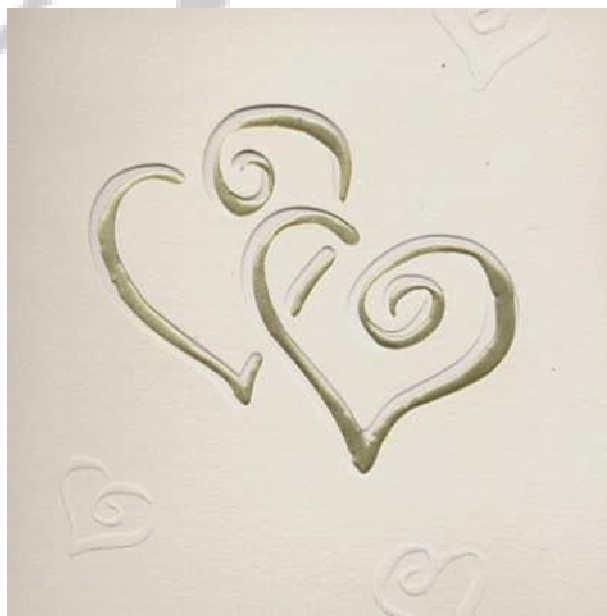


Hôtel
Westminster



RECEPTION DE MARIAGE



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE
☎+33 (0)4 92 14 86 86 - 📠+33 (0)4 93 82 45 35
www.westminster-nice.com

SOMMAIRE

■	Historique	3
■	Les lieux	4
■	Les Cocktails	5
■	Les Menus et Buffets	7
■	Prestations et services	13
■	Hébergement	16
■	Conditions générales de vente	17

Historique de l'hôtel Westminster****

1878 : la famille Schmitz, ancêtres des propriétaires actuels, achète sur la Promenade des Anglais deux villas pour les unir en un hôtel dont elle confie la réalisation à l'architecte Louis Castel. Elle obtient par ailleurs, l'autorisation de la famille du Duc de Westminster d'appeler ce nouvel hôtel, "Hôtel Westminster".

1904 : le déjà célèbre hôtel s'agrandit dans sa partie arrière pour donner naissance au Hall aux Fresques, à un restaurant où l'on sert les menus de "table d'hôte" (aujourd'hui salon Président), au salon "Belle Epoque", et à de nouvelles chambres côté jardin Masséna.



1950 : Madame Schmitz transmet l'hôtel à son petit fils, le Dr Jean-Paul Grinda, une personnalité de la ville de Nice dont l'empreinte et la fortune personnelle vont marquer la modernisation de l'hôtel, tout en gardant l'ambiance très début de siècle du Westminster.

1961 : les anciennes grandes salles de restaurant sont transformées en salons de réunion. Deux restaurants voient le jour dont un sur la Promenade des Anglais ainsi qu'un bar de style colonial anglais, tous deux face à la mer.

Aujourd'hui, l'hôtel Westminster est l'un des établissements hôteliers de la Côte d'Azur les plus représentatifs des arts et de la culture du sud de la France.

Les Lieux

☒ Les Cocktails:



Nous vous proposons d'organiser votre cocktail ou vin d'honneur sur la terrasse à ciel ouvert, face à la mer
Notre Salon Belle Epoque, en cas de temps couvert, accueillera vos invités pour votre apéritif.

☒ Le dîner et la soirée dansante :

Les Salons Président et Belle Epoque

Les dimensions de nos grands Salons communicants (7m de hauteur sous plafond, 200 et 110 m²) et leur architecture (plafonds à caissons, parquet au sol et moulures dorées à l'or fin) font de ces salles majestueuses, les lieux parfaits pour les réceptions de mariage. Ils marqueront ce moment unique de leur beauté et de leur caractère.

Dimensions :

Salon Président : 18.30m x 10.40m
Salon Belle Epoque : 13.80m x 7.70m

Capacités :

Salon Président : 180 personnes assises maximum sans piste de danse, 140 personnes assises maximum avec piste de danse
Salon Belle Epoque : 100 personnes assises maximum sans piste de danse, 60 personnes assises maximum avec piste de danse
120 personnes maximum en cocktail



Les Apéritifs et Cocktails

■ Nos propositions au verre et à la bouteille

● Au verre

Kir Provençal (14cl)	4.5 €
Coupe de champagne (14 cl)	10 €
Kir Royal (14 cl)	12 €
Coca cola, Sprite (33 cl)	4 €
Schweppes (20 cl)	4 €

