



HOTEL
ADMIRAL

MONA
collection

MARIAGE



04 78 87 29 87
reservation@hoteladmiral.fr
www.hotel-admiral.fr

2 Allée du Levant
69890 La Tour-de-Salvagny

Une offre tout compris pour un week-end de rêve...

*74 chambres, 2 salles modulables, vin d'honneur, dîner,
Brunch & une terrasse en bord de piscine!*

Notre hôtel**** et nos salles, Océanie (150m²) et Pacifique (270m²), sont à votre disposition pour faire de votre mariage, un moment inoubliable...

Nous proposons une offre tout en un, grâce à laquelle vous combinerez : service d'hébergement, de restauration et festivités au sein de la même enseigne. Un interlocuteur unique vous est dévoué pour une offre complètement personnalisée et adaptable.

Quoi de plus simple et économique pour vous et vos hôtes ?
Pas de mauvaise surprise tout est compris dans nos formules!

Nos salles sont modulables et donc peuvent s'adapter en fonction de votre nombre d'invité.

Notre salle "Océanie" accueillera jusqu'à 80 personnes assises.

Notre espace Pacifique pourra accueillir des événements de 100 à 180 personnes assises tout en garantissant un espace pour votre piste de danse.

Profitez d'un week-end de rêve et optez pour une organisation simple : Salle, Vin d'honneur, Dîner, Hébergement et Brunch!
Nous nous occupons de tout!

Le petit + : Notre belle terrasse ombragée en bord de piscine pour accueillir vos vins d'honneur



HOTEL
ADMIRAL

MONA
collection
∞

Pourquoi nous dire << Oui >> ?

Nos formules tout inclus et le professionnalisme de nos équipes vous permettent une organisation simplifiée et à la hauteur de vos attentes. Nous prenons en charge votre mariage de A à Z!

Nos salles de réception :

Nos 2 espaces modulables Océanie & Pacifique sont à votre disposition pour un maximum de 180 invités avec piste de danse. Nos salles sont en parquet et disposent de la climatisation & chauffage.

La restauration:

Des canapés du Vin d'honneur à la pièce montée notre cuisine est "Faites Maison".

Notre Chef de cuisine ainsi que sa brigade ont à cœur de vous offrir un dîner à la hauteur de l'évènement.

L' Hébergement:

Notre hôtel 4 étoiles disposent de 74 chambres pour accueillir vos convives avec un tarif préférentiel.

La chambre des mariés est offerte!

Le Brunch :

Pour profiter toujours plus de ce beau week-end et de vos invités, nous organisons aussi votre Brunch le lendemain.



Mise en place & Nettoyage :

La mise en place de la salle (le mobilier, vaisselles...) et le nettoyage sont fournis par nos soins.

Solutions Météo :

En cas de pluie, plusieurs espaces vous sont offerts pour organiser le vin d'honneur.

Offre personnalisée :

Nous vous proposons des menus personnalisables. Vous pouvez choisir le parfum de la pièce montée, les canapés du Vin d'honneur...

Votre fête sera prise en charge par nos équipes afin que vos invités et vous puissiez vivre pleinement ce moment inoubliable!



Voyage romantique

Offre valable toute l'année pour 125.00 € TTC / personne

Cette formule inclus :

- La Location de la salle le jour J jusqu'à 2h du matin
- L'Apéritif : 1 cocktail accompagné de 6 canapés par personne.
- Le dîner : menu « Romantique »
- L'eau minérale : ½ / personne
- Les Vins "Sélection Découverte" (1 bouteille pour 2 personnes) : rosé, blanc, rouge
- Café, Thé ou Infusion : à raison d'une consommation / personne.
- 1 pain rond/personne & pain classique

Possibilité de continuer la fête jusqu'à 4h du matin avec un supplément de 190€ / heure



Entrée

Eclair de Saumon fumé par nos soins
Accompagné de son tartare et crémeux Avocat - Wasabi

OU

Marbré de Foie Gras de Canard au Porto
Chutney aux fruits rouges - Chips de Panais

OU

Moelleux de Langoustine aux St Jacques poêlées
avec sa bisque maison

Plat

Médailon de Lotte cuit lentement
sauce crustacés maison

OU

Souris d'Agneau braisée de 7 heures

OU

Filet de Veau français poêlée
sauce aux morilles - gratin dauphinois & légumes

OU

Magret de Canard aux fruits rouges

Avec

Gratin dauphinois, Polenta crémeuse aux Cèpes,
flan de saison, légumes du soleil,

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
tomates confites, fagot de haricots verts, riz Vénéris
(2 accompagnements au choix)

Fromage

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

OU

Fromages affinés

Dessert

Pièce montée

OU

Entremet au choix (Fruits de saison, vanille, tout chocolat...)

Les plats ci-dessus sont indiqués à titre d'exemple

Offre valable toute l'année pour 180.00 € TTC / personne

Cette formule inclus :

- La location de la salle le jour J jusqu'à 2h du matin.
 - L'Apéritif : 2 cocktails accompagnés de 6 canapés par personne. + 1 Atelier
 - Le dîner : Menu « Prestige »
 - Eau minérale : ½ Plate ou Gazeuse / personne
 - Les Vins "Selection Prestige" (1 bouteille pour 2 personnes) : rosé, blanc, rouge
 - Café, Infusion ou thé gourmand : accompagnée de 2 mignardises par personne.
 - Le champagne : 2 coupes / personne.
 - 1 pain rond/personne & pain classique
- Possibilité de continuer la fête jusqu'à 4h du matin avec un supplément de 190€/heure

