

HÔTEL ★★★ RESTAURANT
Le Bois de la Marche

BW | Best Western.
Hotels & Resorts

1, ALLÉE DES CERFS 86240

FONTAINE LE COMTE

POITIERS SUD

RESTAURANT@LEBOISDELA

MARCHE.FR

05 49 53 10 10



BROCHURE MARIAGE
2017

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE LIEU

LE BOIS DE LA MARCHE

Le Best Western **Le Bois de la Marche** est un hôtel-restaurant 3 étoiles de 53 chambres avec une piscine chauffée, un cours de tennis, un Tivoli **au cœur d'un parc arboré de 11 hectares.**

Notre restaurant « **La Table du Bois** » rénové en 2016 accueille **entre 80 et 250 personnes.** Une terrasse au bord de la piscine est disponible pour la restauration et le bar. Des cocktails en intérieur et extérieur peuvent être organisés.

Suite au changement de direction depuis Septembre 2014, nous souhaitons dans ce lieu **idéalement situé et adapté** perdurer dans l'organisation d'**événements familiaux** tels que les baptêmes, communions, réunions de familles et mariages...

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

DANS NOTRE PARC

Selon la saison, il sera organisé en extérieur sous le Tivoli si la météo le permet, ou à l'intérieur dans la salle du restaurant ou encore dans un salon particulier. Il est servi sous forme de banquet avec une composition à définir selon vos envies.

Nous vous proposons plusieurs thèmes au choix, exemples ci dessous:

AUTOUR DU SUD OUEST

Terrine de foie gras
Jambon Serrano
Tapenade d'olives noires, tomates confites
Tomme de brebis basque, confiture de cerises noires

AUTOUR DU POITOU

Millefeuille de jambon melon et réduction de Pineau
Mouclade Charentaise
Croustillant de Chabichou
Tartine de Farci Poitevin
Huitres accompagnées de pain de seigle, beurre d'échiné.

ANIMATION VÉGÉTARIENNE

Carpaccio de betteraves, espuma parfumée au thym et citron
Croque-monsieur végétarien
Soupe de saison
Salade de quinoa aux agrumes

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

DANS NOTRE PARC

Selon la saison, il sera organisé en extérieur sous le Tivoli si la météo le permet, ou à l'intérieur dans la salle du restaurant ou encore dans un salon particulier. Il est servi sous forme de banquet avec une composition à définir selon vos envies.

Nous vous proposons plusieurs thèmes au choix, exemples ci dessous:

À LA PLANCHA

Brochette d'ananas,
crevettes flambées
au whisky
Brochette de
magret de canard
Brochette de
volaille et fruits
confits
Brochette de bœuf
poivrons

FORFAIT BOISSON pour accompagner les mises en bouches (8€/personne) :

Kir Pétillant
Punch de La Table du Bois
Sodas et jus de fruits (offert)
Champagne (supplément 3.00 €)

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

À LA CARTE

AMUSES BOUCHES (PRIX PAR PERSONNE) :

- TERRINE MAISON SUR TOAST (1€)
- MINI CROQUE-MONSIEUR MAISON (1€)
- BROCHETA DE TOMATE MOZZARELLA (1€)
- BALLOTINS DE FARCE FINE DE SAUMON VINAIGRETTE VIERGE (1€) -PANIÈRE DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉE D'UN ASSORTIMENT DE SAUCE (1€)
- GASPACHO DE LÉGUMES DE SAISON (1€)
- BONBON DE BOUDIN NOIR AUX POMMES (1€)
- TARTE FINE AU CHABICHOU DU POITOU (1€)
- PAIN SURPRISE (1€)
- CHIFFONNADE DE SAUMON (1.50 €)
- FEUILLETÉ D'ESCARGOTS (1.50 €)
- BROCHETTE DE GAMBAS (2€)
- ROYAL DE FOIE GRAS AU PORTO (2€)
- CHIFFONNADE DE PATA NEGRA SUR TOAST FINEMENT AILLÉ (2€)
- TERRINE DE FOIE GRAS (2€)
- HUITRES CHAUDES, FONDUE DE POIREAUX GRATINÉS AU SABAYON DE CHAMPAGNE (2.50€)

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE REPAS

LA TABLE DU BOIS

Vous trouverez des exemples de menu ci-dessous.
Notre chef de cuisine, reste à votre disposition pour toutes suggestions.

