



La Badira  
★★★★★



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



VOTRE MARIAGE  
À LABADIRA

Saison  
2026-2027



NOS ESPACES  
WEDDING

## ● PISCINE GEORGES SEBASTIAN



CAPACITÉ  
Cocktail: 120 Personnes

3000DT

## ● PELOUSE POOL BAR



**CAPACITÉ**  
Cocktail: 60 à 200 Personnes

5000DT

## ● SUNSET TERRASSE



**CAPACITÉ**  
Cocktail: 60 Personnes

2000DT

## ● SALLE QAMRIA



### CAPACITÉ

Dîner: 120 Personnes - Cocktail: 180 personnes



# COCKTAILS

## WEDDING

## COCKTAIL « DÉCOUVERTE » 14 VARIÉTÉS / 140DT

### FROID

Maki aux crevettes et mousse de fromage

Mléoui au thon

Tartare de saumon en verrine et guacamole d'avocat

Brochette de tomate et mozzarella au basilic frais

Pincette au poulet

Choux craquelin foie gras

### CHAUD

Verrine de risotto aux champignons à l'huile de truffe

Crumble aux légumes et parmesan

Brochettes de boeuf au poivre

Crevettes panées aux amandes, sweet chili sauce

Mini vol au vent aux fruits de mer

### PÂTISSERIES

Verrine de duo de chocolat

Millefeuille à l'italienne

Brochette de fruits caramélisés



## COCKTAIL « PRESTIGE » 16 VARIÉTÉS / 160DT

### 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

# COCKTAIL « GASTRONOMIQUE »

## 20 VARIÉTÉS / 180DT

### 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





DÎNER  
DE GALA  
WEDDING

165<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE  
HORS BOISSONS

# GALA AUTHENTIQUE MER

Chorba frik au poisson

★ ★ ★ ★ ★

Variétés de Salades traditionnelles :

Salade de poulpe à la kerkennaise

Salade Méchouia

Salade Tounsia

★ ★ ★ ★ ★

Couscous au mérrou

★ ★ ★ ★ ★

Khobset biscuit façon grand-mère





# GALA AUTHENTIQUE TERRE

Soupe de lentilles

★ ★ ★ ★ ★

Variétés de Salades traditionnelles :

Salade de poulpe à la kerkennaise

Salade Méchouia

Salade Tounsia

★ ★ ★ ★ ★

Epaule d'agneau confite, couscous borzguen aux fruits secs

★ ★ ★ ★ ★

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

165<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE  
HORS BOISSONS



La Badira  
★★★★★



# MÉLANGE TERRE MER

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

175<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE  
HORS BOISSONS

# DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE

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 compotée d'oignons, jus aux cinq baies

★ ★ ★ ★ ★

Mille-feuilles aux fruits de saison

175<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE  
HORS BOISSONS



200<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE  
HORS BOISSONS

## GALA DE LA MER

Carpaccio de mérrou fumé 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 REINE DES MERS

250<sup>DT</sup>  
PARPERSONNE

HORS BOISSONS

La bisque de crabe bleu de Kerkennah

★ ★ ★ ★ ★

Chevauchée de crevettes marinées à la gousse de vanille

★ ★ ★ ★ ★

Sorbet Citron

★ ★ ★ ★ ★

La demi-langouste snackée

★ ★ ★ ★ ★

Nougat glacé aux dattes, sauce caramel au beurre salé



La Badira  
★★★★★



OPEN BAR

FORFAITS BOISSONS  
POUR DES ÉVÈNEMENTS DE 2H00

**SOFT:** Eau, Jus, Sodas : 25<sup>DT/PERSONNE</sup>

**LIGHT:** Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : 70<sup>DT/PERSONNE</sup>

**COMPLET:** Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin,  
Vodka, Vin pétillant : 95<sup>DT/PERSONNE</sup>

SUPPLÉMENT

Aperol Spritz, Mojito ou Pina Colada : 28<sup>DT/PERSONNE</sup>

Open bar avec Champagne français : 250<sup>DT/PERSONNE</sup>

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



NOS SUITES

LEGEND



PAUL KLEE



LEILA MENCHARI



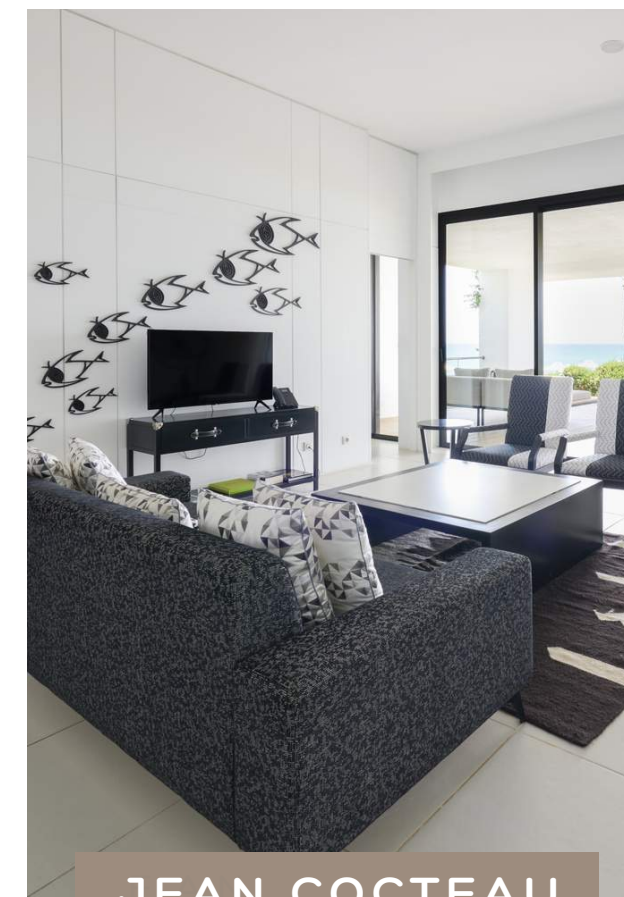
GEORGES SEBASTIAN



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'hotel 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'hésitez pas à nous contacter

HÔTEL LA BADIRA  
Hammamet, Tunisie  
+216 70 018 180

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

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



La Badira

★★★★★



À BIENTÔT  
[www.labadira.com](http://www.labadira.com)

