



Plaquette Mariage 2021

Ouverture du 2 Avril au 26 Septembre 2021

Sunêlia
INTERLUDE
★★★★★





Sunélia Interlude ***** en quelques mots ...

Notre établissement est un hôtel de plein air 5 étoiles situé au Bois-Plage-en-Ré, sur l'île de Ré.

A 50m d'une des plus belles plages de l'île et dans un cadre arboré, nous faisons notre maximum pour vous procurer une expérience enrichissante.

Vous serez charmé par l'île de Ré et ses multiples facettes : balade en vélo, visite de musées, cabane à huîtres ...

Notre restaurant La Grillérade et notre équipe vous accueillent tous les jours pour vous régaler.

Notre chef Marcel vous concocte des plats traditionnels à base de viandes de nos régions et poissons de nos criées locales. Le local et le fait maison sont ses maîtres mots.

Un cadre bohème, un environnement nature, pour un moment de bonheur ... Tout est fait pour vous créer des souvenirs inoubliables.

Nos services :



Vos organisatrices de séminaire



Aimy-Alizée Frappereau
Responsable commerciale
aimy@interlude.fr



Sophie Ravet
Directrice d'exploitation
sophie@interlude.fr



Tel | 05 46 09 18 22



Site internet | interlude.fr



Facebook | Camping Sunélia Interlude



Instagram | @sunelia.interlude



Youtube | SUNELIA INTERLUDE

Accès



En avion :
Aéroport de La Rochelle-Ré (15 km),
navette bus (0,8 km)



En train :
La Rochelle-Ré (25 km), navette bus (0,8 km)



En voiture :
Autoroute A10 ou A83 : Sortie La Rochelle
• Direction Île de Ré
• 2e rond-point à gauche : « Itinéraire Sud »
• 7e rond-point à gauche : « Plage de Gros-Jonc »



GPS : Latitude : 46°10'27" N | Longitude : 1°22'43" W
Route de Gros Jonc (ex D201)

Nos +



Accompagnement personnalisé du 1er contact jusqu'au jour de votre mariage



10 ans d'expérience dans l'organisation de mariages



Restaurant La Grillérade sur place pour un repas sur-mesure



Repas test pour vous aider dans le choix de vos plats



Prestations de qualité
Votre satisfaction est le plus important



Hébergement offert pour les mariés (pour 3 nuits)

Vin d'honneur | Amuses bouches

Amuse bouches à 1.40€ l'unité

(minimum 40 pièces par choix)

- Assortiment club sandwiches (légumes grillés, poulet parmesan, saumon fumé fromage frais)
- Assortiment mini tortillas garnies (poulet, jambon Serrano, légumes, chèvre, saumon fumé)
- Assortiment de beignets de calamar et accras de morue
- Assortiment mini muffins salés (jambon fromage, tomate basilic, poulet bacon, chèvre pesto)

Amuse bouches à 1.80€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- 1 toast de rillettes aux 2 saumons et aneth (fumé maison et frais)
- Toast de chèvre gratiné au miel
- Toast rillettes de sardine aux câpres
- Brochette poulet mariné aux épices douces
- Crème de betterave, chèvre de l'île de Ré
- Mini rouleau de printemps aux légumes
- Brochette tomate cerise, mozzarella, pesto
- Mini club sandwich jambon de Parme, beurre au piment d'Espelette, roquette
- Mini suédois thon, mayonnaise au wasabi et roquette
- Verrine César (poulet pané, laitue, sauce César, parmesan)
- Verrine Italienne (tartare concombre et tomate, crème légère au basilic)
- Corolle de crumble caviar d'aubergine
- Moelleux citron et aneth, crème légère saumon fumé maison
- Velouté de patate douce à la vanille
- Mini vol au vent, lard et camembert chaud
- Velouté de courgette, crème de chèvre de l'île de Ré
- Verrine de purée de carottes, crème légère au cumin

Pizzetta à 1.80€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Italienne (tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette)
- Romaine (tomate, mozzarella, spianata piquante)
- Atlantique (tomate, mozzarella, miette de thon)
- Salmone (crème aneth, mozzarella, saumon fumé maison)
- Cabri miele (crème, fromage de chèvre, coppa, miel)

