

Votre Réception de Mariage - 2010



Les Brsulines

HÔTEL 

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre sérénité est essentielle



Les Ursulines Hôtel ***
Restaurant Gastronomique



**CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION**

Certains évènements méritent d'être non seulement réussis mais parfaitement uniques et inoubliables.

Votre Jour de Mariage, que vous préparez depuis si longtemps, mérite le meilleur.

**Il vous faut tout d'abord un cadre exceptionnel:
Nos jardins à la française suspendus au dessus des remparts Romains, avec vue panoramique sur les Monts du Morvan. C'est là que vous commencerez votre réception en recevant vos familles et amis. Du grand standing, et une première émotion, au coucher du soleil, propice aux photos.**



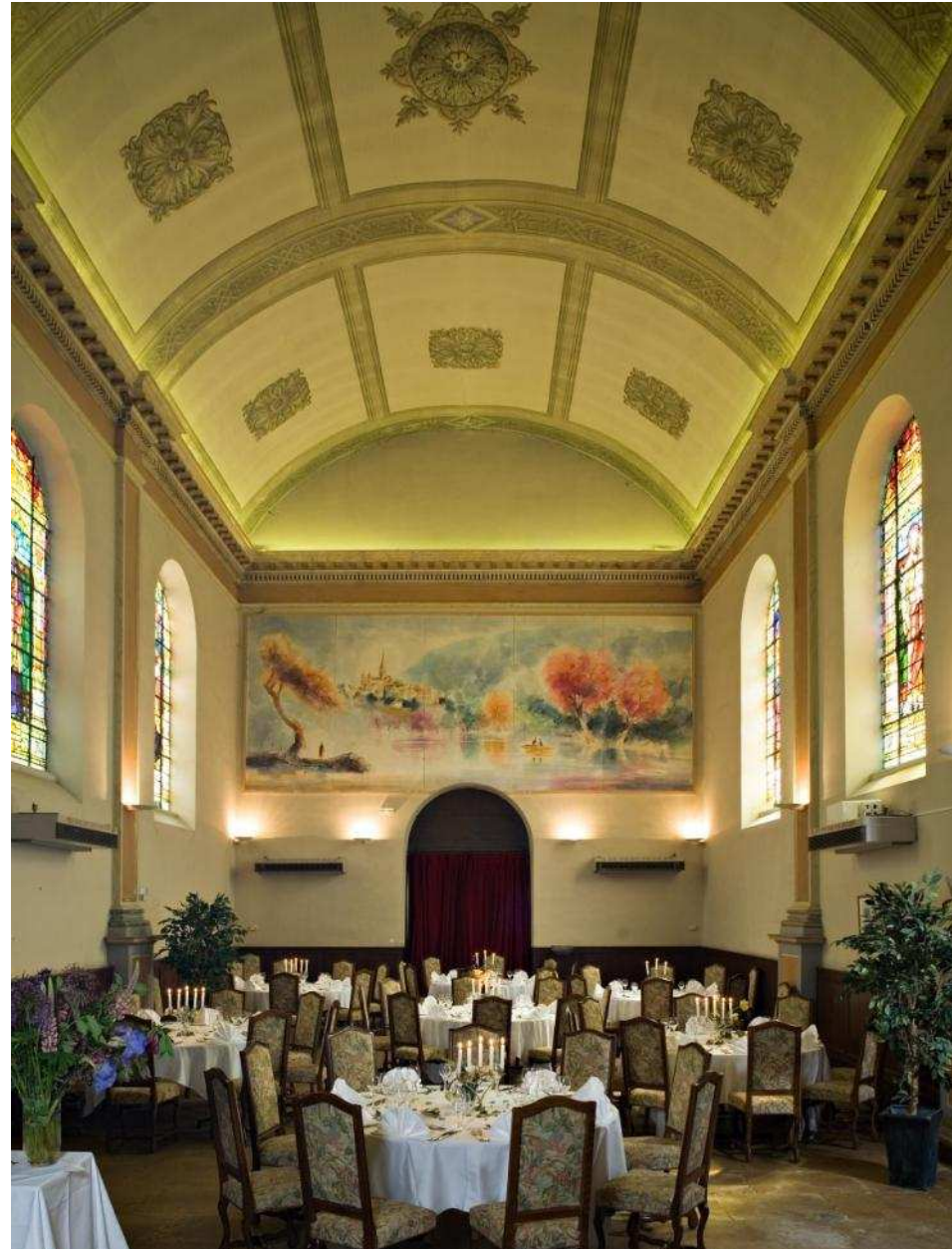


Puis vient **la Chapelle de l'ancien couvent** des Ursulines, où se dérouleront votre grand dîner et votre soirée.

