



SAINT-LOUIS

Hostellerie

MARIAGES & RÉCEPTIONS À L'HOTELLERIE SAINT-LOUIS . ÉDITION 2026

Savourez votre mariage à Saint-Louis***

Un cadre inspirant, entre charme et authenticité.

Très chers futurs mariés,

Depuis plus de quarante ans, l'Hostellerie Saint-Louis est un lieu d'exception pour accueillir les mariages.

Toute l'équipe s'impliquera avec vous pour inscrire ce jour dans vos meilleurs souvenirs de joie. Nous mobiliserons notre savoir-faire ainsi que nos partenaires pour faire de votre évènement un moment qui compte pour vous et vos invités.

Chaque mariage que nous accueillons est unique et nous vous accompagnerons pour que vous puissiez savourer cette journée à sa juste valeur.

L'équipe de l'Hostellerie Saint-Louis



Savourez votre mariage dans le lieu ...





DORMIR

26 chambres & 1 appartement

65 couchages

PARTAGER

Espaces de réceptions modulables

de 40 à 220 personnes assises

PROFITER

Jardin arboré & terrasse

Espace bien-être

Parking à disposition

Nos petites attentions

CHAMBRE OFFERTE POUR LES MARIÉS

Chambre confort offerte aux mariés avec le petit-déjeuner.

PRIVATISATION DE L'HÔTEL

Réduction sur l'ensemble des chambres réservées par et pour les convives.

DU SUR-MESURE !

Dégustation offerte pour deux personnes avant l'évènement sur la base du devis de mariage.



A close-up photograph of a hand garnishing a small vegetable terrine. The terrine is composed of layers of yellow potatoes, green zucchini, and broccoli, topped with a single asparagus spear. It sits on a light-colored wooden plate with concentric circular grooves. The background is a dark, out-of-focus kitchen surface.

Savourez votre mariage dans l'assiette...

Le vin d'honneur de l'Hostellerie

Formule 1 *5,50 € / pers*

Salé

Toasts froids

4 à 5 par personne

Formule 2 *8,50 € / pers*

Salé

Toasts chauds & froids

6 à 7 par personne

Formule 3 *10,50 € / pers*

Salé & Sucré

Toasts chauds & froids

9 à 10 par personne

Service au plateau

Boissons servies au verre

Possibilité d'ateliers (découpe de saumon, découpe de jambon, etc.) à partir de 6,50 € / personne - minimum 60 convives)





Notre carte de réception

Pour s'adapter à la saisonnalité des produits et garantir fraîcheur et gourmandise, nous proposons **quatre menus de réception, renouvelés à chaque saison.**

Chaque menu offre une sélection soignée de **5 entrées, 5 plats et 5 desserts**, permettant à chacun de composer son repas selon ses envies. Un plateau de fromages locaux affinés peut être ajouté, ainsi qu'un sorbet maison en interlude, avec ou sans alcool.

Certains **plats « d'exception »** — à base de homard, truffe, foie gras ou gibier — sont disponibles avec un supplément clairement indiqué, permettant une montée en gamme selon vos préférences.

Cette formule offre à la fois liberté de choix, transparence tarifaire et qualité des produits, tout en préservant la cohérence et l'élégance de l'expérience culinaire.

Si aucune des propositions, ne vous convient, nous pouvons formuler un devis sur-mesure adapté à votre budget.





Notre carte de réception

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À partir de 13 personnes

Salle privative comprise en fonction de la taille du groupe

Possibilité de mixer 2 choix (nombre précis à nous communiquer)

Possibilité de déclinaison végétarienne et adaptation aux allergies

Possibilité d'ajouter une assiette de fromages régionaux

Possibilité d'ajouter un sorbet flamand

Possibilité d'ajouter une deuxième entrée

À partir de
49 € TTC / personne

Carte de réception de printemps

Entrées

- o Asperges blanches des Flandres, sabayon léger au citron et crumble de noisettes au lin.
- o Tartare de truite fumée locale, vinaigrette tiède à l'huile de lin et aneth, blinis de sarrasin.
- o Velouté de petits pois frais, œuf mollet de ferme et chips de lard paysan.
- o Ceviche de poisson de la Côte d'Opale, marinade aux agrumes et aux herbes fraîches, fenouil croquant. (+2 €)
- o Salade de homard en médaillon, vinaigrette d'agrumes et condiments de saison (+6 €)

Plats

- o Suprême de volaille de Licques, crème de morilles et jeunes carottes glacées.
- o Filet de bar, mousseline de carottes au cumin et oranges, asperges vertes.
- o Risotto crémeux aux asperges vertes et jeunes oignons, copeaux de fromage.
- o Filet de turbot, sauce légère à l'échalote grise et pommes de terre nouvelles de Noirmoutier. (+4 €)
- o Filet de veau de lait rôti, jus de truffe, mousseline de fèves et lardons. (+4 €)

