



La Bertelière
Saint Martin du Vivier



La Bertelière Originals Relais Rouen - Saint Martin du Vivier



Votre contact :

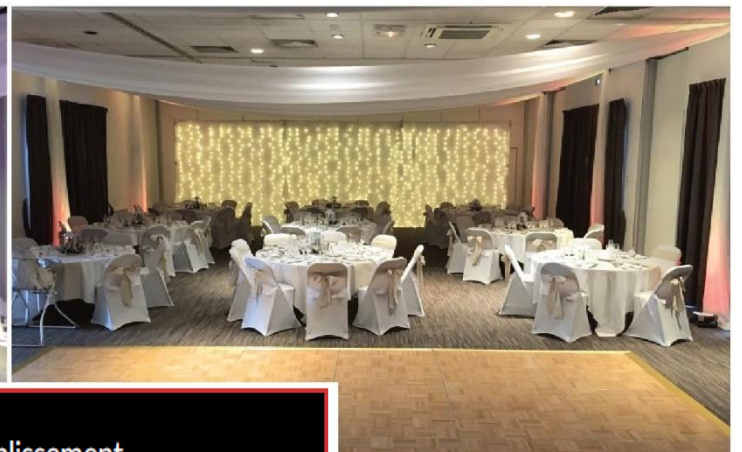
Elsa QUEMIN

laberteliere@wanadoo.fr

Tél. : 02 35 60 44 00

Nous tenons à vous remercier de votre confiance

Cérémonies et Mariages



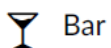
Notre établissement



Les différents services

L'hôtel **La Bertelière, Originals Relais Rouen** est adapté à l'accueil de groupes : sa situation au calme à seulement 5 minutes du centre historique de Rouen et son vaste parking sont des atouts de choix.

- Toutes les chambres sont identiques avec tout le confort d'un 4 étoiles
- 22 chambres sur 44 sont en rez-de-chaussée
- Nombreuses chaînes internationales pour la clientèle étrangère
- Le complexe hôtelier dispose de 2 restaurants dont un réservé à l'accueil des groupes.
- Parking privé et sécurisé
- Nombreux salons disponibles pour la détente
- Parc et jardins à la disposition des clients
- Salons et salles privés modulables pour vos manifestations
- Des tarifs étudiés pour l'organisation de cérémonies
- Des formules avec hébergement



Bar



Parking bus



Accès internet



Parking



Chambres PMR



Salle de réception



Espace de séminaire



Local vélo sécurisé



Restaurant



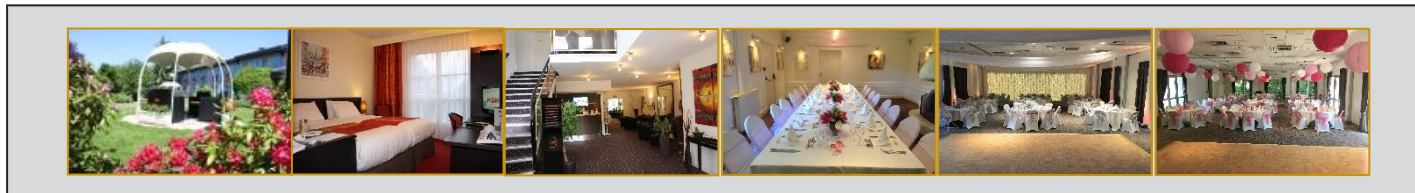
Salle de bain dans la chambre



Climatisation



LA BERTELIERE ★★★★★
Rouen - Normandie – France
www.laberteliere.com



Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies

Madame, Monsieur,

Notre établissement est situé à Saint Martin du Vivier, dans un parc fleuri et arboré, à seulement une heure de la sortie de Paris.

Nous pouvons répondre à votre demande, et serions honorés d'être votre partenaire pour la réalisation de votre manifestation. Tous nos tarifs incluent systématiquement la location de la salle, toute la vaisselle, la coutellerie, la verrerie, le nappage et les serviettes.

Vous pouvez consulter notre site Internet :
www.laberteliere.com

Il nous est possible d'intervenir à différents niveaux dans l'élaboration de votre cérémonie familiale :

1 / Le repas :

Nous vous joignons notre proposition de menu à 57,00 € par personne.

Toute modification est possible selon nos différentes offres, moyennant un supplément selon votre sélection.