Amuse bouches à 2,60€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Carpaccio de bœuf façon Rossini aux copeaux de foie gras
- Verrine gourmande de mangue et sucrose, magret de canard fumé
- Sucette de foie gras mi-cuit maison et fruits secs
- Verrine au foie gras, pain d'épices maison et chutney de figues
- Mini surprise au foie gras

Amuses bouches à 2,40€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Mini pain bretzel céréales rillettes de crabe au citron vert
- Mini burger miettes de thon, beurre tomate et roquette
- Mini suédois à la chair de crabe, mayonnaise au wasabi et roquette
- Mini moelleux aux poivrons et bœuf épicé
- Croustillant d'agneau du Poitou à la persillade
- Mini bagel saumon fumé crème citronnée
- Mini navette farine noire avocat et tomates confites
- Tartelette tapenade, filet de rouget à la plancha
- Tartelette au guacamole et miettes de crabe

Vérrines

- Tartare d'avocat au piment d'Espelette et chips de spianatta
- Panacotta aux tomates confites, roquette et parmesan
- Légumes croquants à la mousse de chèvre de l'île de Ré, croustillant de jambon de Parme
- Crème de lentilles au foie gras, mousse de lard
- Tartare de melon et pineau, chips de lard
- Cappuccino de tomates et basilic
- Emietté de thon au piment d'Espelette, mimosa d'œuf
- Verrine de yaourt grec à la coriandre, petite brochette de pancetta
- Purée de pomme et mousse de betterave, chips de Chioggia

Cuillères

- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Carpaccio de saumon fumé aux salicornes
- Bouchée d'œuf de caille et magret fumé maison
- Poires caramélisées, crème de foie gras au cognac de l'île
- Fondue de poireau, noix de pétoncle au curcuma
- Quinoa bio à la coriandre, crevette flambée au cognac de l'île
- Queue d'écrevisses, tartare de mangue et citron vert
- Poulet à l'ananas et au rhum

Brochettes

- Billes de melon, chiffonnade de jambon de Parme
- Wrap saumon fumé, chair de crabe et avocat
- Crevettes roses et spianatta
- Viande de grison et tomate séchée

Nos
ateliers

Atelier huîtres de l'île de Ré

1,30€ la n°3 et 1€ la n°4

Atelier plancha

aux choix (animé par un cuisinier)
3€ l'unité (minimum 20 pièces par choix)

- Burger au foie gras et sa compotée d'oignons
- Gambas et spianata
- St Jacques au lard
- Filet de rouget sur toast de pesto rosso
- Langoustine et magret de canard fumé maison
- Lotte et pancetta
- Brochette chipiron et spianatta
- Brochette de suprême de pintade marinée aux épices douces
- Burger de thon snacké, beurre aux tomates confites



Vin d'honneur | Boissons

Base de 2 verres par personne,
soft et soda compris

- Kir royal de l'île de ré (pêche ou cassis) 5€
- Punch maison 5€
- Punch Bellini (champagne Framboise) 12€
- Soupe de crémant ou Rhétaise 8€
- Champagne Marquis de Ravaux 12€
- Trousse chemise (blanc ou rosé) 7€
- Pineau des Charentes Ilrhéa rosé et blanc 5€
- Atelier de vins BIO (blanc, rouge et rosé) 7€
- Buffet boissons : soupe de crémant, pineau Ilrhéa, cocktail de jus de fruits 8€
- Buffet de Mojito et/ou Caïpirinha (différents parfums selon les rhums arrangés maison) avec ou sans alcool 10€
- Spritz royal : Apérol, champagne, perrier, orange fruit 9€
- Choix de 2 cocktails maison (nous consulter) 10€

Cocktails enfants :

Soft et sodas, jus de fruits et 2 canapés 5€

Concevez votre repas

A vous de choisir le type de réception que vous souhaitez:
dîner servi à table, buffet, repas mixte ou cocktail, sans oublier le menu enfant,
ainsi que le type de repas : traditionnel, chic ...

