



VOTRE MARIAGE  
À LA BADIRA

SAISON 2024-2025



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



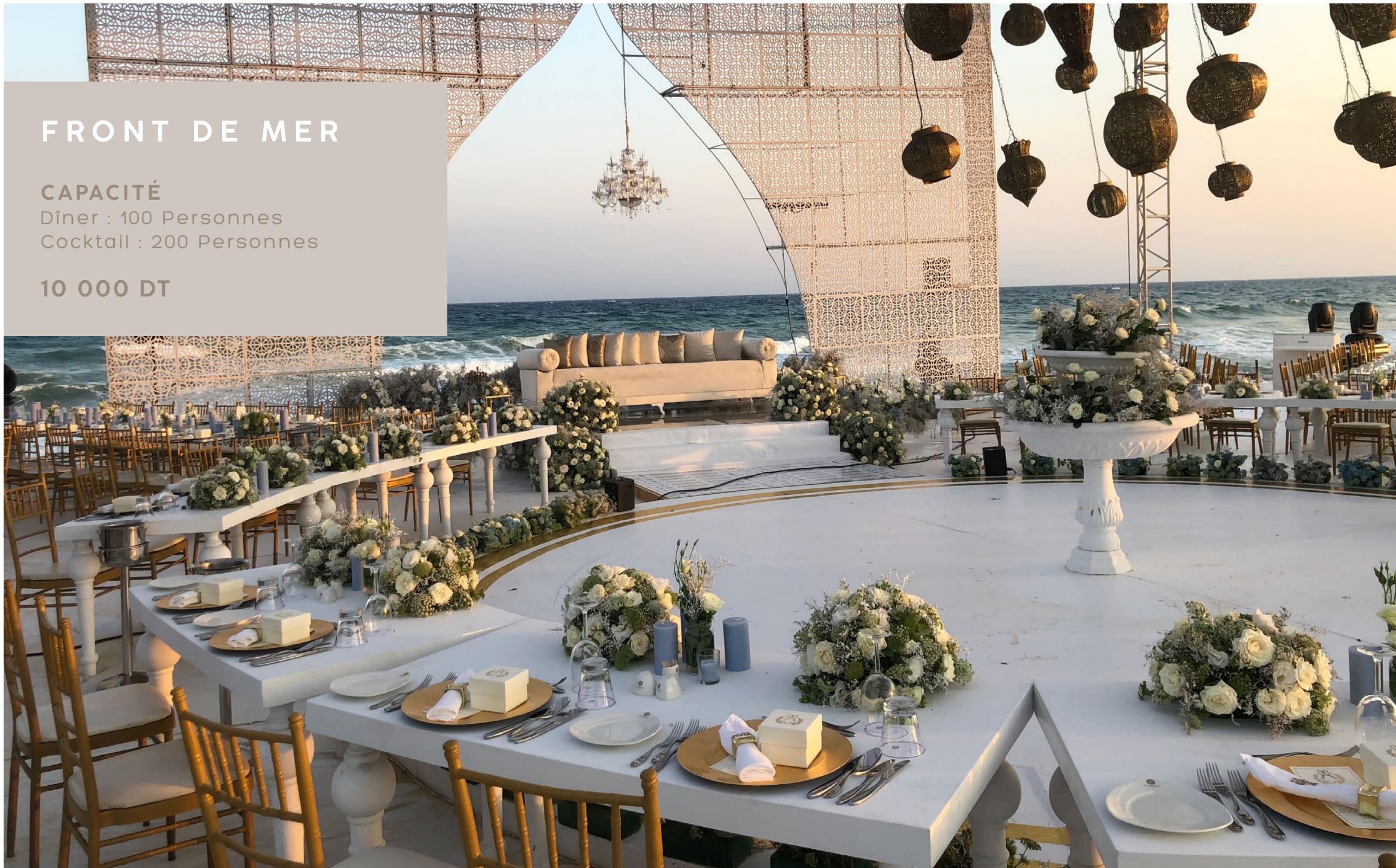
# FRONT DE MER

## CAPACITÉ

Dîner : 100 Personnes

Cocktail : 200 Personnes

10 000 DT



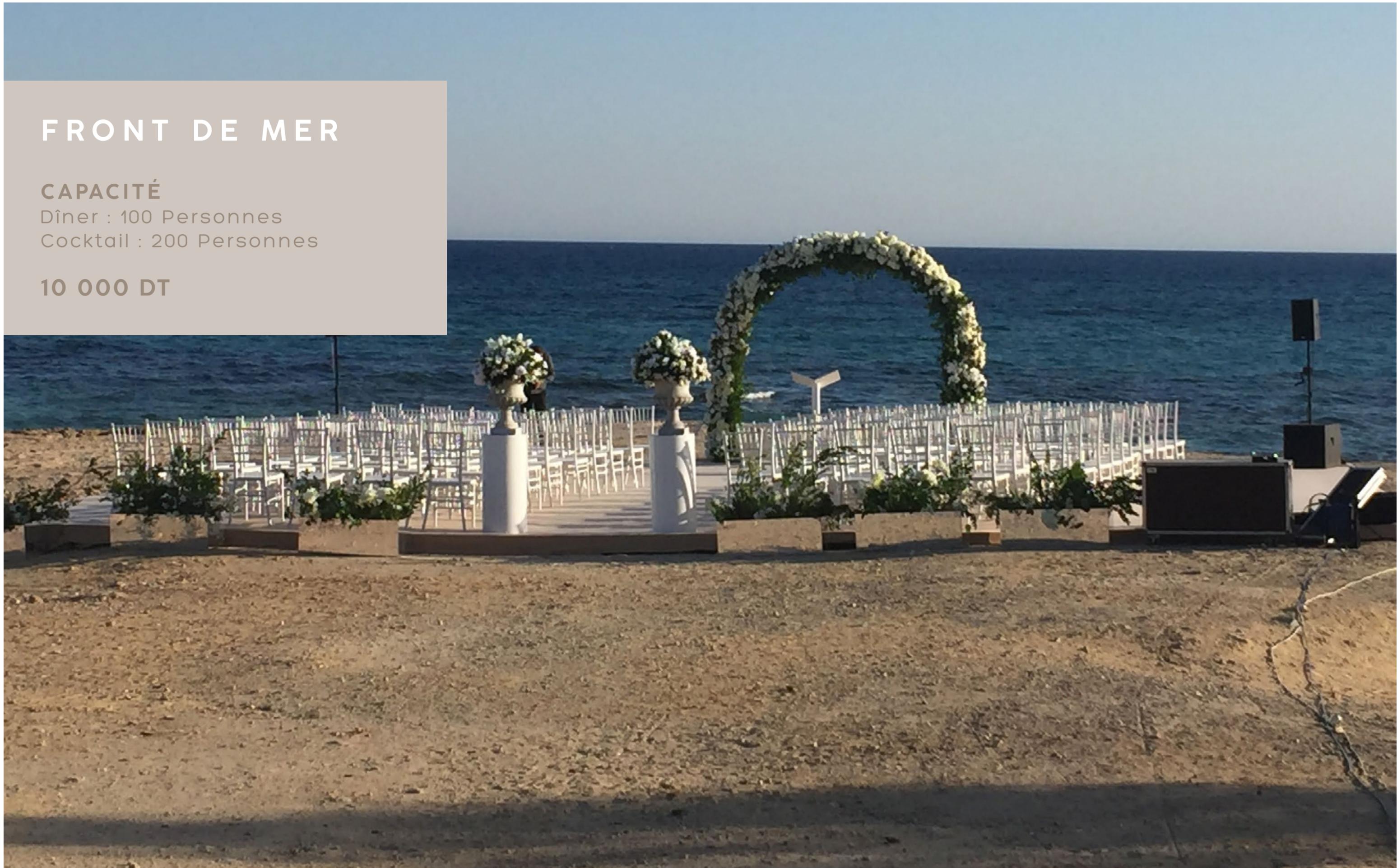
# FRONT DE MER

## CAPACITÉ

Dîner : 100 Personnes

Cocktail : 200 Personnes

10 000 DT



# SALLE ÇAMRIA

## DÎNER

130 personnes

## COCKTAIL

180 personnes





Wedding  
PACKAGES



Nos cocktails  
WEDDING

# COCKTAIL «PRESTIGE» 16 VARIÉTÉS \* 150<sup>DT</sup> \*



## FROID

- \* Maki concombre
- \* Pain d'épices au foie gras
- \* Crostini de pain complet au fromage de chèvre et sa petite noix torréfiée au miel
- \* Blinis au saumon
- \* Pincette au boeuf séché
- \* Fajitas de boeuf

## CHAUD

- \* Moule gratinée à la provençale
- \* Empanada de poulet
- \* 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» 18 VARIÉTÉS \* 180<sup>DT</sup> \*

## FROID

- \* Pain d'épice, crevette laquée
- \* Tartare de boeuf en verrine
- \* Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- \* Toast de fromage de chèvre au vinaigre balsamique
- \* Verrine de 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 au miel et citron

## PÂTISSERIES

- \* Forêt noire façon La Badira
- \* Pistachio à la framboise
- \* Tiramisu en verrine
- \* Bille noisette café
- \* Bonbon caramel noisettes
- \* Mini brochettes de fruits frais
- \* Truffe au chocolat





Diner de Gala  
WEDDING

# GALA AUTHENTIQUE

\* **140** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

Chorba frik au poisson

Assortiment de mezzés chauds et froids : salade tunisienne à l'œuf, houria câpre et citron confit, méchouia au thon, purée de houmous, mini brick au thon