Ces propositions incluent l'apéritif servi à table, le vin rouge, le vin blanc, les eaux minérales et le café.

2 / L'hébergement :

Nous proposons une formule d'hébergement avec petits-déjeuners inclus entre 98,00€ et 115,00 € qui comprend :

- Une chambre et un petit déjeuner – Chambre single (98,00 € à la place de 157,00€)
- Une chambre et deux petits déjeuners – Chambre double (115,00 € à la place de 172,00€)
(Petits-déjeuners servis sous forme de buffet en salle de 07h00 à 10h, ou en chambre de 7h à 11h sur commande la veille avant 4h du matin)

Pour les personnes qui souhaitent étendre leur séjour avant et après la manifestation, nous aurons le plaisir de leur accorder les mêmes conditions tarifaires pendant toute la durée du séjour.

Nous possédons 44 chambres : 24 doubles – 18 twins – 2 juniors suites.

3 / Les menus enfants :

Le menu enfant : 29 € par personne (Duo de charcuteries et crudités, steak haché-frites et glace). Il est servi de 6 ans à 12 ans. Une prestation menu baby est proposée à 17 € pour les enfants de 0 à 6 ans (Nuggets – frites et glace).

4 / Le buffet pour le lendemain ou du soir :

Pour terminer votre manifestation, il vous sera possible le lendemain midi ou le soir de réunir vos convives autour d'un buffet froid, sur lequel sera proposé : crudités, charcuterie, poisson, viande et garnitures, salades, fromages et desserts. Boissons incluses (Vin blanc, rouge, eaux minérales et café).

Montant par personne : 40,00 €.

5 / Les suppléments à prévoir :

Le champagne : la bouteille sera facturée 45,00 € au lieu de 56,00 € (prix spécial cérémonie) ou un droit de bouchon de 10,00 € par bouteille, si vous désirez apporter le vôtre.

L'apéritif servi en buffet sous forme d'open bar (2 verres par personne) avec agréments (2 feuilletés et 2 toasts) : 12,00€ par personne (Apéritif prévu dans le menu, Whisky, Anis, Jus de fruits et Sodas) : dans la limite d'une bouteille pour 10 personnes, les autres boissons sont servies à discrétion

Les heures supplémentaires des serveurs après minuit : 40,00 € par heure et par serveur qui reste à la disposition de la cérémonie.

Pour un Dîner, la salle doit être libérée au plus tard à 2 heures du matin.

Pour un Déjeuner, la salle doit être libérée au plus tard à 17h, si libération après facturation de 40,00 € de l'heure supplémentaire.

L'open bar après le repas pour terminer la soirée : 10,00 € par personne (1 Boisson alcoolisée + boisson sans alcool à volonté)

La corbeille de fruits : 90,00 € par 50 personnes (Forfait par 50 personnes)

Le forfait fontaine de champagne : 50,00 € pour 50 personnes (Forfait par 50 personnes) + tarif de la bouteille

Le forfait mise en bouche : 3,00 € par personne

Le forfait chandelier + bougies LED blanches : 15,00 € par chandelier

Le forfait « pièce montée » 7,00 € / personne (base 4 choux /personne)

Le forfait housse + nœud de chaise : 4, 00 € par personne

Divers :

Toute décoration aux murs et au plafond devra être installée et enlevée par vos soins avant la libération de la salle.

Les vraies bougies sur table ne peuvent être allumées.

6 / Les animations musicales :

En ce qui concerne la prestation D.J, nous travaillons régulièrement avec certains prestataires dans la région, il faut compter un budget moyen de 600 à 800 € pour la soirée et 900 à 1000 € pour un orchestre.

Vous pouvez si vous le souhaitez faire appel à un autre prestataire qui devra signer l'engagement « Prestataire de service Bertelière ».

Conditions générales :

Toute manifestation organisée dans notre établissement est soumise à l'arrêté préfectoral du 15 février 2005 relatif aux horaires d'ouvertures et de fermetures des débits de boissons et restaurants, ainsi qu'au décret du 15 décembre 98 N° 98-1143 concernant l'utilisation de musique amplifiée dans les établissements recevant du public.

7/ Le règlement de la prestation :

Conditions générales : Nos tarifs s'entendent tous T.T.C et sont établis en Euros.