● A la bouteille

Champagne (75 cl)	49 €
Pastis, Ricard (100 cl)	60 €
Martini rouge & blanc (100 cl)	35 €
Gin Gordon's (70 cl)	55 €
Porto rouge & blanc (70 cl)	45 €
JB Rare (70 cl), Vodka Absolut (70 cl)	55 €
Badoit, Evian (100 cl)	4,50 €
Jus de Fruits (100 cl)	10 €

■ Nos propositions d'open Bar (Accompagnements: Olives et mélanges salés)

● FORFAIT A:

Incluant : Vin blanc de Provence, Whisky, Pastis, Bières, Martini, Gin, Vodka

Une boisson par personne	9.50 €
Deux boissons par personne	17.00 €

● FORFAIT B :

Incluant : Champagne, Whisky, Pastis, Vin de Provence blanc, Bières, Martini, Gin, Vodka

Une boisson par personne	12.00 €
Deux boissons par personne	22.00 €

Nos propositions de Forfaits Canapés :

5 Canapés Froids salés par personne	8.50 €
10 Canapés par personne (4 salés froids, 4 salés chauds, 2 sucrés)	16.00 €
15 Canapés par personne (6 salés froids, 5 salés chauds, 4 sucrés)	24.00 €

▣ LES CANAPES

● Les canapés froids

Brochette de tomate et mozzarella au pesto,
Verrine au foie gras de canard et pain d'épices
Piqué de chèvre en robe de noix de pécan,
Moelleux au foie gras de canard et figues
Toast au fromage blanc, concombre et ciboulette,
Gaspacho de tomate, émulsion céleri et coriandre
Sucette de tomate cerise aux graines de sésame torréfiées,
Toast de saumon fumé
Mini pan bagna
Verrine de guacamole au piment d'Espelette, crevettes croustillantes

● Les canapés chauds

Piquet de magret de canard, ananas déglacé au saké
Brochette de volaille Tandoori
Toast de rouget à la Tapenade
Crêpe soufflée au saumon fumé et citron vert
Palet de polenta aux olives, tomates séchées
Mini quiche Lorraine
Brochette de gambas scintillante
Petits farcis niçois
Croûton de fromage de chèvre
Brochette ananas-crevette
Pissaladière
Piquet de thon rôti à la mangue
Verrine de poulet au cumin à la ratatouille Niçoise

2.20 € Le canapé.

1.90 € Le canapé supplémentaire à partir de 10 pièces par personne

Prix nets

L'Apéritif

Un Kir Vin Blanc par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)

Accompagné d'une sélection de 3 canapés et d'agrémentés salés
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

Menu « Aphrodite »

Noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, julienne de pois gourmands,

Velouté de homard en ruban perlé

Ou

Opéra de foie gras de canard au poivre du Sichuan, mirabelles rôties aux épices

Filet de daurade Royale poêlé au beurre d'algues,

Cœur d'artichaut déglacé au Noilly Prat, pommes contisées à la secca d'Entrevaux

Ou

Suprême de volaille fermière rôti aux morilles, pressée de patates douces au cumin,

Calisson de polenta truffée

Le gâteau Américain des Mariés

Présenté et découpé en salle par les Mariés et servi à l'assiette pour les convives

Café, Thé, Mignardises

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel
Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 95 €

L'Apéritif

Un Kir Vin Blanc par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)

Accompagné d'une sélection de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

Menu « Cupidon »

Déclinaison de foie gras en trois chapitres, jus court au calvados

Ou

Duo de gambas rôties et torrifiées aux agrumes, arlequin de légumes persillés,
Emulsion de Vermouth

Filet de loup aux girolles, émulsion de céleri rave,
Perles de pommes ratte, sauce Champagne

Ou

Dos de rascasse rôti en crouste de parmesan, chanterelles et pointes d'asperges braisées,
Velouté au vin de Bellet

Ou

Dragées de cailles cuites au sautoir, fleur de courgette façon « Capon »,
Pommes d'amour « Grenadine » aux sucs de cuisson

Ou

Carré d'agneau rôti au thym citronné, Duchesse de pommes grenailles,
Confit de légumes provençaux

Le gâteau Américain des Mariés

Présenté et découpé en salle par les Mariés et servi à l'assiette pour les convives

Café, Thé, Mignardises

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel
Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 105 €