Entrée

Parfait de Langoustine fraîche - Coulis d'étrille
Chips de légumes
Ou

Nougat de Foie Gras Maison
Chutney à l'abricot - Brioche aux Cèpes Toasté
Ou

Assortiment de Poisson Fumé par nos soins (Saumon - Thon - Cabillaud)
Espuma Avocat - Combawa - Foccaccia grillé à l'huile de Truffe

Plat

Médailillon de Lotte lardé - Miroir de Vin
Ou

Vol au Vent de Homard chaud - Petite quenelle de Homard
Ou

Sole soufflée sauce Champagne

TROU NORMAND

Et

Veau Basse Température - Crème de Morilles
Ou

Filet de Boeuf Charolais en fine croûte de Truffe - Sauce bordelaise
Blinis de Pomme de Terre
Ou

Selle d'Agneau Français farcie aux légumes d'été. - Jus au romarin fumé

Avec

Gratin dauphinois, Polenta crémeuse aux Cèpes, Flan de saison, légumes du soleil,
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Tomates confites, fagot de haricots verts, riz Vénéré
(2 accompagnements au choix)

Fromage

Buffet de fromages - salade et fruits secs
Ou

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

Dessert

Pièce montée
Ou

Entremet au choix (Fruits de saison, vanille, tout chocolat...)
Ou

Cascade de fruits frais
Ou

Assortiment de mignardises (2 desserts au choix)

Les plats ci-dessus sont indiqués à titre d'exemple.

Hebergement de vos convives

HOTEL
ADMIRAL

MONA
collection



Pour plus de confort et de sécurité tous vos invités peuvent rester sur place dans l'une de nos 74 chambres.

Notre hôtel**** vous accueille avec vos invités dans nos chambres tout confort et climatisées Au choix lit double ou deux lits séparés. Equipée d'un coin bureau et, d'un coin détente avec fauteuil et table basse. Nous vous assurons une grande qualité de sommeil...

TV écran plat, coffre fort et plateau de courtoisie sont à votre disposition et bouteille d'eau offerte.

Nos Tarifs Mariage :

Chambre simple avec petit-déjeuner : 80€

Chambre double avec petit-déjeuner : 90€



Brunch du lendemain

Faites durer cet instant magique en vous retrouvant le lendemain avec vos invités autour de notre Brunch fait maison!

Le Brunch est servi sous forme de buffet ou se rencontrent les grands classiques salés et les incontournables sucrés!

Si le temps le permet, possibilité de prendre le Brunch en bord de piscine sur notre terrasse ombragée!

Buffet à volonté:

- Pains & viennoiseries
- Salades
- Charcuterie & Fromage
- Fruits
- Oeufs brouillés, bacon
- ...

- Navettes & Finger Food
- Plats chauds
- Mignardises sucrées
- Café, Thé, jus de fruits

Nos Tarifs Mariage :

Buffet : 30€ / personne

Buffet + Forfait Vin : 40€ / personne

Les Extras

- * Location housses de chaises & installation : 3€/ chaise
- * Fontaine à Champagne : 100€ (hors champagne)
- * Cascade de fruits : 3€ /pers. (à partir de 70 pers.)
- * Forfait Mignardises sucrées (accompagnant le café) : 3.00€
- * Extra Mignardises sucrées : 1.30€
- * Supplément 2ème entrée : 8.00€
- * Supplément 2ème plat : 15.60€
- * Trou Normand : 5.80€
- * Buffet de Fromages, salade & fruits secs : 8.00€
- * Champagne à partir de 58€
- * Forfait Softs sur la soirée : 8€ / personne
- * Candy Bar : 3€ / enfants (4€ / adulte)
- * Pains ronds ou pains spéciaux : 1.50€/pers

Pourquoi choisir notre hôtel ?

Salles des fêtes...

Pas d'hébergement sur place : trajet voiture, alcool, endormissement, l'un veut rentrer et pas l'autre...

Plusieurs prestataires = plusieurs interlocuteurs avant et PENDANT votre soirée : dérangement!

Météo défavorable : organisez au préalable une situation de repli.

Le traiteur vous proposera de mettre vos couverts à son arrivée, le jour de l'événement seulement.

Vérifiez ce qui est compris : vaisselle, verrerie, serviettes, pains, eaux...

Lendemain : débarrassage et nettoyage de la salle et gestion des surplus : de quoi déprimer...

Vous cherchez vous-même vos prestataires.

Chez nous...

Dormez tous sur place et profitez pleinement de votre soirée !

1 interlocuteur : organisation en amont pour votre mariage.

En cas de pluie : plusieurs espaces vous sont offerts pour organiser le vin d'honneur.

Nous vous proposons de mettre en place votre décoration dans une salle prête.

Nous fournissons une prestation globale, seuls les éléments décoratifs ne sont pas fournis.

Nous nous chargeons de tout : prenez le temps de lire votre livre d'or, vos messages...

Une liste de prestataires est mise à votre disposition.

Contacts



HOTEL
ADMIRAL

MONA
collection
∞

Notre équipe qualifiée est à votre écoute pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.



2 allée du Levant
69890 La Tour-de-Salvagny



04 78 87 29 87



reservation@hoteladmiral.fr



www.hotel-admiral.fr

Notre équipe dédiée à votre mariage

Rachel BROUSSE

Coordnatrice de l'évènement
reservation@hoteladmiral.fr

Surendra CARPEN

Chef Cuisinier

Christophe COUDURIER

Responsable Restauration

Hassène BEN YOUNES

Responsable de salle



Accès :

A quelques minutes de l'A6

Prendre A89 sortie n°40 - La Tour-de-Salvagny

20 min du centre ville de Lyon

A 600m du centre de La Tour-de-Salvagny