Le couscous tradition à l'agneau

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



La Badira  
\*\*\*\*\*

# MÉLANGE TERRE MER

\* **150** 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

\* **150 DT/PERSONNE** \*  
HORS BOISSONS

Légumes grillés à l'italienne au pesto et copeaux de parmesan

Filet de rouget, 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

Trianon chocolat royal,  
croustillant pralin et biscuit noisette



La Badira  
\*\*\*\*\*

# GALA DE LA MER

\* **160** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

Salade d'herbettes et fruits de mer, vinaigrette mojito

Chaudrée de mérrou gratinée

Lotte poelée au beurre blanc et baies roses,  
tagliatelles de légumes

Délice au citron, sauce 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<sup>DT</sup>/PERSONNE**

### LIGHT

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

### COMPLET

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

### SUPPLÉMENT

Aperol Spritz, Mojito ou Pina Colada : **28<sup>DT</sup>/PERSONNE**  
Open bar avec Champagne français : **250<sup>DT</sup>/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	<b>BLANC</b> Jour et nuit, Muscat sec <b>ROSÉ</b> Desire, Pétale de Rose <b>ROUGE</b> Magon signature, Jour et nuit <b>PÉTILLANT</b> Chopin Blanc et Rosé	<b>VODKA</b> ♦ Absolut, Smirnoff <b>GIN</b> ♦♦ Gordon, Beefeater <b>WHISKY</b> ♦♦♦ J&B Johnny Walker Red Label Ballantine's
<b>OPEN BAR</b>	♦ 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'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'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](http://WWW.LABADIRA.COM)