L'Apéritif

Une flûte de Champagne par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagnée d'une sélection de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille de Champagne pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 49 €)

Menu « Venus »

Amuse-bouche

Demi-queue de langouste rôtie en robe de chorizo, pétales de tomates confites,
Linguines de légumes infusés au gingembre

Ou

Marbré de foie gras de canard au vin de Pays, figues rôties aux parfums de violette, toast épicé

Ruban de sole au cœur de sabayon parfumé à la badiane, union de légumes courtisés

Ou

Filet de turbot rôti à la crème d'écrevisse, plancha d'aubergines au pressé de potiron et coriandre,
pommes « Maitre d'Hotel »

Charlotte de magret de canard et pleurotes, pêches rôties au beurre d'amandes,
Jus court au Porto

Ou

Tendre mignon de veau saisi au poêlon, bouton d'artichaut au beurre de truffes,
Pont neuf « Périgourdine » et panisse

La sélection de fromage de nos régions, mesclun de salade, pain au noix

Le gâteau Américain des Mariés

Présenté et découpé en salle par les Mariés et servi à l'assiette pour les convives

Café, Thé, Mignardises

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel
Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 115 €

L'Apéritif

Un Kir Vin blanc par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagné d'une sélection de 3 canapés et d'agrémentés salés
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

Buffet « Grande Bastide »

Les primeurs de nos contrées

Le Panier de légumes : carottes, tomates, céleri, concombre, pomme de terre, endives, poivrons rouge et jaune, maïs, radis, soja. Les sauces : fromage blanc et ciboulette, anchoyade
Eventail de tomates grappes aux perles de mozzarella
Verrine de gaspacho aux parfums d'Espelette, croustille persillée
Plancha de petits farcis niçois « Tradition »

Les saveurs du Haut Pays

Assortiment de charcuterie du Haut-Pays : jambon fumé, secca d'Entrevaux, saucisson sec, saucisson à l'ail. Condiments assortis, cornichons, beurre d'Isigny, olives Niçoises

Le banc de l'écailler

Les huitres fines de claire, pain de seigle et vinaigre à l'échalote
Le miroir de saumon mariné au citron vert
Les crevettes grises
Enlassée de saumon fumé aux œufs de lymphes
Les pains spéciaux : pain à la tomate, pain de mie, pain de campagne
Les accompagnements : sauce cocktail, mayonnaise, citrons

Les Plats chauds servis à table

Filet de loup rôti, velouté de Noilly prat,
Plancha d'aubergines au pressé de patates douces et cumin
Ou
Carrée d'agneau rôti au pistou, crumble aux dragées de la Mariée,
Mijoté de jeunes légumes courtisés, pont neuf de panisse

Le plateau de fromage de nos régions, pain aux noix

Le gâteau Américain des Mariés

Présenté et découpé en salle par les Mariés et servi à l'assiette pour les convives

Café, Thé, Mignardises

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel - Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 105 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

L'Apéritif

Une flute de Champagne par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagné d'une sélection de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 49 €)

Buffet « Mas de Provence »

Les primeurs de nos contrées

Le Panier de légumes : carottes, tomates, céleri, concombre, pomme de terre, endives, poivrons rouge et jaune, maïs, radis, soja. Les sauces : fromage blanc et ciboulette, anchoyade
Eventail de tomates grappes aux perles de mozzarella
Verrine de gaspacho aux parfums d'Espelette, croustille persillée
Plancha de petits farcis niçois « Tradition »

Les saveurs du Haut Pays

Assortiment de charcuterie du Haut-Pays : jambon fumé, secca d'Entrevaux, saucisson sec, saucisson à l'ail. Condiments assortis, cornichons, beurre d'Isigny, olives Niçoises
Miroir de foie gras de canard, chutney de figues aux pétales de roses

Le banc de l'écailler

Les huitres fines de claire, pain de seigle et vinaigre à l'échalote
Le plateau de saumon mariné au citron vert, les crevettes grises
Enlassée de saumon fumé aux œufs de lymphes
Verrine de queue de langouste, émulsion d'avocat et douceur de mangues
Les pains spéciaux : pain à la tomate, pain de mie, pain de campagne
Les accompagnements : sauce cocktail, mayonnaise, citrons

Les Plats chauds servis à table

Duo de gambas et Saint-Jacques snackées, vierge de tomates cerises au piment d'Espelette,
Pressé de céleri, pommes rattes persillées

Ou

Mignon de veau piqué au parfum de romarin, pétales de jambon fumé,
Émulsion de cœurs d'artichaut, jus court aux morilles

Le plateau de fromage de nos régions, pain aux noix

Le gâteau Américain des Mariés

Présenté et découpé en salle par les Mariés et servi à l'assiette pour les convives

Café, Thé, Mignardises

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel - Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales

Prix nets : 115 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Le Brunch

A partir de 30 personnes, un seul et même plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives.
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés selon les saisons.