Les entrées

Notre chef vous propose 2 types de buffet d'entrée :

Buffet Mer 16€

- Huitres n°3
- Bulots
- Crevettes roses
- Langoustines
- Saumon fumé maison
- Rillettes de crabe
- Sauces et accompagnements

Buffet Terre & Mer 19€

- Huitres n°3
- Bulots
- Crevettes roses
- Langoustines
- Saumon fumé maison
- Rillettes de crabe
- Terrine de foie gras mi-cuit maison
- Charcuterie italienne (Jambon de Parme, coppa, spianata)
- Rillons charentais
- Sauces et accompagnements

Outre les buffets, nous vous proposons différentes entrées froides ou chaudes à l'assiette, selon vos envies :

Entrées froides à l'assiette

- Dégustation de trésors régionaux (rillons charentais, saucissons à la fleur de sel, fromage de chèvre de "La Case bleue », salade de laitue de mer) 14€
- Terrine de foie gras maison, baguettine muesli et fruits secs 17€
- Carpaccio de bœuf charolais aux copeaux de foie gras et huile de truffes, tuile au parmesan 14€
- Duo de carpaccio (saumon, thon) et ses mauvaises herbes 13€
- Déclinaison de fumé maison (magret de canard, mignon de porc, saumon et espadon) 14€
- Dôme de saumon fumé maison et mousse de chèvre de l'île de Ré frais à l'aneth, pain noir 11€

Entrées chaudes à l'assiette

- Saint-Jacques en corail de langoustines, salade d'agrumes et choux blanc 14€
- Gambas et écrevisses grillées, salade de légumes croquants, crème de cresson 13€
- Émincée de seiche et spianatta, wok de légumes aux sésames (pois mange tout, pousse de soja, carotte, gingembre) 10€
- Tarte fine au rouget sur compotée d'oignons et julienne de légumes au basilic 11€
- Gambas rôties, velouté de mogettes et tuile de lard 14 €
- Brochette de thon et foie gras, velouté de patate douce à la vanille 14€
- Escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus corsé 15€

Pause digestive

Après une première entrée en matière, nous vous proposons la traditionnelle pause,
que nous déclinons sous 3 formes :

- Charentais (sorbet poire et cognac) 4€
- Normand (sorbet pomme et calvados) 4€
- Rétais (sorbet melon et pineau rosé Ilrhéa de l'île de Ré) 4€

Les plats

Selon vos envies, vous choisissez un plat fait à base de viande ou poisson :

Viandes

- Filet de bœuf limousin de Poitou Charentes façon Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe 22€
- Filet mignon de veau, écrasé de patates douces, crème légère au poivre de Sichuan 19€
- Duo de canard, magret de canard et croustillant de confit, jus au miel & citron vert 19€
- Ballotine de pintade farcie aux morilles, grenailles et pétales de légumes croquants 18€
- Tournedos de canard farci au foie gras, sauce périgieux (miel et truffe), gratin moelleux de pommes de terre et brochette de légumes confites 21€
- Duo de filet de bœuf et veau, pomme de terre grenailles et champignons poêlés, sauce fine aux giroles 22€

Poissons

- Filet de lieu jaune à la plancha, riz à l'espagnol et crème légère spianatta 17€
- Pavé de maigre de nos côtes, caviar d'aubergine à la laitue de mer, huile vierge salicorne 19 €
- Éventail de filet de rouget, fine ratatouille, émulsion citron et safran 19€
- Duo thon & espadon grillés, riz sauvage et pétales de légumes croquants, huile vierge 19€
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, jus à l'andouille 19€
- Filet de sole et gambas, risotto forestier et sauce au pineau des Charentes 21 €
- Poêlée de noix de Saint Jacques et langoustine, ragoût de lentilles béluga et sa bisque 21€
- Risotto de homard au piment d'Espelette et pointe d'asperge verte 25€

Fromages

Nous vous proposons 2 formules de dégustation de fromages : à l'assiette ou au plateau.

- Assiette de 3 fromages 6€
- Plateau de 3 fromages (au choix : Comté, Beaufort, brie fermier à la truffe (supplément 1€), camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont l'évêque, chèvre de l'île de Ré aux différentes saveurs, Fourme d'Ambert, Roquefort, Sainte-Maure de Touraine, fleur de l'île bio) 7€
- Dégustation de chèvre de l'île de Ré de « La Case bleue » 6€

Desserts

Toutes nos pâtisseries sont fabriquées par un pâtissier de l'île de Ré, n'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.

