



VOTRE MARIAGE
À LA BADIRA

SAISON 2025-2026



La Badira

Nos Espaces

WEDDING



PISCINE GEORGES SEBASTIAN

CAPACITÉ

Cocktail : 120 Personnes

3000 DT



PELOUSE POOL BAR

CAPACITÉ

Cocktail : 60 à 200 Personnes

5000 DT



SUNSET TERRASSE

CAPACITÉ

Cocktail : 60 Personnes

2000 DT



SALLE ÇAMRIA

DÎNER

130 personnes

COCKTAIL

180 personnes



A top-down view of a white wooden plank surface decorated with scattered pink and red roses and buds. A central grey rectangular box with a thin brown border contains the text "Wedding PACKAGES".

Wedding
PACKAGES



Nos cocktails
WEDDING

COCKTAIL «PRESTIGE»
16 VARIÉTÉS * 170^{DT} *

FROID

- Maki concombre
- Pain d'épices au foie gras
- Crostini de pain complet au fromage de chèvre et sa petite noix torréfiée au miel
- Roulé de saumon frais farci à l'avocat
- Verrine de carpaccio de boeuf
- Tacos de boeuf

CHAUD

- Moule gratinée à la provençale
- Tulipe de volaille à la truffe
- Nem végétarien
- Crevette tempura au paprika
- Brochette de filet de boeuf au poivre
- Lotte à la vapeur, jus de crustacés

PÂTISSERIES

- Verrine aux trois chocolats et éclats de nougat
- Mini brochette de fruits
- Mini cheese cake
- Macarons variés



La Badira

COCKTAIL « GASTRONOMIQUE » 20 VARIÉTÉS * 200^{DT} *

FROID

- Pain d'épice, crevette laquée
- Verrine de carpaccio de boeuf à la truffe
- Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- Toast de fromage de chèvre au vinaigre balsamique
- Ceviché de poisson
- Mille feuille de légumes aux herbes aromatiques
- Blinis au saumon gravlax
- Pincette au poulet

CHAUD

- Nem végétarien
- Langouste à la vapeur, jus réduit de crustacés
- Brochette de filet de boeuf aux trois poivres
- Crevette à l'aigre douce
- Goujonnette de poulpe aux graines de sésame, sweet chili sauce
- Bouchée de saumon frais au miel et citron
- Mini tacos au poulet

PÂTISSERIES

- Pistachio à la framboise
- Tiramisu en verrine
- Bonbon caramel noisettes
- Mini brochettes de fruits frais
- Truffe au chocolat



La Badira



Diner de Gala
WEDDING

GALA AUTHENTIQUE

* 150^{DT}/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Chorba frik au poisson

Variétés de Salades traditionnelles :
Salade de poulpe à la kerkennaise
Salade Méchouia
Salade Tounsia

Le couscous tradition à l'agneau

Dôme de zougou, caramel au beurre salé,
crème de vanille parfumée au géranium



La Badira

MÉLANGE TERRE MER



* **165**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Carpaccio de crevettes aux champignons



Pavé de poisson sauvage, sauce aux crustacés



Granité à la fraise



Jarret de veau, pommes écrasées et bouquet de légumes



Parfait aux dattes
Tuile aux amandes et coulis à l'orange



La Badira

DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE

* 165^{DT}/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Tian de légumes, coulis de poivron rouge fumé

Saint-Pierre au beurre noisette, velouté de poisson aux pistils de safran

Sorbet aux fruits rouges

Filet de bœuf cuit à basse température sur compotés d'oignon,
jus aux cinq baies

Crème catalane, tuile aux amandes



La Badira

GALA DE LA MER

* 190^{DT}/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Cappuccino de crevette

Carpaccio de lotte fumée aux agrumes, mesclun de roquette à l'huile d'olive fruitée

Mini tartelette de langouste à la crème de citron confit

Sorbet pamplemousse

Filet de loup sauvage rôti, boulghour crémeux aux champignons, émulsion de crustacés

Délice au citron, sauce au caramel



La Badira

LA REINE DES MERS

* **250** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

La bisque de crabe bleu de Kerkennah

Chevauchée de crevettes marinées à la gousse de vanille

Sorbet Citron

La demi-langouste snackée

Le macaron aux amandes et aux épices, ganache à la bssissa,
quenelle de glace aux éclats nougat, sauce caramel à la fleur de sel



La Badira

Open Bar

Pour les cérémonies de moins de 25 personnes, un supplément de 10% sera appliqué. Au delà de 2 heures de temps, un supplément de 50% sera appliqué par heure.

