



Proposition tarifaire

Mariage à La Vigotte

Les plus :

- ◆ Privatisation de l'Hôtel-Restaurant
- ◆ Au cœur de la nature vosgienne
- ◆ Une offre complète et modulable sur 2 ou 3 jours

PRIVATISATION COMPLETE

Incluant Hébergement* et Réception*

Privatisation d'une nuit **5 000€**

Du Samedi 16H au Dimanche 11H

Offre spéciale 3 jours/2 nuits **9 000€**

Du vendredi 16H au Dimanche 11H

*** HEBERGEMENT**

Inclus : privatisation des 17 chambres doubles
dont Chambre Nuptiale pour les mariés

Soit **34 personnes, nuitée avec petit déjeuner**

Personne supplémentaire : 65€/personne/nuit

Horaires des chambres : à partir de 16H et jusque 11H.

Capacité maximale : 76 personnes

Hôtel : 3 chambres doubles, 2 triples, 11 quadruples, 1 quintuple,
Soit **61 personnes.**

Au-delà, possibilité de couchages en Chalets (5 chambres triples) soit **15 personnes**.

Pour les enfants de moins de 3 ans, 4 Lits bébé peuvent être ajoutés gratuitement dans les chambres.

La Chambre Nuptiale réservée aux mariés est équipée d'un lit rond, d'une baignoire Balnéo et d'un sauna à pierres chaudes, tout pour une belle nuit de Noces...

*** RECEPTION**

Service compris de 16H à 3H

Les différents espaces vous permettent d'organiser et de décorer votre réception selon vos envies: apéritif, repas, moments choisis, cérémonie, cadeaux, espace enfant, espace de danse...

Intérieur

-Salle de 150 m²

(avec bar, four Alpha et cheminée)

-Espace Vini Vigotte de 14 m²

Extérieur

-Terrasse de 250 m²

(avec cuisine extérieure et four Alpha)

-2 Kota-grill finlandais (12 personnes et 10 personnes)

-Espace abrité Havana Vigotte de 35 m²

En cas de mauvais temps

-Location de Chapiteau en option (500€ le week-end)

-Location de la Salle Fougères (400€ la demi-journée)

Capacité maximale :

200 personnes debout / 100 places assises

REPAS

Cuisine de produits locaux et de saison
Plusieurs types de service (debout/buffet/à table)
Détail des menus proposés à titre d'exemple

Menu Mariage Dinatoire

36€/personne

- 12 réductions salées/personne
- 6 réductions sucrées/personne

Menu Mariage Champêtre

38€/personne

Tarte fine ajolaise
Cochon de lait à la broche
Trou Vosgien

Buffet Assortiment de fromages affinés vosgiens
Buffet Farandole de desserts gourmands de saison

Menu Mariage Campagne Chic

48€/personne

Trilogie d'amuse-bouches
Oeuf parfait et écume fumée
Frvolité de Truite et jeunes pousses
Trou Ajolais

Paleron de Veau aux Morilles
Buffet Assortiment de fromages affinés vosgiens
Buffet Farandole de desserts gourmands de saison

Formule Boissons à définir ensemble

Nous avons plus de 200 références de vins ainsi qu'un assortiment complet de boissons et bières locales pour établir avec vous la prestation et le budget qui vous conviennent.

Formules complémentaires

Si vous souhaitez organiser votre mariage sur tout le week-end, nous vous proposons également des **menus spécifiques.**

Formule Tarte Flambée – 25€/personne

(veille ou lendemain du jour J)

Successions de tartes salées (traditionnelle, ajolaise, gratinée, de nos torrents) et sucrées (pomme, caramel, chocolat, poire, calvados)

Formule Lendemain de Noces – 28€/personne

Crudités, Viandes froides, Pâté lorrain, Jambon au foin, Fromages et Dessert au choix

MODALITES DE RESERVATION

Après avoir pris connaissance de ces informations, nous vous invitons à prendre contact avec nous pour affiner la prestation et poser une option sur la date.

Nous pourrons alors convenir d'un rendez-vous téléphonique et/ou sur place pour affiner les détails (notamment menu, choix des boissons et déroulement).

Pour confirmer votre réservation, un acompte correspondant à la privatisation de l'établissement vous sera demandé par chèque, CB ou virement. Selon le nombre de personnes confirmé 7 jours avant le jour J, un règlement complémentaire sera demandé et le solde sera à régler le jour de la prestation au plus tard.

Pour la répartition des chambres et l'organisation des espaces ainsi que pour la coordination des intervenants éventuels, nous pourrions échanger par téléphone ou mail.

CONTACT

Laurent, Responsable Mariages
Hélène, Chef de réception



LA VIGOTTE

131 La Vigotte
88340 GIRMONT VAL D'AJOL
www.lavigotte.com

Téléphone : 03 29 24 01 82
Mail : hotel.vigotte@gmail.com

NOS PARTENAIRES

N'hésitez pas à contacter ces partenaires de notre part pour connaître leurs prestations et tarifs.

PHOTOGRAPHE : Aurélien VILLEMIN

Séance couple, reportage, photobooth, albums... Son style sobre et naturel permet de retranscrire à travers l'image la beauté et les émotions

Site : <https://aurelienvilleminphotographe.com>

Téléphone : 07 80 02 99 75

Mail : contact@aurelienvilleminphotographe.com

ANIMATION/DJ : DJ Aurélien

Ambiance, animation ou soirée, il saura s'adapter à vos envies. Il connaît et complète notre matériel pour le son et les lumières

Téléphone : 06 85 01 47 08

Mail : aurelien.clement88@gmail.com

FLEURISTE : Au Cyclamen

Bouquet, décoration de table, du lieu... L'équipe du Cyclamen allie rigueur et créativité pour illustrer votre mariage de créations florales originales

Site : <https://www.fleuristeaucyclamen.com> Téléphone : 03 29 62 23 65