Un autre moment fort: tous vos invités ont déjà pris place et votre couple fait son entrée en musique, que vous avez bien entendu choisie.

Un dîner gastronomique vous est servi, à votre rythme.

Un grand écran est prêt pour des projections éventuelles. Après dîner, le disc jockey montera en chaire et vous ouvrirez le bal.



Notre mode de fonctionnement

est de faire **du cousu main**, ce qui contribue à rendre votre mariage encore plus unique.

Selon vos recommandations, vos goûts, vos symboles et vos messages, nous pouvons vous proposer décoration de table, panneau de placement des tables, présentoirs individuels de noms sur table, menus, musique et animation, qui sont en parfaite harmonie avec votre style.



En arrière scène, une équipe professionnelle, experte, attentive, ayant le sens du détail, œuvre discrètement pour que côté Réception tout se déroule parfaitement.

Notre philosophie dans cet hôtel est de ne pas vendre seulement une table ou un lit mais des émotions, des services et de l'excellence.

Plus que jamais votre mariage en sera l'occasion.



Votre réception:

1. l' Apéritif

- Servi dans les jardins de la grande terrasse panoramique si le temps le permet, ou dans la grande salle donnant sur ces mêmes jardins
- Principe: vous choisissez votre formule
- Le prix est exprimé en € ttc par personne

Votre réception:

1. l' Apéritif

prix 2010/pers.

Formule 1	Kir Bourguignon aligoté cassis – avec gougères et feuilletés chauds	8 €
Formule 2	Kir Bourguignon + Cocktail de jus de fruits + Coca cola + Perrier +Eau minérale Avec gougères, canapés, toasts (base 8/pers)	13 €
Formule 3	Kir Maison : crémant de Bourgogne et mûre sauvage + cocktail jus de fruits + sangria + Coca Cola + Perrier + Eau minérale Gougères , canapés, toasts (base 8 /pers)	17 €
Formule 4	Kir Royal: champagne-mûre/framboise/cassis + Whisky + Martini + Cocktail de jus de fruits + Sangria + Coca Cola + Perrier + Eau minérale Gougères, canapés, toasts (base 8 / pers)	27 €

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Votre réception:

2. Votre table

prix 2010
10 €

> Tableau de placement des convives

Placé sur chevalet à l'entrée de la Chapelle – papier parchemin représentant chaque table, repérable géographiquement, contenant la liste des invités par table (police caractères et couleur selon vos souhaits)

> Cartons porte-noms individuels des invités sur table

police de caractère et couleur selon vos souhaits Par personne 0,30 €

> Décoration de tables

Chandelier bronze 3 bougies longues blanches Par table 2,00 €

Chandelier argenté 5 bougies longues blanches Par table 3,00 €

Chandelier fer forgé blanc et doré 3 bougies plates + verrine Par table 2,00 €

Verrines de couleur et bougies sur tout le pourtour de la salle 15 €

Menu individuel sur parchemin roulé avec nœud couleur Par personne 2,00 €

Menu individuel sur parchemin format 1/3 de A4 glissé entre verres Par pers. 0,50 €

Jeté de paillettes - coloris selon votre choix :

Jeté de galets de verre – ou pétales – coloris selon votre choix: Par table: 15 €

Jeté de petits cœurs rose ou rouge – fleurs ou lierre posé

Centre de tables en fleurs: Par table: 30 €

Votre réception:

3. Votre menu

prix 2010/pers

Vous composez votre menu librement

Menu susceptible d'être mis à jour selon saison

> Mise en bouche

- | | |
|---|-----|
| 1. Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée à la ciboulette | 3 € |
| 2. Soupe de melon pastèque à la menthe fraîche | 3 € |
| 3. Bavarois de brocolis, gelée de tomates au thym | 4 € |

> Entrée

- | | |
|--|------|
| 1. Grosse tomate grappe farcie au chèvre frais,
velouté de petits pois à la menthe | 11 € |
| 2. Asperges vertes cuites vapeur, saumon fumé en vinaigrette
d'échalotes - ciboulette | 12 € |
| 3. Tarte fine à la tomate fraîche et basilic,
filet de rouget à la brisure de thym | 14 € |
| 4. Foie gras de canard mi-cuit au naturel, gelée au Porto,
compotée d'oignons rouges, pain de campagne grillé | 17 € |

Votre réception:

3. Votre menu

prix 2010/pers

Vous composez votre menu librement

> Poisson

1. Filet de daurade royale à la fleur de sel, compotée de poireaux au curry, tomates confites à l'huile d'olive 13 €
2. Lotte, portion rôtie meunière, rizotto Arborio au parmesan 14 €
3. Pavé de saumon à l'unilatéral, chaud-froid d'aubergines au vinaigre de Xérès, jus balsamique 16 €
4. Dos de loup rôti sur la peau, asperges vertes au parmesan, vinaigrette à l'olive noir 19 €

> Viande

1. Suprême de volaille fermière à la tapenade, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et persil plat 15 €
2. Magret de canard rôti au miel épicé, garniture de légumes de saison 16 €
3. Pigeon fermier désossé, risotto d'épeautre à la truffe noire: demi 15 €
entier 29 €
4. Filet de bœuf en croûte, émincé de chou vert aux petits légumes, sauce vin rouge 19 €

Votre réception:

3. Votre menu

prix 2010/pers

Vous composez votre menu librement

Menu susceptible d'être mis à jour selon saison

> Fromages

- | | |
|---|-----|
| 1. Assortiment de fromages affinés | 8 € |
| 2. Brie farci au mascarpone et noisettes torréfiées | 7 € |

> Desserts

- | | |
|--|------|
| 1. Fraisier | 10 € |
| 2. Framboisier | 10 € |
| 3. Feuillantine au chocolat | 10 € |
| 4. Soupe de fruits rouges à la menthe fraîche, sorbet citron | 12 € |
| 5. Pièce montée sur demande | |

> **Café, mignardises** 2 €

> **Eaux minérales à volonté pendant le repas** 5 €

Total selon vos choix, hors vins:

	5 plats	6 plats
Mini	49 €	64 €
Maxi	77 €	96 €

Votre réception:

4. Vos Vins

prix 2010/pers

Rappel:

forfait eaux minérales sans limitation pendant le repas: 5€

Les vins sont proposés sur la base moyenne habituelle :

1 bouteille pour 3 personnes

Vous choisissez votre formule pour les vins accompagnant votre dîner

1. Blanc: Chardonnay - Givry

Rouge: Pinot Noir - Givry - Brouilly - St Amour 15€

2. Blanc: Chablis William Fèvre, Saint Aubin 1^{er} Cru

Rouge: Chassagne Montrachet – Santenay 18€

3. Blanc: Puligny Montrachet, Meursault, Chassagne Montrachet

Rouge: Beaune du Château 1^{er} cru, Monthélie,
Savigny les Beaune, Aloxé Corton 28€

4. Champagne par bouteille 50€

Crémant de Bourgogne par bouteille 30€

Votre réception:

5. Information

prix 2010

Comme tous les hôtels restaurant, l'Hôtel les Ursulines n'accepte aucun apport de nourriture ou de boissons.

Exceptionnellement l'hôtel autorise le Client à apporter son Champagne pour l'après diner. Dans ce cas le droit de bouchon est de 10€ par bouteille ouverte.

Votre réception:

6. Votre soirée

prix 2010

Vous composez votre soirée librement

> Musique

1. Musique diffusée pendant le dîner (contribution Sacem): 10€

2. Soirée dansante: notre DJ: forfait son, lumière, animation: 900€

La musique « bruyante » doit s'arrêter à 3 heures du matin

La porte communicante de la Chapelle doit être fermée

Vous pouvez venir avec votre DJ à condition qu'il soit entièrement équipé: son, lumière, cd, sans utiliser notre installation

> Service de nuit

Service jusqu'à 1 heure du matin inclus

Service de 1 h du matin à 3 heures du matin: par heure: 120€

Service de 3h du matin à 5 heures du matin: par heure: 160€

La Chapelle ferme au plus tard à 5 heures (remise en place et nettoyage: 2 heures)

Votre réception:

6. Votre soirée

prix 2010

Vous composez votre soirée librement

➤ **Boissons « Open Bar » - prix au verre**

Servi par un serveur

Soit mis sur le compte de la chambre du demandeur – signature fiche

Soit payé au global dans la note du Mariage

Soit payé sur place par carte bleue par chaque demandeur

Vous choisissez les boissons que vous voulez voir servir:

- Whisky, Gin, Vodka, Marc de Bourgogne, Champagne et tous mélanges type Whisky-Coca 7€
- Bière Pression 25cl, Tonic, Coca Cola, Jus de fruit 6€
- Eau minérale , plate ou gazeuse 1€

Votre réception:

6. Votre soirée

prix 2010

Vous composez votre soirée librement

➤ **Boissons « Self Service » - prix à la bouteille**

Vous déterminez les différentes boissons et leur quantité

Les bouteilles pleines de chaque type sont comptées au départ

Seules les bouteilles vides ou entamées sont débitées

Vos invités se servent eux-mêmes

Les marques peuvent changer selon l'approvisionnement:

• Champagne	(bouteille 75 cl):		> 45 € la bouteille
• Whisky	(bouteille 70 cl):		
• Gin	(bouteille 70 cl):		
• Vodka	(bouteille 70 cl):		
• Get 27	(bouteille 70 cl):		
• Eau minérale	(bouteille 100cl):		5,00€ la bouteille
• Coca Cola - Sodas	(bouteille 150cl):		4,00€ la bouteille
• Jus de fruits	(bouteille 150 cl):		5,00€ la bouteille

Votre réception:

7. Les enfants

prix 2010

> La Table

Selon le nombre total de convives, le nombre d'enfants et leur âge, vous pouvez souhaiter disposer une ou plusieurs tables enfants dans la salle d'entrée dans la Chapelle

> Le Menu

Le menu proposé aux petits est au choix:

- Différent de celui des « grands »: assiette de charcuterie, volaille et pâtes fraîches, sorbet – eau minérale
- Menu gastronomique « comme les grands » mais simplifié: 2 plats et le dessert du menu choisi – eau minérale

Le prix du menu enfant: 18 €

> Les Distractions

Ils peuvent dessiner - tables à disposition dans salle d'entrée Chapelle

Ils peuvent regarder la télévision dans la grande salle de Réception

Vous pouvez louer un DVD player pour leur passer des films : 10 €

Si nécessaire, nous pouvons vous trouver une Baby Sitter que vous réglerez directement ou vous pouvez venir avec la vôtre

Les enfants ne doivent pas jouer dans la salle « petit jardin »

Si disponible, la petite salle derrière le petit jardin peut servir aux bébés pour dormir

Votre réception:

8. Le lendemain

prix 2010

> Petit déjeuner

Le dimanche, il est servi entre 8h00 et 10h30

> Déjeuner simple le lendemain midi

sur terrasse au soleil ou à l'ombre si le temps le permet

- menu proposé servi à l'assiette: 26 €
 - Petite tarte fine au saumon à l'aneth, vinaigrette perlée
 - Poulet fermier et ses légumes de saison
 - Tarte aux pommes fines caramélisées et glace vanille
 - Café
 - 1 bouteille de vin pour 3 personnes
 - Eaux minérales

- Formule Buffet froid: 30 €
 - charcuterie, salade composée,
 - assortiment de viandes froides,
 - fromages

Votre réception

9. Conditions de réservation

Les dates de mariages sont le plus souvent regroupées sur une plage courte de 3 ou 4 mois. Ce qui permet un maximum de 12 mariages. En conséquence il est vivement recommandé de réserver longtemps à l'avance. L'expérience montre que les réservations se bloquent un an à l'avance.

Option: Si une option est prise sur une date par de futurs mariés, et qu'un autre couple souhaite cette même date, nous informons le premier couple qui a posé une option. Le contrat est signé avec le premier des deux qui réserve ferme et verse un acompte.

Blocage de la date: il est confirmé par versement d'un acompte de 800 €uros, au moment de la réservation. Un 2^{ème} acompte est calculé avec vous de telle sorte que vous ayez payé 2/3 avant le Jour J en plusieurs fois. Le règlement du solde se fait le lendemain du mariage, au départ.

Le responsable Mariage de l'Hôtel rédige un proforma que le Client accepte et signe, au moment de la réservation.

Votre réception

10. Modifications partielles

La restauration de Mariage implique des achats en quantités substantielles, pour des menus spécifiques que vous avez choisis. (En amont les commandes doivent être passées 10 jours avant la date de l'évènement. Les livraisons se faisant quelques jours avant.)

Votre nombre d'invités évoluera naturellement de nombreuses fois. Toutefois nous devons nous fixer sur un nombre probable de couverts (NPC) qui sera officialisé 10 jours avant le jour J.

Pour tenir compte d'une part de l'évolution de ce nombre chez vous et d'autre part de la nécessité pour nous de prévoir juste, nous ne pourrons accepter que des variations légères, équivalentes à 5% du nombre annoncé et retenu.

Baisse du nombre: Exemple: annoncé 100 – réel 92 – nous comptons 95 (100 – 5%). (Plats préparés, non re-servable, jetés)

Hausse du nombre: nous ferons tout notre possible en recommande urgente pour vous satisfaire sur les mêmes produits.