GUACAMOLE D'AVOCAT ET CREVETTES ÉPICÉES, CRÈME LÉGÈRE
ACIDULÉE À L'ANETH

OU

PRESSÉ DE CUISSES DE CANARD CONFITES, FINE GELÉE DE
FRUITS DE LA PASSION

SUPRÊME DE VOLAILLE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT SAUCE ALBUFERA

OU

PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI, RISOTTO AUX HERBES FRAÎCHES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

OU

ENTREMET AUX FRUITS DE SAISON SUPPLÉMENT DE 3 FROMAGES
AFFINÉS

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE REPAS

LA TABLE DU BOIS

Vous trouverez des exemples de menu ci-dessous.
Notre chef de cuisine, reste à votre disposition pour toutes suggestions.

SAUMON GRAVELAX, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT OU
MARBRÉ DE FOIE GRAS AU PINEAU DES CHARENTES

OU

FARANDOLE DE COQUILLAGES EN BISQUE CRÈME LÉGÈRE
CITRONNÉE

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
TOMBÉE D'ÉPINARDS

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CALVADOS GARNITURE FAÇON
GRAND-MÈRE

FINANCIER À LA PISTACHE, COULIS DE FRAMBOISES OU
PARIS BREST DE LA TABLE DU BOIS

OU

ENTREMET CHOCOLAT COULIS DE FRAMBOISES

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LE LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE REPAS

LA TABLE DU BOIS

Vous trouverez des exemples de menu ci-dessous.
Notre chef de cuisine, reste à votre disposition pour toutes suggestions.

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON

OU

MÉDAILLON DE HOMARD, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES
ÉMULSION DE LARD FUMÉ

OU

LE SAUMON EN 3 FAÇONS : LE TARTARE, LES RILLETES, LE
SAUMON FUMÉ

FILET DE BŒUF, SES POMMES DUCHESSES ET POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS

OU

FILET DE BAR, MOUSSELINE ET DÉCLINAISON DE BETTERAVES

ROYAL CHOCOLAT

OU

FRAISIER

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE REPAS

LA TABLE DU BOIS

Vous trouverez des exemples de menu ci-dessous.
Notre chef de cuisine, reste à votre disposition pour toutes suggestions.

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON

OU

MÉDAILLON DE HOMARD, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES
ÉMULSION DE LARD FUMÉ

OU

LE SAUMON EN 3 FAÇONS : LE TARTARE, LES RILLETES, LE
SAUMON FUMÉ

FILET DE BŒUF, SES POMMES DUCHESSES ET POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS

OU

FILET DE BAR, MOUSSELINE ET DÉCLINAISON DE BETTERAVES

ROYAL CHOCOLAT

OU

FRAISIER

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LE CHEF

ANTOINE BARBOU

Antoine Barbou notre chef a commencé son parcours de cuisinier au Château de Marçay, à Chinon pendant deux ans.

Il s'est lancé à la conquête des étoiles: 2 ans au Richelieu hôtel restaurant 5 étoiles à l'île de Ré, 6 mois à NewCastle au Jasmond hôtel house en Angleterre.

Il a ensuite enrichi son expérience auprès d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, puis à l'Atelier Joël Robuchon sur les Champs Elysées.

Retour ensuite dans sa ville d'origine, Poitiers pour devenir sous chef au restaurant des Archives et par la suite reprendre les cuisines du Bois de la Marche où il y prépare chaque jour une cuisine gourmande avec des produits locaux et de saisons.