- Un acompte de 30 % de la totalité de la prestation est demandé à la signature de la confirmation de réservation. Cet acompte peut être versé en un, deux ou trois chèques selon vos souhaits.
- Le nombre définitif de personnes qui servira de base à la facturation doit être confirmé 8 jours avant la prestation.
- Le règlement total de la prestation devra être versé au plus tard le jour même 8 jours avant la prestation.
- La facture définitive sera remise et à régler à la fin de la cérémonie avec les suppléments éventuels (Consommations supplémentaires, heures supplémentaires ...).

Nous espérons que ces propositions pourront retenir votre attention et souhaitons avoir le plaisir de vous accueillir prochainement.

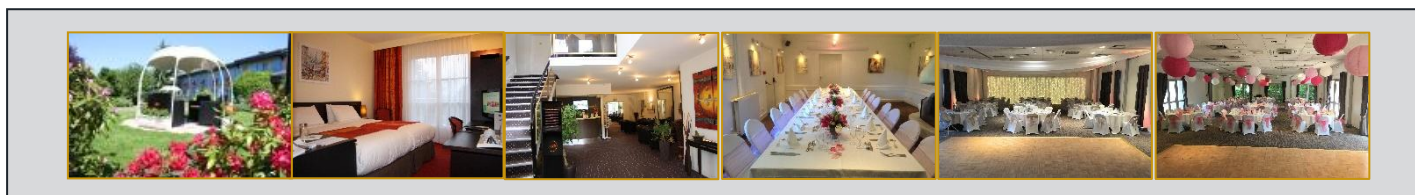
Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire dont vous pourriez avoir besoin, et serions heureux de vous recevoir à la Bertelière pour étudier plus en détail votre projet.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en notre parfaite considération.

Elsa QUEMIN
Responsable Cérémonies
laberteliere@wanadoo.fr
Tél. : 02.35.60.44.00

Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies



Base de menu à 57,00 €

Menu unique à définir pour l'ensemble des convives

Notre menu à 57,00 € comprend :

Une coupe de champagne et ses feuilletés chauds

Une entrée à sélectionner en annexe

Un sorbet à sélectionner en annexe

Un plat à sélectionner en annexe

Une assiette de duo de fromages

Un dessert à sélectionner en annexe

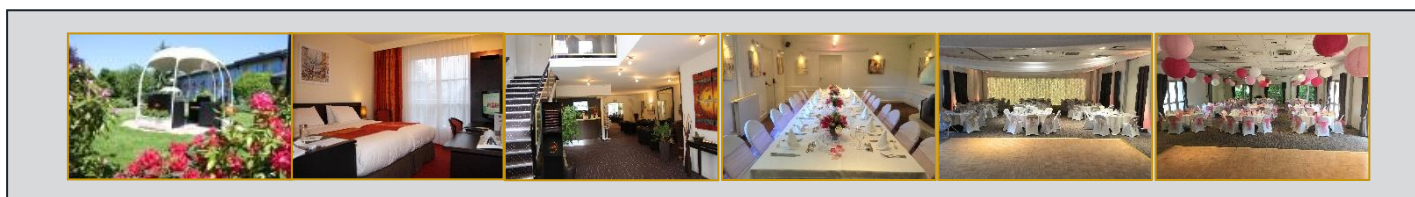
Café et mignardise

Bordeaux rouge et blanc et eau minérale

Vous avez la possibilité d'ajouter une deuxième entrée au tarif de 12.00 € par personne (plus supplément éventuel de l'entrée)

Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies

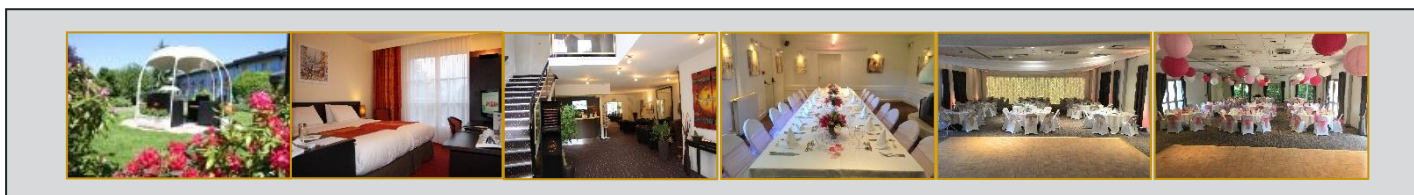


Nos entrées 2025

- Terrine Périgourdine au foie gras
- Parfait d'écrevisses sauce rose aux œufs de lump
- Parfait au foie gras
- Duo de saumon fumé et mariné au Champagne
- Marbré au foie gras, gelée de Monbazillac et ses toasts (Supplément 4,00€)
- Demi homard au Champagne (Supplément 12,00€)
- Tartare de Saint Jacques et saumon fumé (Supplément 8,00€)
- Duo de filets de Saint Pierre et rouget sur lit de poireaux sauce deauvillaise et garniture de Saint Jacques (Supplément 10,00€)
- Bloc de foie gras de canard, chutney de figes, gelée au Porto (supplément 10,00€)
- Salade périgourdine : foie gras, gésiers, magret fumé sur chicorée frisée (Supplément 5,00€)

Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies



Nos plats 2025

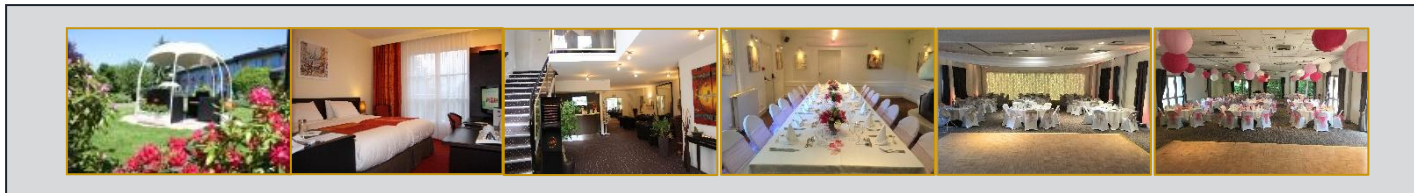
- Filet mignon de porc à l'ancienne
- Suprême de pintade sauce vin blanc
- Pavé de dorade sauce vierge
- Dos de morue sauce colombo
- Paupiette de veau sauce forestière
- Filet de bœuf sauce au whisky (Supplément 6,00€)
- Grenadin de veau sauce au camembert (Supplément 6,00€)
- Magret de canard sauce miel aux 4 épices (Supplément 4,00€)
- Filet de bar beurre blanc aux huîtres et champagne (Supplément 4,00€)
- Filet de Saint Pierre à la crème d'oranges (Supplément 7,00€)
- Tronçon de turbot rôti beurre blanc (Supplément 10,00€)

Nos accompagnements (2 à sélectionner) :

- *Poêlée sarladaise*
- *Grenailles rôties au four*
- *Poêlée de champignons*
- *Riz*
- *Purée de légumes de saison*
- *Poêlée de fèves et pois gourmands*

Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies



Nos desserts 2025

- Croquant au chocolat
- Entremet 3 chocolats
- Fraisier
- Framboisier
- Délice poire/caramel
- Assiette gourmande : 2 gâteaux à sélectionner (Supplément 2,00€)
- Pièce montée 2 choux (Supplément 3,50€)
- Pièce montée 4 choux (Supplément 7,00€)
- Buffet de desserts : 2 entremets, salade de fruits, 2 tartes aux fruits et 2 verrines/ macarons (Supplément 10,00€)

Cérémonies et Mariages 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies



Suppléments divers

Vins 2025 :

- Bordeaux Graves rouge (+5,00 € par bouteille)
- Bordeaux Graves blanc (+3,00€ par bouteille)
- Bordeaux Saint Emilion (+13,00€ par bouteille)
- Sancerre blanc (+19,00€ par bouteille)

Fromages :

- Trilogie de fromages (Supplément 3,00€)
- Buffet de fromages (8 sortes) (Supplément 7,00€)

Sorbet à sélectionner :

- Mirabelle arrosée à la liqueur de mirabelle
- Framboise/litchi arrosé au Soho
- Pomme arrosée à la Manzana ou au Calvados
- Cidre fermier arrosé au pommeau

Apéritif :

- Open Bar, 2 verres (dont celui du menu) : champagne, whisky, anis, softs, 2 feuilletés et 2 toasts (Supplément 12,00€)
- Forfait liquide Open Bar (moyenne de 4 verres) : champagne, punch, whisky, anis, softs (Supplément 15,00€)
- Forfait solide : 7 pièces salées par personne (possible de mettre des pièces sucrées selon l'heure d'arrivée) : (Supplément : 14,00€)