Votre réception

11. Réservations de chambres

Prudence et sérénité

Pouvoir apprécier le temps, les autres convives, les repas et les vins ,sans le stress du « devoir repartir », du « reprendre la voiture» , du « contrôle en chemin, » ou pire de « l'accident stupide ». Vous et nous sommes responsables.

Options Chambres

Selon l'état des disponibilités, nous pouvons mettre des chambres à votre disposition, que nous bloquerons dès que vous aurez confirmé votre réservation de date de mariage.

Tarifs préférentiels

Selon le nombre de chambres réservées par vous, nous vous **offrons une suite pour mariés (si 10 chambres)**, et en plus une **réduction de 5% sur les chambres (si 20 chambres), 8% si 30.**

Sérénité des autres clients

Afin de ne pas perturber le sommeil des autres clients non mariage, les chambres allouées aux invités du mariage sont concentrées sur les zones sensibles, proches de la Chapelle.

Votre réception

11. Réservations de chambres

Petite Maison

1er étage

2ème étage

Charm		Junior Suite et terrasse Mariés
Charm		ESCALIER

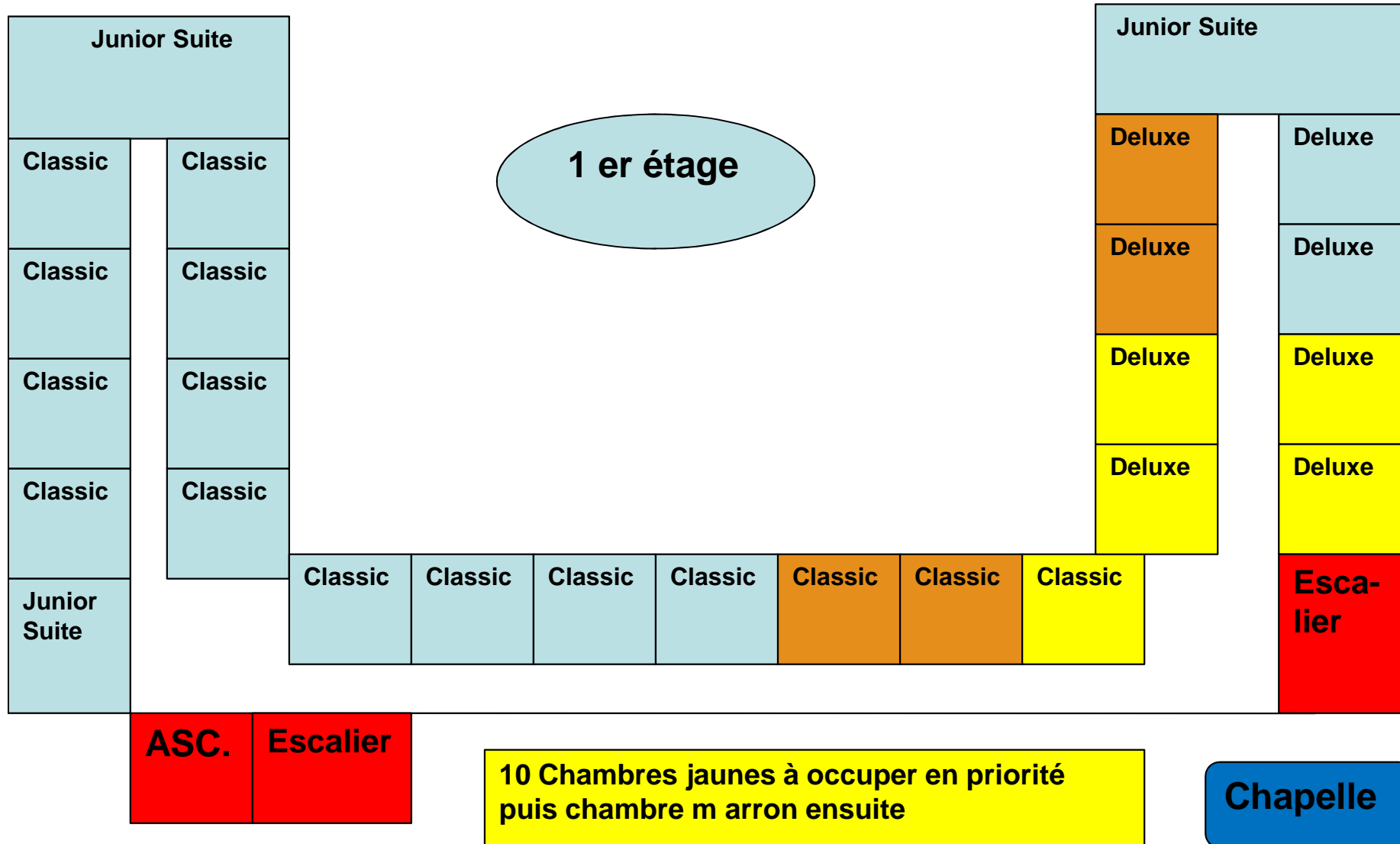
Junior Suite		
Charm		ESCALIER

10 Chambres jaunes à occuper en priorité

Chapelle

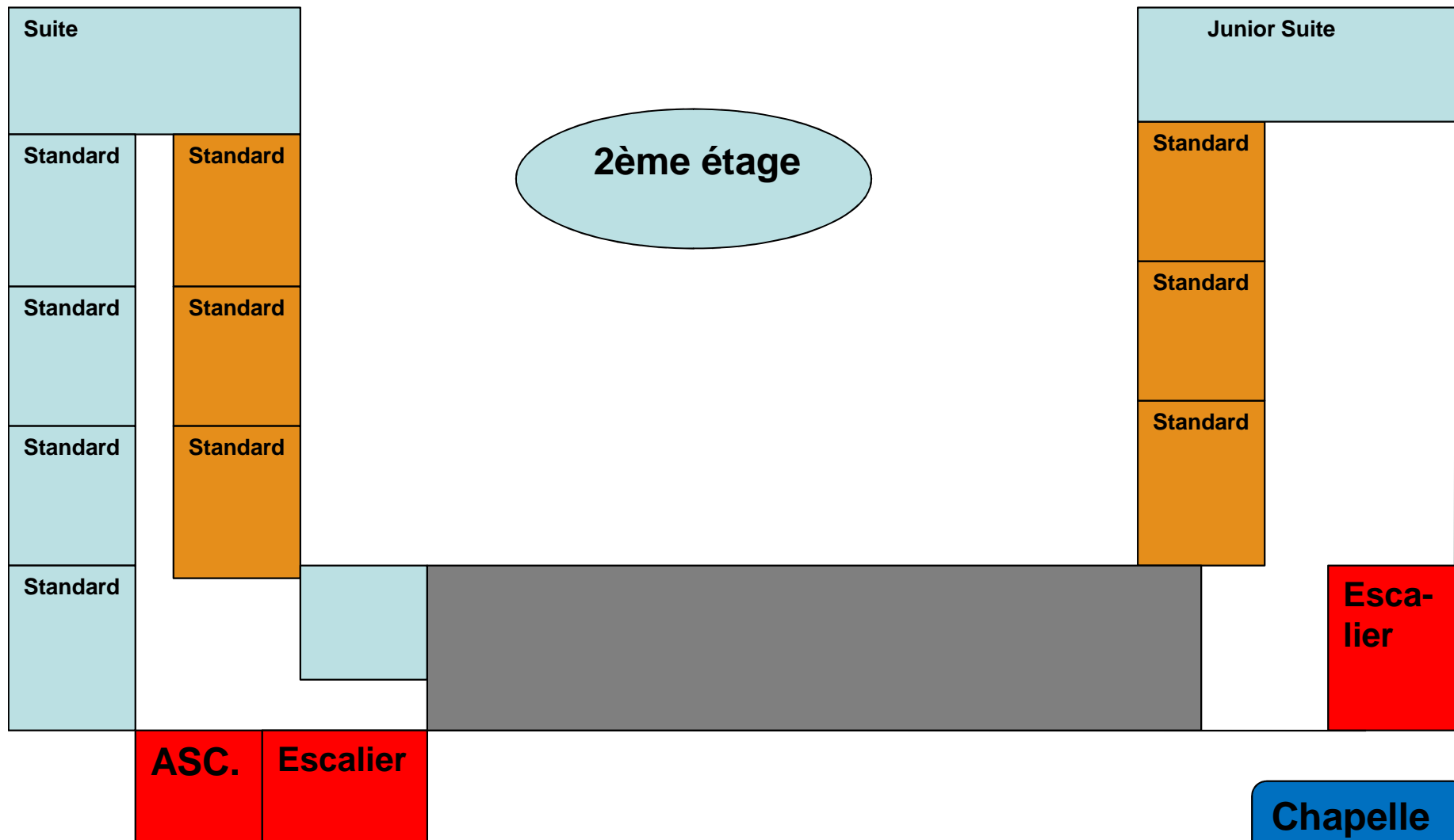
Votre réception

11. Réservations de chambres



Votre réception

11. Réservations de chambres



10 ch Jaunes (en priorité) et 10 chambres Marron à occuper ensuite
(en second)