Nous pouvons également vous faire parvenir une plaquette de leurs pâtisseries.

Le coin des enfants

Menu enfant - de 10 ans | 14€ - 12€ sans le cocktail

Menu adolescent | 18€ - 16€ sans le cocktail

Cocktail : 2 amuse-bouches avec sodas et jus de fruit

Plats au choix : Pièce de bœuf (environ 100 grs), hamburger maison, escalope de saumon ou filet de poulet pané corn flakes

Garnitures au choix (1 ou 2) : haricots verts, riz, frites, poêlée de légumes

Desserts : Glaces au choix, fondant au chocolat, tarte aux pommes et sa crème anglaise

Boissons : Soda, jus de fruit, eaux

Les buffets

Buffet | 19€

- Salade de tomates
- Carottes râpées
- Salade piémontaise
- Terrine de campagne maison
- Jambon blanc
- Filets de poulet aux piments fumés
- Rillettes de thon aux piments verts maison
- Sauces et accompagnements
- Tarte Normande
- Salade de fruits frais
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

Buffet | 24€

- Salade de concombres
- Carottes râpées
- Salade Italienne (farfalle, roquette, jambon de Parme, parmesan, tomates confites, pesto)
- Terrine de campagne maison
- Jambon rôti aux herbes
- Filet de poulet aux piments fumés
- Duo de saumon (en rillettes et saumon fumé)
- Plateau de crevettes et bulots
- Sauces et accompagnements
- Plateaux de brie et emmental, mesclun
- Salade de fruits frais
- Tarte au chocolat maison
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

Buffet Barbecue & ses accompagnements | 26€

- Chipolatas - Merguez
- Brochette de poulet aux piments fumés
- Brochette de porc du Poitou Charentes
- Encornets grillés
- Salade verte
- Pommes de terre grenailles
- Salade de tomates
- Coleslaw maison
- Salade de concombres
- Plateau de brie et emmental, mesclun
- Sauces et accompagnements
- Salade de fruits frais
- Brownies
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

Buffet Terre & Mer | 29€

- Huitres n° 4 (2 par personne)
- Terrine de foie gras mi-cuit maison
- Planche de jambon de parme 24 mois
- Terrine de campagne maison
- Plateau de crevettes et bulots aioli
- Rillettes de chair de crabe au yuzu
- Saumon fumé maison
- Coleslaw maison
- Blanc de poulet émincé aux piments fumés
- Encornets grillés, marinés aux poivrons et spianatta
- Salade de lentilles beluga au lard fumé et graines de moutarde
- Tartare de tomates et concombres à la coriandre
- Sauces et accompagnements
- Plateau de brie et cantal jeune, mesclun
- Pâtière de fruits de saison
- Brownies
- Framboisier
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

Prêt à cuire à 18€


(charbon de bois inclus)

- Saucisses et merguez
- Brochette de poulet aux piments fumés
- Ventrèche de porc de Poitou Charentes
- Salade de tomates et concombres à la coriandre
- Coleslaw maison
- Chips et pommes de terre grenaille
- Tarte normande et brownies
- 1 baguette pour 3

Carte des vins & boissons

En fonction de votre menu, nous vous proposerons des accords mets et vins.
Nous conseillons 1 bouteille pour 6 pour l'entrée, puis 1 bouteille pour 4 pour le plat, fromage et dessert


Vins blancs

| | |
|---|-----|
| IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Chardonnay » - 75cl | 13€ |
| IGP D'OC Domaine Lasserre « Chardonnay » - 75 cl | 13€ |
| AOP SANCERRE Vignoble Dauny « Les Caillottes » - 75cl  | 22€ |
| AOP Château La Passonne Cadillac (moelleux) - 75cl | 16€ |
| IGP MEDITERRANEE Domaine de l'Estandon "Brise Marine" - 75cl | 15€ |
| AOP BODEAUX Château Gravelines - 75 cl | 15€ |
| AOP Muscadet sur Lie Domaine de la Cormerais - 75 cl | 13€ |
| VDP CHARENTAIS Soif d'évasion Sauvignon - 75cl | 13€ |

