



VOTRE MARIAGE
À LA BADIRA

SAISON 2022 - 2023



La Badira

Nos Espaces

WEDDING



PISCINE GEORGES SEBASTIAN

CAPACITÉ

Dîner : 80 Personnes

Cocktail : 120 Personnes

3000 DT



PELOUSE POOL BAR

CAPACITÉ

Cocktail : 60 à 200 Personnes

5000 DT



BEACH GRILL

CAPACITÉ

Dîner : 40 Personnes

Cocktail : 80 Personnes

3000 DT



SUNSET TERRASSE

CAPACITÉ

Cocktail : 60 Personnes

2000 DT



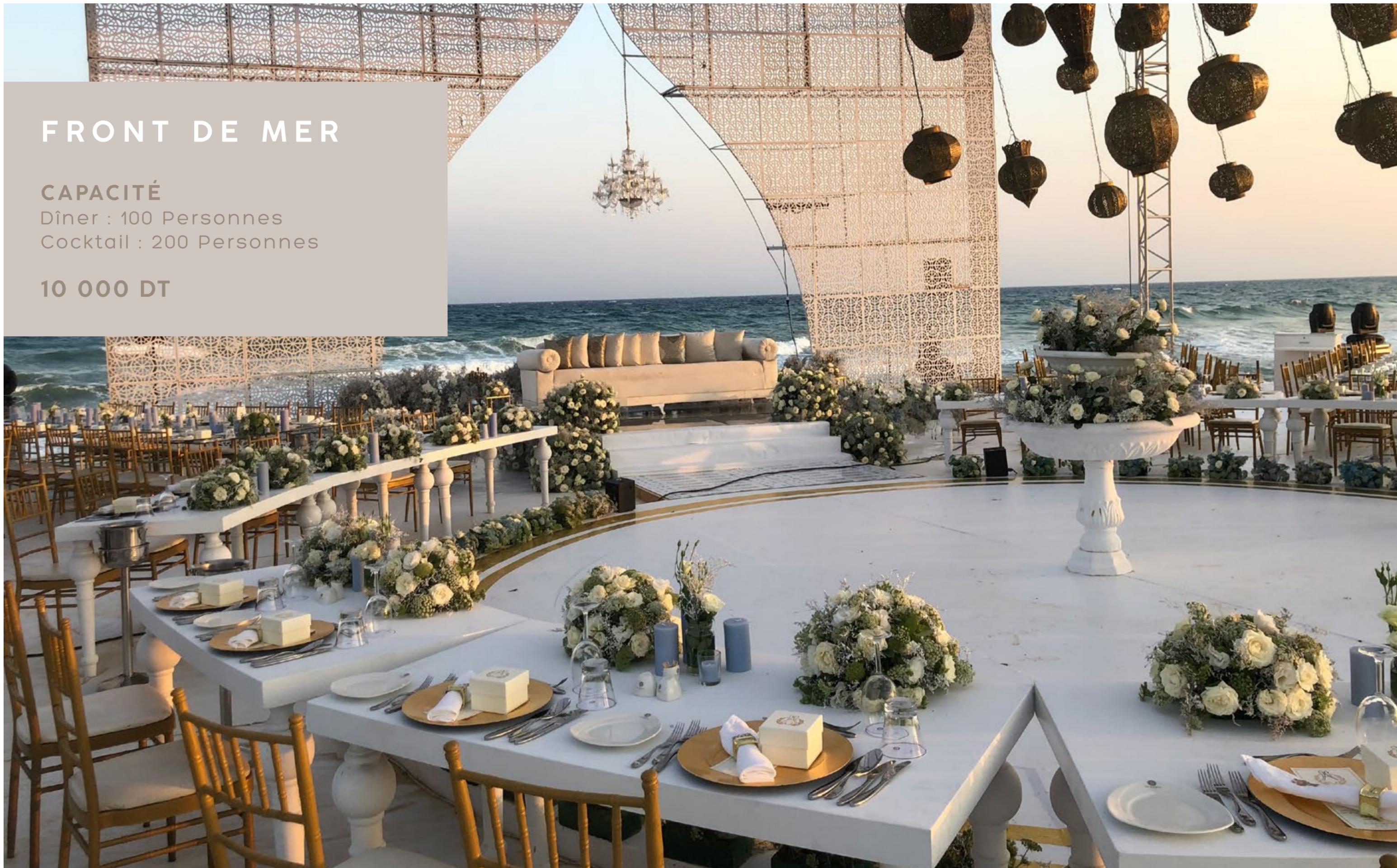
FRONT DE MER

CAPACITÉ

Dîner : 100 Personnes

Cocktail : 200 Personnes

10 000 DT



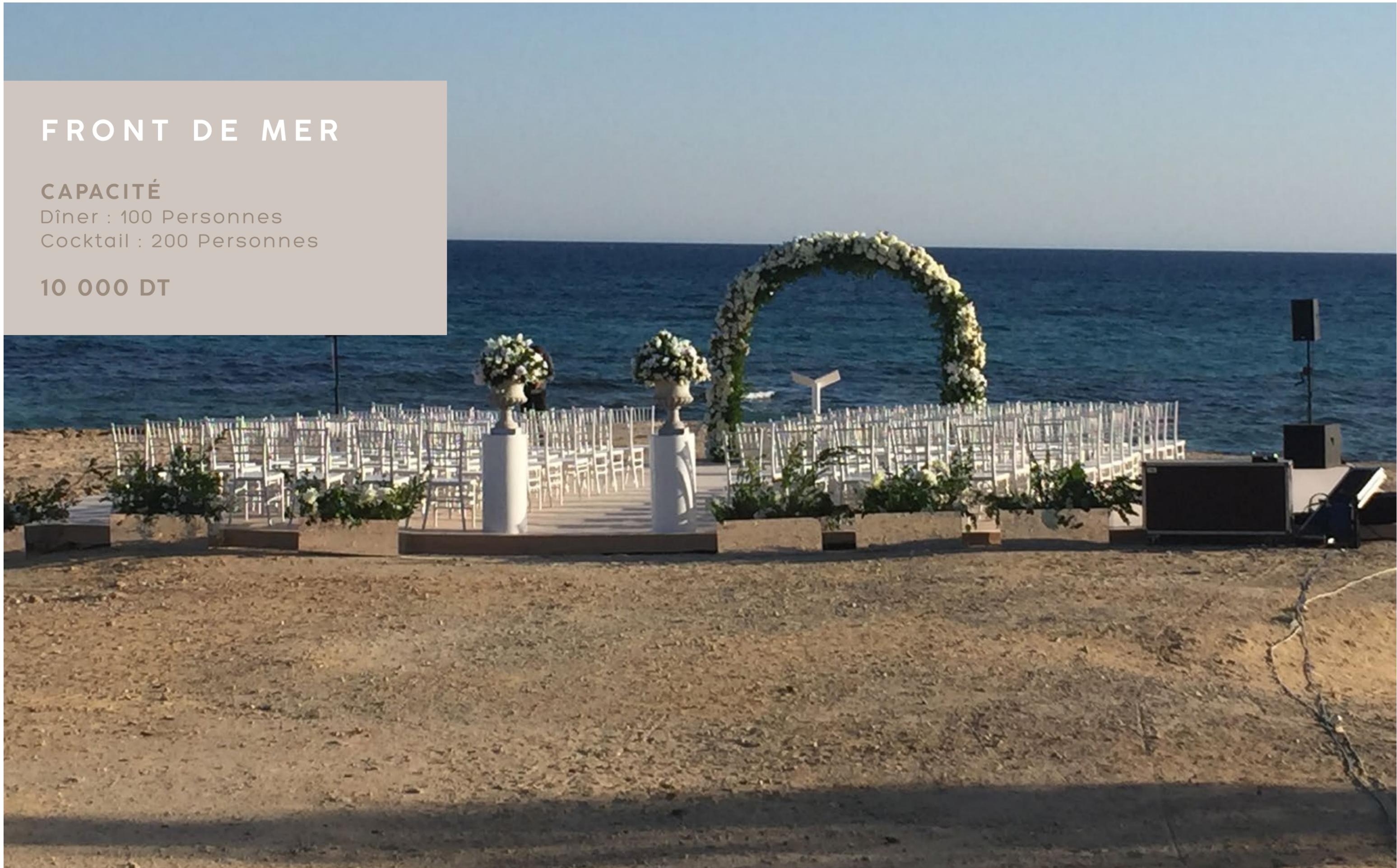
FRONT DE MER

CAPACITÉ

Dîner : 100 Personnes

Cocktail : 200 Personnes

10 000 DT



SALLE QAMRIA

DÎNER

130 personnes

COCKTAIL

180 personnes





Wedding
PACKAGES



Nos cocktails
WEDDING

COCKTAIL «PRESTIGE»
16 VARIÉTÉS * 135^{DT} *

FROID

- * Verrine de ceviche de crevettes à la coriandre fraîche
- * Mille-feuille de légumes aux herbes aromatiques
- * Canapé au foie gras
- * Crostini de pain complet au fromage bleu et sa petite noix torréfiée
- * Blinis au saumon
- * Pincette au boeuf séché

CHAUD

- * Moule gratinée à la provençale
- * Ailerons de poulet à la sauce barbecue
- * Rouleau de printemps végétariens
- * Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- * Crevette sautée aux fines herbes
- * Brochette de filet de boeuf au poivre

PÂTISSERIES

- * Verrine aux trois chocolats et éclats de nougat
- * Mini brochette de fruits
- * Mini cheesecake
- * Macarons variés

COCKTAIL «GASTRONOMIQUE»
18 VARIÉTÉS * 160^{DT} *

FROID

- * Tomate cerise farcie aux crevettes parfumées à l'aneth
- * Roulé de boeuf aux épices
- * Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- * Toast de fromage de chèvre au vinaigre balsamique
- * Verrine de ceviche de poisson
- * Maki au concombre
- * Blinis au saumon gravlax
- * Pincette au poulet

CHAUD

- * Nem végétarien
- * Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- * Brochette de filet de boeuf et courgette
- * Crevette à l'aigre douce
- * Goujonnette de poisson aux graines de sésame
- * Bouchée de saumon au miel et citron

PÂTISSERIES

- * Forêt noire façon La Badira
- * Tiramisu fraise banane en verrine
- * Bille noisette café
- * Mini brochettes de fruits frais





Diner de Gala
WEDDING

The background features a top-down view of fresh ingredients on a white surface. On the left, there is a large bunch of green herbs, including rosemary and basil. Scattered around are several cherry tomatoes, a few dark peppercorns, and a single clove of garlic at the bottom. A large, solid brown circle is positioned at the top center of the page.

TUNISIE AUTHENTIQUE

130 DT/PERSONNE
HORS BOISSONS

Salade fondok el ghalla

Tajine Malsouka

« L'agneau de la région de Sidi Bouzid cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs émulsion au romarin »

Khobset biscuit façon grand-mère, au café et fruits secs



GALA TYPIQUE

* **130** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Chorbet hout

Chaud et froid tunisien « Mechouia, houria, blanquite de chakchouka, mini brik au poulet, mini doigts au thon, boulettes de viande à la menthe »

Le couscous tradition et sa souris d'agneau

Parfait à la chamia, croustillant aux amandes effilées, Rfissa de bsissa et dattes en velours chocolat et sauce caramel au beurre salé

GALA POISSON FUSION



140 DT/PERSONNE
HORS BOISSONS

Salade d'herbes aux aiguillettes de poisson, vinaigrette mojito



Bisque mer et ferme, aux billes de crevettes et poulet



Trançon de mérrou snacké puis au four,
beurre blanc aux baies roses



Verrine crémeux café, croquant noisettes
et ananas caramélisé





MÉLANGE TERRE MER

140^{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





DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE

150 DT/PERSONNE
HORS BOISSONS

Salade César aux gambas croustillantes, sablé au parmesan et anchois

Filet de daurade, 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

Biscuit moelleux au chocolat noir, mousse caramel, quenelle de glace au fromage blanc, jardin du chef aux fruits secs



LA REINE DES MER

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

Bisque de crabe bleu de Kerkennah

Chevauchée de crevettes marinées à la gousse de vanille

La demi-langouste snackée

Sorbet Citron

Le bœuf cuit pendant 7 heures

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

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 2H00 :



SOFT

Eau, Jus, Sodas : **20^{DT}/PERSONNE**

LIGHT

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : **60^{DT}/PERSONNE**

COMPLET

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin, Vodka, Vin pétillant : **80^{DT}/PERSONNE**

SUPPLÉMENT

Mojito ou Pina Colada : **22^{DT}/PERSONNE**

Open bar avec Champagne français : **250^{DT}/PERSONNE**

BIÈRES

Celtia
Beck's
Heineken

VINS

BLANC
Magon, Muscat sec
ROSÉ
Desire, Pétale de Rose
ROUGE
Magon, Clos de Carthage
PÉTILLANT
Chopin Blanc et Rosé

SPIRITUEUX

VODKA ♦
Absolut, Smirnoff
GIN ♦♦
Gordon
WHISKY ♦♦♦
J&B
Johnny Walker
Red Label

OPEN BAR

♦ Magnifique, Verdejo
♦ Magnifique, Diamant
♦ Magnifique, Vieux Magon,
♦ Mumm, Moët et Chandon

♦ Belvédère, Grey Goose
♦♦ Gordon, Bombay
Saphire
♦♦♦ Johnnie Walker
Black Label,
Chivas Regal 12YO

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
- ▶ Tous nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises, hors taxe de séjour à payer sur place en cas d'hébergement (3^{DT} par nuit et par personne)

- ▶ 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