Votre réception

11. Réservations de chambres

prix 2010

1. Standard	Moyenne S.	Basse S.
201 – 202 VV		
203 – 204 VV		
205 – 206 JM	VV 81€	VV 71€
207 JM		
236 JM	JM 86€	JM 76€
237 JM		
238 JM		

4. Deluxe	Moyenne S.	Basse S.
118 JM		
119 JM	VV: 120€	VV: 110€
120 JM		
121 JM	JM: 125€	JM: 115€
123 VV		
124 VV		
125 VV		
126 M		

2. Charm	Moyenne S.	Basse S.
301-302-304-VV-P	92€	82€

3. Classic	Moyenne S.	Basse S.
102 - 103 VV		
104 - 105 VV	VV: 110€	VV: 100€
107 - 108 JM		
109 - 110 JM	JM: 115€	JM: 105€
111 - 112 JM		
113 - 114 JM		
115 - 116 JM		
117 JM		

5. Junior Suite	Moyenne S.	Basse S.
101 VV	VV: 149€	VV: 139€
106 JM		
122 JM	JM: 154€	JM: 144€
208 JM		
239 JM		
303 VV		
305 VV		

V V= vue vieille ville – JM = vue Jardins / Morvan
M = Vue Morvan - P = Patio

Votre réception

11. Réservations de chambres

Haute saison

La haute saison n'est concernée que sur certaines dates:

Pâques: 10 – 11 et 12 Avril

Fête du travail: 30 Avril – 1^{er} et 2 Mai

Libération: 7 – 8 et 9 Mai

Ascension: 20 – 21 – 22 – 23 May

Fête Nationale: 10 – 11 – 12 – 13 Juillet

Assomption: 14 et 15 Août

St Sylvestre: 31 Déc.

Ces jours là le prix est de 16 € supplémentaires par chambre.

Votre réception

12. Réservations de chambres

Evaluation du coût des chambres: **Haute saison**

10 Premières chambres	10 chambres suivantes (20)	10 chambres suivantes (30)	Tout l'hôtel	
Prix tarif	1179 €	2175 €	3335 €	484 €
Suite mariés				
Offerte.....	149 €	149 €	149 €	149 €
-5% sur les 20 Chambres.....		109 €		
-8% sur les 30 Chambres.....			267 €	
-10% sur les 43 Chambres.....				486 €
Remise totale...	149 €	258 €	416 €	635 €

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



vue Vieille Ville, ou vue Jardins - Morvan – 1 ch vue patio

Votre réception

14. Réservations de parking

Règle de base

Les occupants de chambre ont un droit prioritaire au Parking

Organisation

Le Responsable Mariage de l'Hôtel donne aux futurs mariés des cartons de parking : 1 par chambre retenue. Les futurs mariés feront la répartition des cartons auprès des possesseurs de chambre.

Le parking ne sera ouvert qu'aux personnes munies du carton qui sera récupéré à l'entrée du parking.

Ceci garantit aux clients ayant une chambre de bénéficier d'une place de parking.

Prix d'une place par nuit:

7€

Votre date de mariage ?

15. Des prix encore plus doux

L'idée d'un mariage juste à la veille d'un Voyage de Noces sous les Tropiques commence à germer ici et là !....

Car la vraie cerise sur le gâteau, c'est lorsque vous vous retrouvez « enfin seuls » pour vous échapper sur une plage de sable blanc dans une île paradisiaque...

Et le meilleur moment C'est entre Novembre et Février.

Cela tombe bien: ici c'est notre basse saison ! Avec des prix doux !



Votre date de mariage ?