■ Le Petit Déjeuner

Viennoiseries, toasts...
Fromage blanc, yaourt
Fruits frais
Œufs brouillés, saucisses, baconde pays et de fromages
Jus d'orange et de pamplemousse, eaux minérales, café, thé, chocolat

■ Le Buffet Saveurs

Salade de tomates, mozzarella
Salade Niçoise
Taboulé à l'orange épicé
Petits farcies « Nissart »
Miroir de saumon fumé
Le plateau de charcuterie du Haut pays
Salade de pommes de terre au hareng fumé

■ Les Plats Chauds

Epaule d'agneau rôtie, ratatouille niçoise et polenta « olivette »
Ou
Filet de daurade rôti au pesto, assortiment de légumes « Retour du Marché »

■ Les Fromages et Desserts

Le plateau de fromages, pain aux noix et aux olives
Tarte aux figues
Verrine de panacota aux fruits rouges
L'entremet aux trois chocolats
Salade de fruits de saison à la cannelle
La sélection du Chef Pâtissier

Vin : La sélection de notre Maitre d'Hotel
Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes),
Eaux minérales et café (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 39 €

■ La Pièce montée

La pièce montée croque en bouche (3 choux par personne)

Parfums au choix des mariés : praliné, chocolat, café, vanille

9 € par personne / prix nets

■ Menu « les petits Châtelains » pour les jeunes convives

Nous proposons 2 formules, selon leur âge :

Menu identique aux adultes en demi portion et à demi-tarif

Ou Menu à 29 € / prix nets par enfant (moins de 10 ans) comprenant, une entrée, un plat et dessert, et une boisson.

■ Les prestataires de service (musiciens, hôtesse d'accueil, photographe...)

Nous proposons un menu entrée, plat, dessert et boissons au tarif de 35 € / prix nets par personne, servi dans notre Restaurant avant la manifestation.

■ Le droit de bouchon

Il vous est possible de fournir votre Champagne. Un droit de bouchon de 10 € / prix nets est appliqué pour toute bouteille ouverte.

Prestations et services

■ Les prestations incluses dans votre soirée :

L'impression des menus et du plan de table

Les chevalets de table

Les centres de tables fleuris et une composition (table d'honneur ou buffet) aux couleurs de votre choix

Les chandeliers et bougies aux couleurs de votre choix

Le service jusqu'à 2 heures du matin

■ Limitation horaire

L'animation musicale est limitée à 2 heures du matin. Au-delà de 2 heures du matin, si vous souhaitez continuer la soirée sans animation musicale, un supplément de service vous sera facturé au taux horaire en vigueur.

■ La dégustation de votre repas offerte pour les mariées

Nous vous proposons une dégustation du menu de votre choix (sauf pièce montée et gâteau américain). Sur réservation, hors samedi et jours fériés.

Hébergement

■ Le Forfait 11 chambres

Selon la saison, les 11 chambres, dont 2 Suites Junior, situées au-dessus de nos Salons pourront vous être facturées en cas d'animation musicale (1200 à 2000 Euros).

■ Les Jeunes Mariés

L'Hôtel Westminster**** offre la nuit de noces dans l'une de ses superbes Suites Junior en vue mer.



■ Les chambres des invités

Les invités qui souhaitent loger à l'Hôtel Westminster**** bénéficieront d'une réduction de 20% sur notre « Meilleur tarif Garanti » applicable sur les catégories Classic, Baie des Anges et Suite Junior ville et mer. Un code spécial leur sera attribué afin de profiter de cette offre et effectuer leur réservation en ligne.

Nous vous informons que ces données ne sont pas contractuelles et que des changements peuvent être apportés quant à l'organisation des soirées selon les besoins et les contraintes de notre établissement.

Barème de Prix :

Les tarifs des différentes prestations proposées par l'établissement sont exprimés en Euros, par personne, et sont nets.

Ils sont fonctions du nombre de personnes, de la durée et de la date de séjour.

