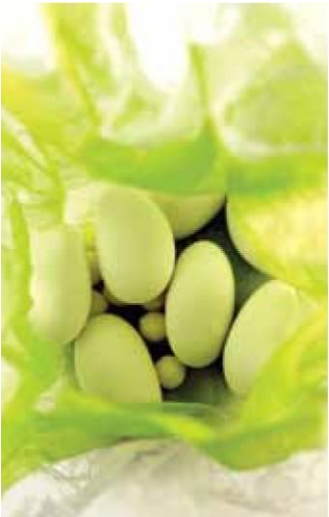


W

WESTMINSTER

HOTEL & SPA • NICE



RECEPTION
DE MARIAGE



www.westminster-nice.com





SOMMAIRE

Historique	p2
Les lieux	p4
Les Cocktails	p6
Les Menus et Buffets	p8
Prestations et services	p14
Hébergement	p16
Conditions générales de vente	p17



NOTRE HISTOIRE

1870

La Promenade des Anglais n'était qu'un petit chemin courant le long de la Baie des Anges

1878

La famille Schmitz, ancêtre 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 « Hotel 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 Massena.



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, également 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.





LIEUX & COCKTAILS



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 diner 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 molures 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 10.4m

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.





LIEUX & COCKTAILS

Nous vous proposons au verre et à la bouteille

Au verre		A la bouteille	
Kir Provençal	4.5€	Champagne (75 cl)	49€
Coupe de champagne (14 cl)	12€	Pastis, Ricard (100 cl)	60€
Kir Royal (14 cl)	14€	Martini rouge & blanc (100 cl)	35€
Coca Cola, Sprite (33 cl)	4€	Gin Gordon's (70 cl)	55€
Schweppes (20 cl)	4€	Porto rouge & blanc (70 cl)	45€
		JB Rare, Vodka Absolut (70 cl)	55€
		Badoit, Evian (100 cl)	4.5€
		Jus de Fruits (100 cl)	10€

Nous proposons des Forfaits Cocktail Boissons

Accompagnements : olives et mélanges salés

Forfait A

Vin blanc de Provence, Whisky, Pastis, Bières, Martini, Gin, Vodka...

Une boisson par personne 9.8€

Deux boissons par personne 18€

Forfait B

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

Une boisson par personne 13€

Deux boissons pas personne 23€

Nos propositions de Forfaits Canapés

5 Canapés Froids salés par personne 9.5€

10 Canapés par personne (4 salés froids, 4 salés chauds, 2 sucrés) 19€

15 Canapés par personne (6 salés froids, 5 salés chauds, 4 sucrés) 28€



LES CANAPES

Les canapés froids

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

Les canapés froids

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 ananas-crevette,
Pissaladière,
Piquet de thon rôti à la mangue,
Verrine de poulet au cumin à la ratatouille Niçoise.



LES MENUS & BUFFETS

L'Apéritif

Un Kir Vin Blanc par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagne d'une sélection de 3 canapés et d'agrément sales.
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 23€)

Menu "Aphrodite"

Noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, julienne de pois gourmands,
Veloute de homard en ruban perle.

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 déglace 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.



Délice de poire caramélisé, ou Sabayon de poire épicée « façon Sangria »,
ou Opéra chocolat-café avec un veluté au Bailey's, ou Ile flottante meringuée au citron,
ou Carpaccio d'ananas et sorbet du chef

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)
Accompagne d'une sélection de 3 canapés et d'agrément sales.
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 23€)

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 persilles,
Emulsion de Vermouth.



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

Ou

Dos de rascasse rôti en croute 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

Carre d'agneau rôti au thym citronne, Duchesse de pommes grenailles,
Confit de légumes provençaux.



Délice de poire caramélisé, ou Sabayon de poire épicée « façon Sangria »,
ou Opéra chocolat-café avec un velouté au Bailey's, ou Ile flottante meringuée au citron, ou Carpaccio
d'ananas et sorbet du chef

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 flute de Champagne par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagne d'une sélection de 3 canapés et d'agrément sales.
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 52€)

Menu "Venus"

Amuse-bouche



Demi-queue de langouste rôtie en robe de chorizo, pétales de tomates confites,
Linguines de légumes infuses 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 parfume à la badiane, union de légumes courtises.

Ou

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



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 fromages de nos régions, mesclun de salade, pain au noix.



Parfait au Cointreau et mandarine, ou crème passion et tuiles roulées,
ou Délice chocolat au cœur vanille et son ruban de groseilles, ou Velours au lait d'amande et chocolat blanc



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)
Accompagne d'une sélection de 3 canapés et d'agrément sales.
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 23€)

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 d'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.
Enlacée de saumon fumé aux œufs de lump.
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, veloute de Noilly prat,
Plancha d'aubergines au pressé de patates douces et cumin.
Ou
Carre d'agneau rôti au pistou, crumble aux dragées de la Mariée,
Mijote de jeunes légumes courtises, pont neuf de panisse.



Le plateau de fromages de nos régions, pain aux noix.



Délice de poire caramélisée, ou Sabayon de poire épicée « façon Sangria »,
ou Opéra chocolat-café avec un velouté au Bailey's, ou Ile flottante meringuée au citron, ou Carpaccio d'ananas et sorbet du chef



Café, The, Mignardises

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

Prix nets : 105 €

L'Apéritif

Une flute de Champagne par personne, eaux minérales et jus de fruits (orange, pamplemousse)
Accompagne d'une sélection de 3 canapés et d'agréments sales.
(Au-delà d'une bouteille de vin pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 52€)

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 d'écailler

Les huitres fines de claire, pain de seigle et vinaigre à l'échalote.
Le plateau de saumon marine au citron vert, les crevettes grises.
Enlacée de saumon fumé aux œufs de lump.
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,
Pressée de céleri, pommes rattes persillées.

Ou

Mignon de veau pique au parfum de romarin, pétales de jambon fumé,
Emulsion de cœurs d'artichaut, jus court aux morilles.



Le plateau de fromages de nos régions, pain aux noix.



Parfait au Cointreau et mandarine, ou crème passion et tuiles roulées,
ou Délice chocolat au cœur vanille et son ruban de groseilles, ou Velours au lait d'amande et chocolat blanc



Café, Thé, Mignardises

Vin: La sélection de notre Maître d'Hotel

Blanc, Rosé, Rouge (1 Bouteille pour 3 personnes), Eaux minérales (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 115 €

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, bacon, 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 farcis « 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 Marche ».



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 (1 Bouteille pour 2 personnes)

Prix nets : 39 €



PRESTATIONS & SERVICES

Les prestations incluses dans votre soirée

L'impression des menus et du plan de table,
Les chevalets de table,
Le service jusqu'à 2h00 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 mariés

Nous vous proposons une dégustation du menu de votre choix.
Sur réservation, hors samedi et jours fériés.

La pièce montée ou gâteau américain

Les prestations de menu ne comprennent pas le gâteau. Nous pouvons vous proposer de prestataires extérieurs ou vous pouvez choisir le vôtre.
Un supplément de 5€ par personne est facturé pour le gâteau fourni par un prestataire externe à l'hôtel.

Menu « les petits Châtelins » pour les jeunes convives

Nous vous proposons 2 formules, selon leur âge :

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

Ou

Menu à 29€ prix net 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 net 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 net est appliqué pour toute bouteille ouverte.





HEBERGEMENT

Le Forfait 11 chambres

Selon la saison, un forfait de 11 chambres vous permettra d'accueillir vos invités.



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'Hotel Westminster bénéficieront d'une réduction de 20% sur notre « meilleur tarif garanti » applicable sur les catégories Classic, Supérieur vue mer et Suite Junior ville et mer.

Un code spécial leur sera attribué afin de profiter de cette offre et d'effectuer leur réservation en ligne.

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

Barème de Prix:

Les tarifs des différents prestations proposées par l'établissement sont exprimés en Euros, par personne, et sont nets. Ils sont en fonction du nombre de personnes, de la durée et la date de l'évènement.

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 des dispositions réglementaires, en l'absence de prépaiement.

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 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, etc...), le prépaiement total d'une manifestation sera demandé à titre de garantie de la réservation.

Confirmation et Réservation:

La réservation est confirmée dès réception de la confirmation écrite du client, accompagné du premier versement du prépaiement tel que défini ci-dessus. La confirmation de la 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 grand 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, etc...) 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, etc...) 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 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 l'approbation au préalable. Toute installation effectué par le client devra être confirmée 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 stipulé 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 autorisés, toute annulation entrainera la facturation sur la base chambre de chaque nuitée réservée et ceci pour la durée de séjour réservée.

De J-15 à J, l'intégralité des prestations réservés et annulés seront facturés et ceci pour la durée de votre séjour réservée.

Restauration:

Le nombre de repas à servir doit être confirmé 15 jours avant la manifestation. 2 jours avant la manifestation, le dernier nombre devra nous être communiqué et il ne sera autorisé qu'une réduction de 10%. Ce dernier 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'Hotel se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux d'un fois et demi le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporis sur le montant total hors taxes de la facture concernée.

Réclamations, Constatations:

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 délais 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.



W E S T M I N S T E R
H O T E L & S P A • N I C E

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