16. Des prix encore plus doux

10 chambres: chambre des Mariés gratuite

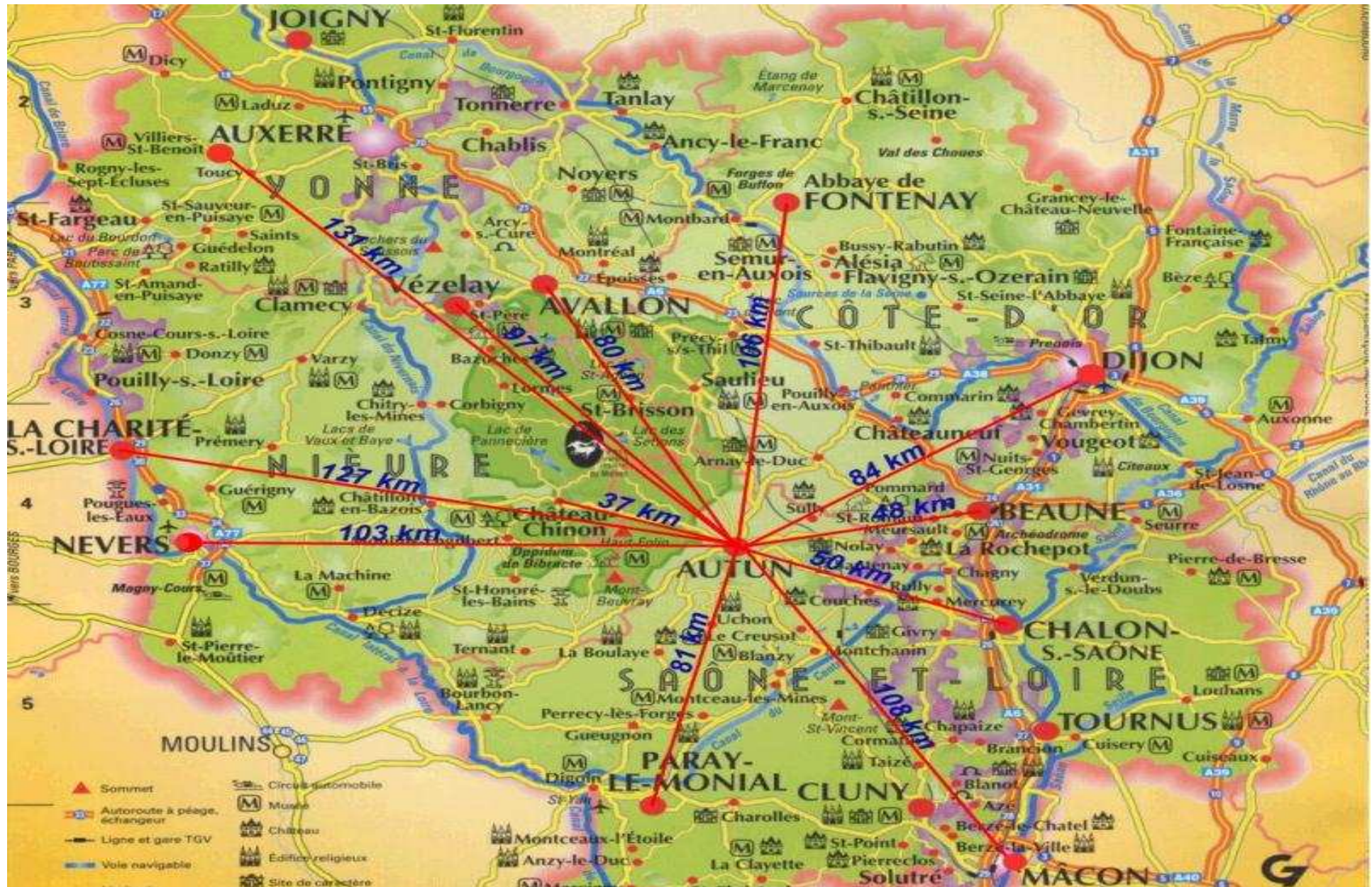
20 chambres: chambre des Mariés gratuite et **10%** de remise sur les autres chambres – (au lieu de 5%)

30 chambres: chambre des Mariés gratuite et **12%** de remise sur les autres chambres (au lieu de 8%)

Tout l'hôtel: chambre des Mariés gratuite et **15%** de remise sur les autres chambres (au lieu de 10%).



AUTUN : Le milieu de la Bourgogne



Pour venir aux Ursulines...

- Venant du Nord: A6 – sortie Pouilly puis prendre Arnay le Duc et Autun
- Venant du Sud: A6 – sortie Chalon Sud puis prendre la 4 voies vers Le Creusot puis Autun
- Venant du Nord-Est: A31 sortie Beaune-Centre puis prendre Pommard et Autun.

Pourquoi les Ursulines...

Du Charme, de la Classe, du Prestige ,

Idéal pour vos Réceptions

- Professionnel
- Rodé aux Mariages
- Espaces importants - 6 salles
- Un seul interlocuteur de A à Z –
conception, évaluation, planning, préparation, coordination
- Cousu-main
- Sens de l'organisation et du détail

Votre Réception de Mariage

*Toute l'équipe et nous-mêmes serons très heureux de
contribuer à l'un des plus beaux jours de votre vie*

Patricia Gallois – Responsable Commerciale

Pascal Yème – Propriétaire et Directeur Général

Contact:

commercial@hotelursulines.fr

www.hotelursulines.fr

*Les
Ursulines*

HÔTEL ★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE