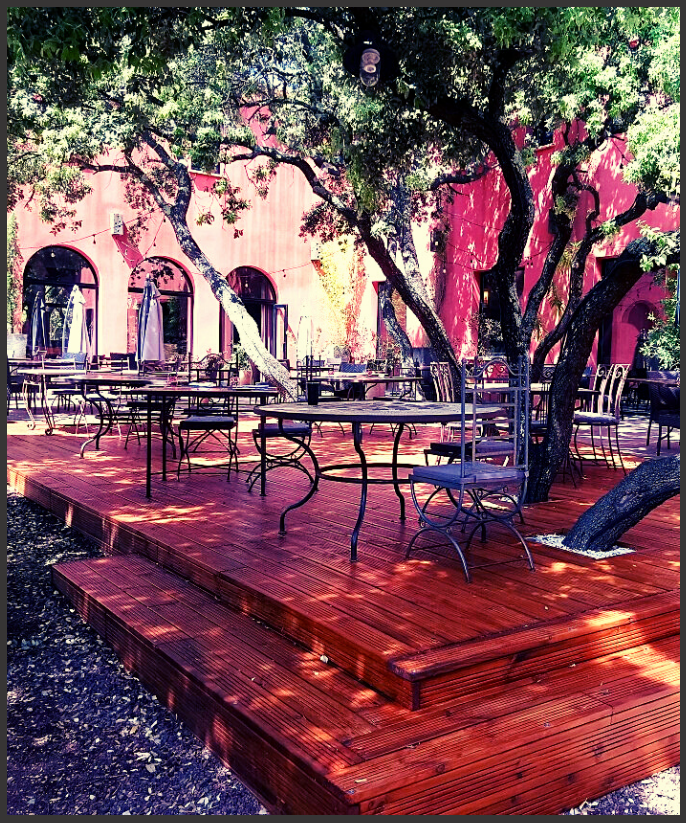
★★★★

Disini Luxury hôtel
1 rue des carrières, 34 160 Castries
04 67 41 97 86
contact@disini-hotel.com
www.disini-hotel.com

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

DÉCOUVREZ...

UN HAVRE DE PAIX



DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

DÉCOUVREZ...

UN HAVRE DE PAIX

Au Disini, pour le plus beau jour de votre vie, on s'engage à s'occuper de tout.
Séverine vous accompagne tout au long de votre projet mariage jusqu'à sa concrétisation.

L'équipe du Disini s'attache à rendre chaque événement unique & inoubliable par la qualité d'accueil et d'organisation dont elle fait preuve

Toutes nos prestations sont proposées à titre d'exemple mais tout peut être modifié à votre convenance.

Disini
HOTEL RESTAURANT
★★★★

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

APÉRITIF

À TITRE D'EXEMPLE

Option 1 : 27€

Open bar à l'apéritif
Boissons alcoolisées servies à discrétion pendant 2 heures

Cocktail pétillant aux agrumes
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Apéritifs traditionnels
Pastis, Whisky, Martini...

Jus de fruits & Sodas
Eau minérale plate et gazeuze

Option 2 : 30€

Open bar à l'apéritif
Boissons alcoolisées servies à discrétion pendant 2 heures

Champagne
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Apéritifs traditionnels
Pastis, Whisky, Martini...

Jus de fruits & Sodas
Eau minérale plate et gazeuze

Pour accompagner votre vin d'honneur:

Petits fours divers et variés : 3€ la pièce

Et / ou

*Ateliers : **Brasero** (exemple : brochette viande ou poisson, foie gras, tataki de thon, magret) ou **atelier découpe** (saumon gravlax ou jambon cru)*
4€ la pièce

Nombre de pièce à définir selon vos souhaits

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

REPAS

Formule à 45€

(3 plats hors boissons)

Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert (individuel ou gâteau maison chocolat ou fruit)

Votre choix parmi nos propositions :

Entrées

- *Foie de canard maison et son chutney de saison*
- *Gravlax de saumon maison*
- *Tataki de thon et sa brunoise de petits légumes du Sud*
- *Oeuf parfait de saison*
- *Tartare de poisson du moment*
- *Tomate mozzarella revisitée*