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHÉ

ACCÈS

LES SERVICES

ANIMATIONS

PISCINE

TENNIS

PÉTANQUE

PISTE DE DANSE

Nous disposons d'un parquet de danse modulable.

MATÉRIEL SONORE ET AUDIOVISUEL:

Notre salle est équipée de matériel audio vidéo pouvant convenir à vos demandes.

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

L'HÉBERGEMENT

TARIFS

Possibilité de tarifs préférentiels selon le nombre de chambres réservées:

Entre 1 et 15 chambres: 74€ au lieu de 79€

Entre 16 et 29 chambres: 69€ au lieu de 79€

Entre 30 et 45 chambres: 64€ au lieu de 79€

HÔTEL ★★★ RESTAURANT
Le Bois de la Marche

BW | Best Western.
Hotels & Resorts

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHE

ACCÈS

LES PLUS DU BOIS DE LA MARCHE

AVANTAGES

PROXIMITÉ AVEC LE CENTRE DE POITIERS

UNE CUISINE DE QUALITÉ

UN HÉBERGEMENT SUR PLACE

UN PARC ARBORÉ DE 11 HECTARES

PISCINE, TENNIS, PÉTANQUE

PARKING GRATUIT SOUS VIDÉO SURVEILLANCE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT
Le Bois de la Marche

BW | Best Western.
Hotels & Resorts

LE LIEU

VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

LE REPAS

LE CHEF

LES SERVICES

L'HÉBERGEMENT

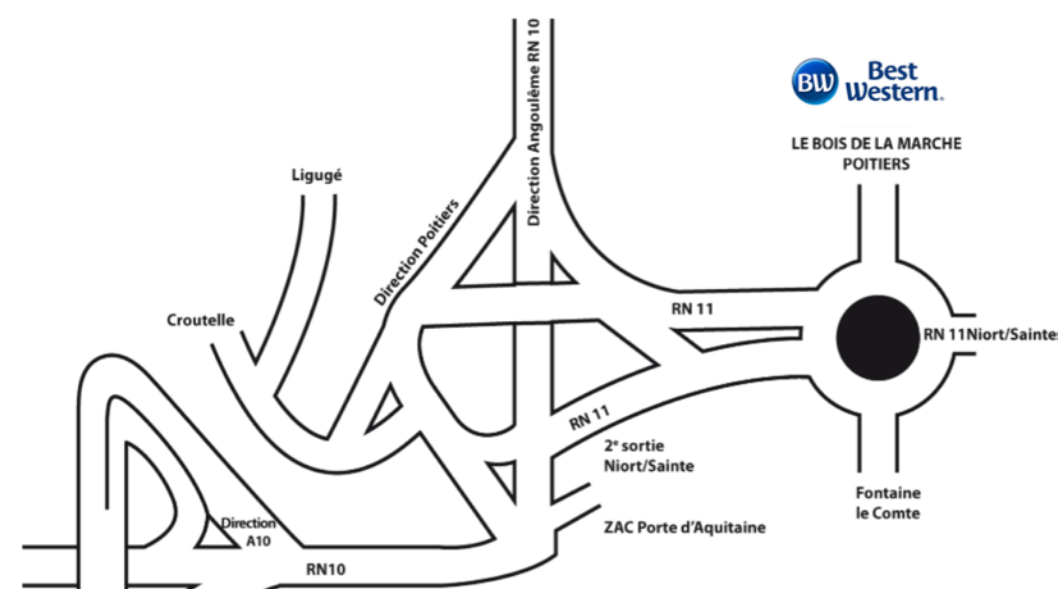
LENDEMAIN

LES + DU BOIS DE LA MARCHÉ

ACCÈS

ACCÈS

À 5 MINUTES DE POITIERS



LE BOIS DE LA MARCHÉ

1, ALLÉE DES CERFS 86240 FONTAINE LE COMTE
POITIERS SUD

RESTAURANT@LEBOISDELAMARCHE.FR

05 49 53 10 10