Vins rouges

| | |
|--|-----|
| AOP BLAYE Vignerons de Tutiac « Fou d'Aile » - 75cl  | 14€ |
| AOP Bordeaux Château Suau - 75cl  | 14€ |
| AOP COSTIERES DE NÎMES Château Mas neuf « Paradoxe » - 75cl | 22€ |
| AOP Saint Nicolas de Bourgeuil Taluau - 75cl | 14€ |
| AOP CROZES-HERMITAGE Domaine Pradelle - 75cl | 19€ |
| AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine la Ligière « Les Costebelles » - 75cl  | 16€ |
| AOP BOURGOGNE Domaine Roux - 75cl | 21€ |
| IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Terre de Garrigue » - 75cl | 16€ |
| IGP D'OC Domaine Lasserre « Cabernet- Sauvignon » - 75 cl | 13€ |
| AOP Côtes du Rousillon Petit Pas Mas Janeil - 75 cl | 15€ |
| AOP LALANDE DE POMEROL Château Jean Gué - 75cl | 28€ |
| VDP CHARENTAIS Le gouverneur - 75cl | 13€ |

Vins rosés

| | |
|---|-----|
| IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Terre de Garrigue » - 75cl | 14€ |
| IGP Corse Terra Rossa - 75cl | 15€ |
| IGP MEDITERRANEE Domaine de l'Estandon « Brise Marine » - 75cl | 15€ |
| VDP CHARENTAIS Rosé des dunes - 75cl | 13€ |
| VDP CHARENTAIS L'Azure - 75cl  | 15€ |

Champagnes

| | |
|---|-----|
| AOP Champagne Brut Marquis de Ravaux - 75 cl | 35€ |
| AOP Champagne Brut Deutz - 150 cl | 40€ |
| AOP Champagne Brut Brut Deutz Magnum - 150 cl | 80€ |
| AOP Champagne Brut Rosé Deutz - 75 cl | 45€ |
| AOP Champagne Ruinart - 75cl | 55€ |

Nous sommes à votre écoute pour toute demande spécifique.

Droit de bouchon

Vous pouvez également apporter vos vins ou boissons ...

- 5€ par bouteille de vin (75cl)
- 7€ par bouteille de champagne (75cl)
- 16€ pour les alcools forts (70cl)
- 15€ Fût de bière (6 litres)

Boissons

- Café, thé et infusion 1€ par personne
- Eaux plates et gazeuses 5€ par personne
- Open bar :
 - 6€ le verre avec alcool (hors cocktails)
 - 2€ sans alcool (bières ou soft)
- Forfait bière : 2.20€ le demi Kronenbourg ou Grimbergen



Une petite faim pendant la soirée ...

- Candy bar 1€
- Brioche Tressée 2€
- Brochettes de fruits frais de saison 2€
- Chouquettes 0.30€ pièce
- Mini cannelés 0.45€ pièce

Animation

- Soirée dansante (prestation d'un DJ) 600€
- Location de sonorisation 100€
- Accompagnement des enfants pendant le repas puis durant la soirée (assistance au repas + activités type coloriages, jeux, dessins animés ...) 18€ par heure et par animateur. Base 1 animateur pour 6 enfants. Demande de devis spécifique pour les moins de 4 ans.
- Forfait nappes et serviette en tissus blanc : 1€
- Forfait décoration sur demande en fonction du thème

Privatisation du restaurant

Nous vous proposons 2 formules :

- **Privatisation partielle** du restaurant à partir de minuit : 120.00 € de l'heure
- **Privatisation complète** du restaurant de 18h à 4h du matin. Prix en fonction du nombre de personnes.
 - Plus de 100 personnes : 880 €
 - 80 à 100 personnes : 1 100 €
 - 60 à 80 personnes : 1 300 €
 - Moins de 60 personnes : sur demande

Moment émotion

Organisez votre cérémonie laïque dans un cadre naturel

Avant le vin d'honneur, vous avez la possibilité d'organiser votre cérémonie laïque au sein du camping. Nous vous mettons à disposition un emplacement de plein air que vous pourrez choisir au préalable. Nous pouvons vous fournir des chaises, micro et sonorisation si nécessaire.

Nous consulter pour les tarifs décoration et mise en place.



Se retrouver le lendemain



Le petit-déjeuner complet

Buffet | 12€ par personne

- Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat
- Jus de fruits
- Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatines)
- Yaourts, fromage blanc
- Pain blanc, multi-céréales
- Corbeille de fruits, salade de fruits
- Confitures, miel, beurre, Nutella
- Fromage et jambon blanc
- Oeufs
- Fruits secs et muesli maison

Le brunch "classique" 24€

Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat
Jus de fruits
Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatines)
Yaourts, fromage blanc
Pain blanc, multi-céréales
Corbeille de fruits, salade de fruits
Confitures, miel, beurre, Nutella

Salade de tomates
Carottes râpées
Salade piémontaise
Terrine de campagne maison
Jambon blanc
Filets de poulet aux piments fumés
Rillettes de thon au piments verts maison
Sauces et accompagnements
Tarte Normande
Salade de fruits frais
¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé ou rouge)
Café, thé ou infusion

Le brunch "sur mesure" 29€

Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat
Jus de fruits
Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatines)
Yaourts, fromage blanc
Pain blanc, multi-céréales
Corbeille de fruits, salade de fruits
Confitures, miel, beurre, Nutella

Salade de concombres
Carottes râpées
Salade Italienne (farfalle, roquette, jambon de Parme, parmesan, tomates confites, pesto)
Terrine de campagne maison
Jambon rôti aux herbes
Filets de poulet aux piments fumés
Duo de saumon (en rillettes et saumon fumé)
Plateau de crevettes et bulots
Sauces et accompagnements
Plateau de Brie et Emmental, mesclun
Salade de fruits frais
Tarte au chocolat maison
¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé ou rouge)
Café, thé ou infusion

Buffet Barbecue & ses accompagnements | 26€

- Chipolatas - Merguez
- Brochette de poulet aux piments fumés
- Brochette de porc du Poitou Charentes
- Encornets grillés
- Salade verte
- Pommes de terre grenailles
- Salade de tomates
- Coleslaw maison
- Salade de concombres
- Plateau de brie et emmental, mesclun
- Sauces et accompagnements
- Salade de fruits frais
- Brownies
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

Buffet Terre & Mer | 29€

- Huitres n° 4 (2 par personne)
- Terrine de foie gras mi-cuit maison
- Planche de jambon de parme 24 mois
- Terrine de campagne maison
- Plateau de crevettes et bulots aioli
- Rillettes de chair de crabe au yuzu
- Saumon fumé maison
- Coleslaw maison
- Blanc de poulet émincé aux piments fumés
- Encornets grillés, marinés aux poivrons et spianatta
- Salade de lentilles beluga au lard fumé et graines de moutarde
- Tartare de tomates et concombres à la coriandre
- Sauces et accompagnements
- Plateau de brie et cantal jeune, mesclun
- Panière de fruits de saison
- Brownies
- Framboisier
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion



Nos hébergements

Pour la réservation des mobil-homes, nous vous demandons 1 nuit minimum. Sauf week-ends fériés : Pentecôte 3 nuits minimum et Ascension 4 nuits minimum.

Vous bénéficiez d'une **réduction de 10%** et des **frais de dossiers offerts** (30€).

Pour vous aider dans votre choix, vous pouvez consulter notre site internet avec des photos de chaque catégorie d'hébergement : <https://www.interlude.fr/hebergements/locations>.

Vous pouvez également réserver en ligne en spécifiant le mariage dans les remarques.

Nous consulter pour les tarifs au 05 46 09 18 22.

La réservation et le règlement

La réservation est confirmée à signature du contrat et versement du 1er acompte de 30%.

La suite du règlement s'effectue de la façon suivante :

- 60% du montant total de la prestation, 1 mois avant l'événement
- Solde de la facture, règlement le lendemain de l'événement

Vous devez nous fournir le nombre exact de participants 15 jours avant l'événement, au-delà les prestations seront dûes.





Galerie photo



Restaurant La Grillérade



Espace Fleur de Sel

En fonction du nombre de personnes que vous serez pour votre séjour, l'espace La Grillérade ou Fleur de Sel sera transformé en piste de danse.



Terrasse Lounge



Salle Océane