Plats

- *Lotte basse température aux agrumes*
- *Dos de cabillaud*
- *Souris d'agneau*
- *Suprême de volaille farcie*
- *Pavé de veau et son jus corsé*
- *Pavé de boeuf, sauce truffe*

Garnitures

- *Pressé de pommes de terre*
- *Polenta crémeuse*
- *Risotto de saison selon le choix poisson ou viande*
- *Déclinaison de légumes de saison*

Desserts

- *Dessert individuel selon le goût des mariés*
- *Entremet chocolat ou entremet fruit*
- *Wedding cake et pièces montées amené par le client (possibilité de donner les coordonnées de notre boulanger)*

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

REPAS

Formule à 70€

(hors boissons)

Vin d'honneur de 12 pièces cocktail, selon la saison et l'inspiration du chef

Amuse-bouche
Plat
Dessert (individuel ou gâteau maison chocolat ou fruit)

Votre choix parmi nos propositions :

Entrées

- *Foie de canard maison et son chutney de saison*
- *Gravlax de saumon maison*
- *Tataki de thon et sa brunoise de petits légumes du Sud*
- *Oeuf parfait de saison*
- *Tartare de poisson du moment*
- *Tomate mozzarella revisitée*

Plats

- *Lotte basse température aux agrumes*
- *Dos de cabillaud*
- *Souris d'agneau*
- *Suprême de volaille farcie*
- *Pavé de veau et son jus corsé*
- *Pavé de boeuf, sauce truffe*

Garnitures

- *Pressé de pommes de terre*
- *Polenta crémeuse*
- *Risotto de saison selon le choix poisson ou viande*
- *Déclinaison de légumes de saison*

Desserts

- *Dessert individuel selon le goût des mariés*
- *Entremet chocolat ou entremet fruit*
- *Wedding cake et pièces montées amené par le client (possibilité de donner les coordonnées de notre boulanger)*

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

FORMULES BOISSONS

À TITRE D'EXEMPLE

Toutes les formules comprennent une bouteille de vin pour 4 personnes

Formule 1 : 13€

Domaine Christian Bodin - cuvé HCNV (blanc & rouge)

Eau minérale plate & gazeuze

Café ou thé

Formule 2 : 26€

Domaine des Lauriers

Blanc : cuvé "Baptiste"

Rouge : Tempranillo

Eau minérale plate & gazeuze

Café ou thé

Formule 3 : 36€

Château Lancyre Pic Saint Loup

Blanc : cuvé "La Rouvière"

Rouge : cuvé "Clos des Combes"

Eau minérale plate & gazeuze

Café ou thé

Propositions pour le champagne à la bouteille

Mayot-Lagoguey 80€

Mayot-Lagoguey rosé 100€

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

EN FIN DE SOIRÉE...

À TITRE D'EXEMPLE

Buffet boissons 28€

Alcools forts
Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Get...

Jus de Fruits

Sodas

Eau minérale plate & gazeuze

Café

DISINI LUXURY HÔTEL & RESTAURANT

LE LENDEMAIN

À TITRE D'EXEMPLE

Brunch : 45€

Atelier Petit-Déjeuner

Boissons chaudes (thé, café, lait)
Jus de Fruits
Viennoiseries
Cakes
Yogurts & fromage blanc
Salade de fruits frais

Atelier Charcuterie

Jambon cru
Saucissons
Terrines / Pâtés

Atelier Desserts

Tartes aux pommes
Gâteaux au chocolat
Salade de fruits

Atelier Fromage

Plateaux de fromages variés

Atelier Méditerranée

Poisson sauvage cuit à l'huile d'olive
& pommes de terre confites

Boulangerie

Pain de campagne
Pain céréales

Atelier Viande Froide

Fines tranches de viandes froides diverses
Tapenade d'olive verte et noire
Poulet cuit à basse température

Déclinaison de vin du Mas de Rey (1 bouteille pour 4 personnes)
Eau minérale plate & gazeuze

EN ESPÉRANT CÉLÉBRER CE JOUR AVEC VOUS...

Toute l'équipe du

Disini
HOTEL RESTAURANT
★★★★

se tient à votre entière disposition

Disini Luxury hôtel
1 rue des carrières,
34 160 Castries
04 67 41 97 86
contact@disni-hotel.com
www.disini-hotel.com