Desserts

- o Tartelette rhubarbe de saison, meringue légère et coulis de fraise.
 - o Pavlova aux fraises régionales, chantilly vanille et éclats de spéculoos.
 - o Crème brûlée à la chicorée, fraises marinées et tuile craquante.
 - o Millefeuille léger aux fraises et mascarpone. (+1,5 €)
 - o Dôme chocolat noir, coeur framboise et tuile de betterave. (+3 €)
- Un dessert unique avec présentation



Carte de réception d'été

Entrées

- o Gaspacho de tomates anciennes, sorbet basilic et croûtons à l'ail.
- o Ceviche de bar aux agrumes, citron vert et coriandre fraîche.
- o Salade fraîcheur : tomates multicolores, burrata crémeuse, vinaigrette au pesto de basilic local.
- o Carpaccio de truite, marinade légère au citron, fleurs de courgette. (+4 €)
- o Médaillon de homard, crème d'avocat, mangue fraîche et tuile de pain d'épices. (+6 €)

Plats

- o Suprême de volaille fermière, citron confit, légumes d'été grillés et pommes de terre grenailles.
- o Filet de bar de ligne, polenta crémeuse, vierge de légumes du soleil et olives.
- o Sauté de veau aux olives, risotto au thym citronné et copeaux de parmesan.
- o Filet de lotte rôtie, sauce vierge, légumes rotis et fleurs de courgette. (+4 €)
- o Côte de veau grillée, jus de viande, gratin dauphinois et haricots verts. (+4 €)

Desserts

- o Soupe de melon au muscat, croustillant au miel et menthe fraîche.
 - o Tarte fine aux abricots, romarin et glace au yaourt fermier.
 - o Entremets pêche-verveine, biscuit moelleux à l'amande et coulis de framboise.
 - o Millefeuille framboise-pistache, crème légère et tuile dentelle. (+1,5 €)
 - o Pavé glacé vanille-fruits rouges, coeur sorbet framboise et éclats de meringue. (+2 €)
- Un dessert unique avec présentation



Carte de réception d'automne

Entrées

- o Velouté de potimarron, châtaignes grillées, lardons fumés et huile de noisette.
- o Tarte fine au boudin noir de Lille, pommes caramélisées et oignons confits.
- o Gravlax de truite fumée, crème fraîche à l'aneth, pickles d'oignons rouges et blinis de sarrasin.
- o Croustillant de ris de veau, sauce forestière aux champignons locaux. (+2 €)
- o Carpaccio de foie gras, chutney de coings, brioche toastée et fleur de sel. (+4 €)

Plats

- o Suprême de pintade, jus de cidre, purée de carottes et panais rôtis.
- o Filet de cabillaud, écrasé de topinambours, beurre blanc à la chicorée et chicons braisés.
- o Effiloché végétal aux épices douces, mousseline de céleri rave et semoule de couscous.
- o Pavé de bœuf, sauce au vin rouge, figues rôties et airelles, spätzles maison. (+4 €)
- o Filet de boeuf rôti, jus de truffe, pommes Anna et fagots de haricots verts. (+4€)

Desserts

- o Tarte sablée aux noix de Pécan, mousse légère au miel et caramel au beurre salé.
 - o Poire pochée au vin rouge épicé, crème anglaise à la vanille et tuile aux amandes.
 - o Entremets chocolat-noisette, biscuit croustillant et cœur coulant caramel.
 - o Crumble de pommes aux épices, glace au spéculoos et crème fouettée.
 - o Moelleux marron, cœur caramel au beurre salé et crème anglaise. (+2 €)
- Un dessert unique avec présentation



Carte de réception d'hiver

Entrées

- o Œuf mollet, crème de champignons des bois, croustillant de pain d'épices et lardons.
- o Terrine de volailles aux noisettes, confit d'oignons et cornichons.
- o Cassolette de la mer, agrumes, grenade et tuile de betterave. (+3 €)
- o Saint-Jacques fraîches dans un appareil soufflé léger, relevé de vin blanc sec et servi avec une sauce au beurre citronné. (+4 €)

Plats

- o Quasi de veau, purée de topinambours, jus truffé et chicons braisés.
- o Pavé de cabillaud, croûte d'herbes, légumes d'hiver rôtis et sauce hollandaise.
- o Filet de canard, sauce aux épices, mousseline de butternut et aïelles confites.
- o Filet de boeuf, sauce cacao, gratin dauphinois et haricots verts. (+4 €)
- o Suprême de chapon farci, jus corsé, légumes oubliés (panais, topinambours, carottes anciennes) et marrons glacés. (+4 €)

Desserts

- o Tarte chocolat grand cru, ganache onctueuse, noisettes caramélisées et tuile dentelle.
 - o Douceur d'orange sanguine, meringue, crème légère et segment d'orange confite.
 - o Crumble de poires aux épices, glace pain d'épices et crème anglaise.
 - o Entremets marron-cassis, biscuit chocolat et éclats de meringue.
 - o Duo de merveilleux maison speculoos et chocolat blanc à la crème fouettée. (+1.5 €)
- Un dessert unique avec présentation





Notre carte de boissons

o Apéritifs (selon carte)

o Champagne : 65 € / bouteille

o Crémant de Loire : 42 € / bouteille

o Vin blanc – Camille Cayranne : 27,50 € / bouteille

o Vin rouge – Camille Cayranne : 28,50 € / bouteille

o Bières pressions régionales : à partir de 4,5 € / 25 cl (sélection de bières locales et régionales)

o Accompagnement mets/vins (1 verre / entrée + 1 verre / plat et eaux à discrétion) : 16 € / personne

o Eaux plate et pétillante : Villers (6 € / bouteille)

o Café ou thé servis avec mignardises : 3,5 € / personne





Nos petits extras

Droit de bouchon sur une seule boisson : 12€ / bouteille

Gâteau spécial sur demande ou option de buffet de desserts (+5 €/ personne)

Fût de bière : à partir de 220 € le fût de 20 litres servi

Cocktails : possibilité de proposer 1 à 2 cocktails spéciaux (à partir de 7,50€ / cocktail)





MARIAGES & RÉCEPTIONS À L'HOTELLERIE SAINT-LOUIS . ÉDITION 2026

Nos conditions générales de vente (1)

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre ferme de convives doit être transmis au plus tard 1 mois avant la réception et servira de base à la facturation, y compris en cas d'absents le jour de l'événement.

PRESTATIONS

Le nombre de bouteilles et de boissons indiqué dans le devis est une estimation. Seul le nombre réel de consommations sera comptabilisé le jour de l'événement et facturé en fonction de la consommation effective.

HORAIRES

Les salles sont mises à disposition pour décoration, livraison ou installation de matériel, sauf situation particulière stipulée avant la signature du contrat, la veille de l'évènement à partir de 17h00.

- La mise à disposition des espaces de réception pour des évènements du midi est à partir de 10h00 est incluse jusqu'à 20h00, démontage inclus, sauf situation particulière stipulée avant la signature du contrat. Au-delà de cet horaire : 100€TTC/heure entamée. L'heure limite de fin de réception est fixée à 23h00, heure à laquelle les lieux devront être libérés intégralement. Au-delà : forfait de 750 €.
- La mise à disposition des espaces de réception pour des évènements de soirée (à partir de 18h00) est incluse sans supplément jusqu'à 02h00 du matin. Au-delà : 150 € TTC/ heure entamée (frais de vacation de nuit). Pour le respect du voisinage et de la réglementation en vigueur, l'heure limite de fin de réception est fixée à 04h00 du matin, heure à laquelle les lieux devront être libérés intégralement. Au-delà : forfait de 750 €.

L'éventuel démontage de matériel ou de décoration doit impérativement être effectué avant 10h00 du matin de l'événement pour les évènements de soirée et le jour même pour les évènements du midi.

En cas de privatisation de l'hôtel, des conditions particulières s'appliquent sauf situation particulière stipulée avant la signature du contrat.

PAIEMENT & ACOMPTE

- 30% à la signature du contrat de réservation
- 60% 1 mois avant l'évènement

Solde à réception de la facture finale, établie après événement.

ANNULATION

En cas d'annulation par le client :

- Plus de 60 jours avant l'évènement : remboursement intégral de l'acompte versé
- Entre 30 et 60 jours avant l'évènement : l'acompte versé n'est pas remboursable
- Moins de 30 jours avant l'évènement : l'acompte est non remboursable et un complément de facturation pourra être appliqué pour couvrir les frais déjà engagés.

Des conditions particulières d'annulation sont à appliquer en cas de force majeure.

RESPONSABILITÉ, ASSURANCE ET DOMMAGES

Tout matériel de l'Hostellerie détérioré ou manquant, causé par le client ou ses invités, fera l'objet d'une facturation au client, à sa valeur de remplacement.

Le client est responsable de tout dommage causé par lui-même ou par toute personne invitée ou prestataire qu'il aura engagé. Il est invité à souscrire une assurance responsabilité civile événementielle pour couvrir d'éventuels dommages.

L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol, perte ou détérioration des objets ou effets personnels du client, de ses invités et de ses prestataires extérieurs.

Nos conditions générales de vente (2)

NUISANCE ET SÉCURITÉ

L'Hostellerie Saint-Louis se réserve le droit de réguler le volume sonore et de faire cesser toute nuisance, notamment à partir de 22h30, afin de garantir le confort de l'ensemble de la clientèle, le respect du voisinage et les réglementations administratives locales en vigueur.

Tout prestataire de services occasionnant des activités sonores doit être équipé d'un sonomètre professionnel agréé. En cas d'absence de ce sonomètre ou en cas de sonomètre non homologué, la direction se réserve le droit de mettre fin à la prestation musicale.



SAINT-LOUIS
Hostellerie

Contact & Réservations

*Hostellerie Saint-Louis
47 rue de l'Église – 59470 Bollezeele*

Tél. : 03.28.68.81.83

Mail : contact@hostelleriesaintlouis.com

Site : www.hostelleriesaintlouis.com