Une offre ou un devis tenant compte de ces différents paramètres est adressé au client sur simple demande.

Les tarifs en vigueur à la date d'établissement du devis ou de l'offre sont définitifs

à compter de la réception de la garantie de réservation.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques ou de dispositions réglementaires, en l'absence de pré-paiement.

Garantie de réservation : les Arrhes

30% du total TTC des prestations faisant l'objet de la réservation est requis pour que la réservation soit garantie, ainsi que la copie du contrat signé avec tampon de la société et paraphé sur chaque page.

A 90 jours de la manifestation : un deuxième versement d'arrhes de 30% du total TTC est requis.

A 30 jours de la manifestation : un troisième versement de 20% du total TTC est requis.

En période de gros congrès (Midem, Grand Prix de Monaco, Festival du Film,..),

le pré-paiement total d'une manifestation sera demandé à titre de garantie de réservation.

Confirmation et Réservation :

La réservation est confirmée dès réception de la confirmation écrite du client, accompagnée du premier versement du pré-paiement tel que défini ci-dessus. La confirmation de réservation signée du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions.

Heures supplémentaires :

Des frais de personnel seront facturés sur la base des tarifs en vigueur, par heure supplémentaire :

- au-delà de 18 heures pour un déjeuner, 30.49 EUR heure/serveur.

- au-delà de l'heure du matin pour un dîner de 40.40 EUR heure/serveur.

Assurance, Responsabilité :

Le client ou à défaut l'organisateur - locataire, est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient provoquer au cours de la manifestation.

Il est conseillé au client-locataire de souscrire à ses frais une assurance couvrant tout dommage que pourraient subir les objets, effets ou matériels déposés par lui dans l'établissement. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais.

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient (vol, dégradations, ...) et en particulier susceptibles d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client-locataire, à l'occasion de la manifestation objet de la réservation.

Règlement des extras :

Tous les extras (bar, téléphone,...) doivent être réglés, au moment du départ par chacun des participants. A défaut de ce règlement, ces sommes seront directement facturées au client-locataire qui est solidairement responsable de leur paiement.

Espace non fumeurs :

En application de la loi du 10 janvier 1991, relative à l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, le client-locataire est informé que les salles de réunion sont des zones « non fumeurs ». Il assume la responsabilité de faire respecter cette interdiction par ses invités.

Exposition, Décoration :

Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à approbation préalable. Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur. Le client s'engage à

remettre en leur état original et à ses frais, les lieux qui auraient été occupés. Le montage et démontage doivent être effectués dans les deux

heures précédant ou suivant la manifestation. Passé ce délai, l'hôtel facture

une journée supplémentaire de location de la salle aux conditions tarifaires

stipulées dans le contrat d'origine lié à l'organisation de cette manifestation.

Droit de Sacem :

Ils sont à la charge du client pour toute animation musicale. Il appartient

de prendre contact avec la Sacem pour effectuer la déclaration de règlement.

Un justificatif sera demandé par l'établissement.

Modifications de Réservations :

Toute modification (nombre, dates, etc...) de la réservation initiale garantie doit être stipulée par écrit par le client, précisant les nouvelles demandes et être suivies d'une acceptation expresse, par écrit, de l'établissement.

CONDITIONS D'ANNULATION :

Hébergement :

Les arrhes payées restent acquises.

De J-60 à J-45 : 20% de réduction autorisée sans pénalités sur le volume réservé

De J-45 à J-30 : 10% de réduction autorisée sans pénalités

De J-30 à J-15 : 5% de réduction autorisée sans pénalités

De J-60 à J-15, au-delà des réductions autorisées, toute annulation entraînera la facturation sur la base chambre de chaque nuitée réservée et ceci pour la durée de séjour réservée.

De J-02 à J, l'intégralité des prestations réservées et annulées seront facturées et ceci pour la durée de séjour réservée.

Restauration :

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 2 jours avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

MODALITES DE REGLEMENT :

Toute facturation d'un montant inférieur à 762.25 EUR devra être réglée

intégralement, au comptant, au moment du départ du client.

Le règlement du solde doit intervenir à réception de facture.

En cas de dépassement du délai de paiement indiqué sur la facture, l'Hôtel se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux de une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporis sur le montant

total hors taxes de la facture concernée.

Réclamations, Contestations :

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à la direction de l'établissement dans

un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation

Litiges :

En cas de litiges, attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de résidence de l'établissement.