FORFAITS BOISSONS POUR DES ÉVÈNEMENTS DE 2H00 :



SOFT

Eau, Jus, Sodas : **25^{DT}/PERSONNE**

LIGHT

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : **70^{DT}/PERSONNE**

COMPLET

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin, Vodka, Vin pétillant : **95^{DT}/PERSONNE**

SUPPLÉMENT

Aperol Spritz, Mojito ou Pina Colada : **28^{DT}/PERSONNE**
Open bar avec Champagne français : **250^{DT}/PERSONNE**

POUR LES GROUPES DE MOINS DE 25 PERSONNES, UN SUPPLÉMENT DE 10% SERA APPLIQUÉ.



POUR UNE DURÉE DE 3 HEURES, UN SUPPLÉMENT DE 50% SERA APPLIQUÉ



BIÈRES	VINS	SPIRITUEUX
Celtia Beck's Heineken	BLANC Jour et nuit, Muscat sec ROSÉ Desire, Pétale de Rose ROUGE Magon signature, Jour et nuit PÉTILLANT Chopin Blanc et Rosé	VODKA ♦ Absolut, Smirnoff GIN ♦♦ Gordon, Beefeater WHISKY ♦♦♦ J&B Johnny Walker Red Label Ballantine's
OPEN BAR	♦ Magnifique, Verdejo ♦ Magnifique, Soltane ♦ Magnifique, Vieux Magon, ♦ Mumm, Moët et Chandon	♦ Belvédère, Grey Goose, Siroc ♦♦ Gordon, Bombay Sapphire ♦♦♦ Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12YO, Jack Daniel's

Nos Suites

LEGENDE





PAUL KLEE



AUGUST MACKE



GEORGES SEBASTIAN



WALLIS SIMPSON



CLAUDIA CARDINALE



JEAN COCTEAU

TERMES ET CONDITIONS

- ▶ Une dégustation de votre repas de mariage est offerte pour 2 personnes après confirmation
- ▶ 10% de réduction dans notre Spa signé CLARINS pour les mariés
- ▶ L'hôtel est non-fumeur pour tous les espaces intérieurs
- ▶ L'hôtel est exclusivement réservé aux adultes de plus de 16 ans
- ▶ Le parking de l'hôtel est exclusivement réservé aux clients résidents. Les invités non résidents doivent garer leurs véhicules à l'extérieur de l'hôtel
- ▶ Le service des cocktails s'étale sur deux heures maximum
- ▶ La décoration des espaces doit être conforme au standing de l'hôtel. Une recommandation de l'hôtel vous sera proposée
- ▶ Ces forfaits sont valables toute l'année sauf durant la haute saison (du 01/07 au 31/08)

- ▶ Ces forfaits sont valables pour un minimum de 50 personnes
- ▶ Pour moins de 50 personnes, notre équipe est à votre disposition pour vous proposer une offre personnalisée
- ▶ Toute animation musicale doit être validée par l'hôtel au préalable et ne peut dépasser 22H pour les espaces extérieurs
- ▶ Toute intervention d'un prestataire de service externe doit être préalablement validée par l'hôtel
- ▶ Les espaces extérieurs sont mis à disposition de 18h à 22h
- ▶ Nous vous prions de bien vouloir prendre en considération qu'une taxe de séjour de 4 € par nuit et par personne est exigée lors du check-out. Cette taxe est appliquée à hauteur de 3DT pour les ressortissants tunisiens et du Maghreb comme stipulé par la loi de finance 2024.

- ▶ Un acompte de 50% non remboursable est versé lors de la confirmation accompagné d'un contrat à signer. Le reliquat est à payer 30 jours avant la date de la cérémonie. L'évènement n'est considéré confirmé qu'après la signature du contrat détaillant les prestations par les deux parties.
- ▶ Changements sans frais : variation de 10% du nombre de convives confirmés, jusqu'à 7 jours avant la date de la cérémonie

PRENDRE RENDEZ-VOUS

NOTRE ÉQUIPE RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR
MENER À BIEN VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE.
NOUS SERONS HEUREUX D'ORGANISER UNE VISITE AFIN
DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOS LIEUX.

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER

HÔTEL LA BADIRA
Hammamet, Tunisie
+216 70 018 180

MYRIAM HIZAOUI
sales.executive@labadira.com
+216 99 289 388

MOUNA BEN ABDELADHIM
Sales & Marketing Manager
sales@labadira.com
+ 216 95 935 749

À TRÈS BIENTOT



La Badira
.....

WWW.LABADIRA.COM

