



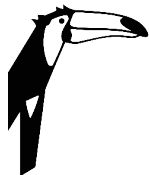
# MENUS MARIAGE

*Dites oui !* ♥

Tarifs 2025-2026



VAN DER VALK  
HOTEL SAINT AYGULF



# VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

---

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint nos propositions de menu concernant votre évènement. Afin de personnaliser votre mariage, nous vous conseillons de prendre rendez-vous. Lors de ce premier contact, le plan de table, le menu, le repas test, et vos différents souhaits seront abordés, ainsi que le choix de la date et de la salle.

Le nombre approximatif d'invités devra être renseigné deux semaines avant la date de l'évènement, puis définitivement 72 heures avant.

Nos propositions sont des formules complètes comprenant nappage, bougeoirs, taxes et service.

Vous avez la possibilité d'apporter votre champagne, le bouchon vous sera alors facturé 10€ par bouteille.

La réservation de la salle est définitive une fois les arrhes versés à savoir, 900€ pour la salle Etang (capacité maximum de 60 personnes) et 1500€ pour la salle Thoronet (capacité maximum de 160 personnes). Celle-ci sera mise à votre disposition sur demande pour la décoration si possible la veille.

Nous vous informons que l'animation musicale n'engage pas l'hôtel et fait l'objet d'un accord entre les mariés et l'animateur, tout comme les consommations de celui-ci. Si les limites sonores légales ne sont pas respectées, nous serons contraints d'interrompre la diffusion de la musique.

Pour le bien de nos installations, les confettis en bombe, ballons et punaises sont interdits.

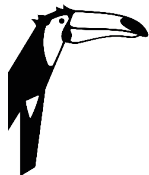
Nous vous demandons de bien vouloir respecter les heures légales de votre soirée soit, à partir de 18h30 jusqu'à 01h00 du matin.



Merci de votre compréhension,  
La Direction

---

Maximus



VAN DER VALK  
HOTEL SAINT AYGULF

---

# MENU FÉERIQUE

à 85€ p.p.

Vin d'honneur et mise en bouche

-

Terrine de foie gras aux deux poivres et champagne, accompagné d'un chutney de pommes caramélisées et de son pain aux figues

ou

Escapade en mer, tourteau aux agrumes et zeste de citrons confits

-

Dos de saumon sauce Thermidor

ou

Filet de loup sauce au Noilly Prat

-

*En option: Douceur glacée 5€ p.p.*

-

Filet de bœuf forestier purée truffée et asperge verte

ou

Magret de canard sauce au poivre vert, polenta frit, tomate provençale et asperge verte

-

*En option: Planche de fromages 7€ p.p.*

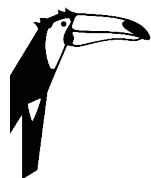
-

Délice Nuptial

**Vins, eaux minérales et café inclus**

---

Maximus



VAN DER VALK  
HOTEL SAINT AYGULF

---

# MENU ENFANT

à 18€ p.p.

Salade mixte

ou

Jambon blanc de paris

ou

Assiette de saucisson

-

Nuggets de poulet et frites

ou

Cabillaud pané et frites ou riz

-

Mousse au chocolat

ou

Glace deux boules

ou

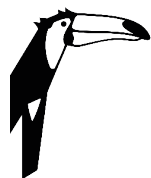
Dessert du banquet

**Eau, Coca-Cola, jus d'orange inclus**

*Jusqu'à 12 ans inclus*

---

Maximus



# VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

---

## VIN D'HONNEUR & MISE EN BOUCHE

Biscuits salés, feuilletés chauds, olives provençales, cygne gourmand  
Kir vin blanc crème de cassis, punch

**Inclus**

-

Feuilletés chauds, pizzas, quiches, cygne gourmand, verrines à boire,  
verrines à manger, mini burgers, navettes au saumon fumé  
Kir vin blanc crème de cassis, punch, soupe de champagne

**12€ p.p.**

-

### **Bar à Mojito**

Feuilletés chauds, pizzas, quiches, cygne gourmand, verrines à boire,  
verrines à manger, mini burgers, navettes au saumon fumé  
Punch, soupe de champagne

**16€ p.p.**

*Personne supplémentaire 10€ p.p.*

**Eau, Coca-Cola, jus d'orange inclus**

*Le vin d'honneur, d'une durée d'une heure, vous est servi sous forme de buffet, à l'extérieur si la météo le permet. Il est prolongeable avec un coût de 5€ p.p. par demi-heure*

---

**Maximus**



# VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

---

## BUFFET DE DESSERTS

Pièce montée traditionnelle en choux  
(3 choux à la crème pâtissière caramélisés p.p.)

ou

Gâteaux de votre choix

**Inclus**

-

Pièce montée traditionnelle en choux  
(3 choux à la crème pâtissière caramélisés p.p.)

Gâteaux de votre choix

**7€ p.p.**

-

Pièce montée traditionnelle en choux  
(2 choux à la crème pâtissière caramélisés p.p.)

Gâteaux de votre choix

Fontaine à chocolat avec brochettes de fruits frais

**10€ p.p.**

-

Pièce montée traditionnelle en choux  
(2 choux à la crème pâtissière caramélisés p.p.)

Gâteaux de votre choix

Fontaine à chocolat avec brochettes de fruits frais

Mignardises

Macarons sucrés

**13€ p.p.**

Gâteaux de votre choix: Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,  
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

*Chaque dessert est présenté de façon festive pour marquer son arrivée,  
il vous est possible de la personnaliser*

---

**Maximus**



# VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

---

## CHAMPAGNE

### **Formule Standard :**

Celle-ci sera servie avec votre champagne et un droit de bouchon de 10€ par bouteille ouverte

-

### **Formule Prestige :**

Prestation avec champagne prestige

Mathusalem 6L - **589€**

Salmanazar 9L - **739€**

Balthazar 12L - **939€**

Nabuchodonosor 15L - **1099€**

## BOISSONS

Château des Demoiselles : rouge, rosé, (blanc sur demande) - **Inclus**

Minuty Prestige : rouge, rosé, blanc - **10€ p.p.**

Digestifs - **8€ p.p.**

---

Maximus

**HÔTEL SAINT-AYGULF ★★★★★**  
**RESTAURANT MARTINUS**

Téléphone : +33 (0)4 94 52 74 85

Mail : [salons@aygulf.valk.com](mailto:salons@aygulf.valk.com)

Site internet : [www.hotelstaygulf.fr](http://www.hotelstaygulf.fr)

Adresse : 214 avenue de la Corniche d'Azur,  
83370 Saint-Aygulf



VAN DER VALK  
HOTEL SAINT AYGULF