



Mariage

à votre image




Restaurant
Arbor & Sens
DU JARDIN À L'ASSIETTE

Contactez-nous

Contactez-nous dès aujourd'hui pour faire de votre mariage un événement inoubliable, parfaitement orchestré dans un cadre enchanteur.

 **Téléphone** : 04 68 21 35 63

 **Email** : event@restaurant-arbor-et-sens.com

 **Adresse** :

Arbor & Sens
Route de Taxo à la mer
66700 Argelès-sur-Mer

 **Site web** : <https://www.restaurant-arbor-et-sens.com>

Avec amour





Espaces extérieurs

Célébrez votre union dans un cadre enchanteur : une grande terrasse nichée au cœur d'un écrin de verdure, dominée par un majestueux saule et un espace lounge avec cuisine extérieure pour vos cocktails et vin d'honneur. Laissez-vous séduire par l'atmosphère romantique de notre terrasse, idéale pour une journée aussi spéciale.



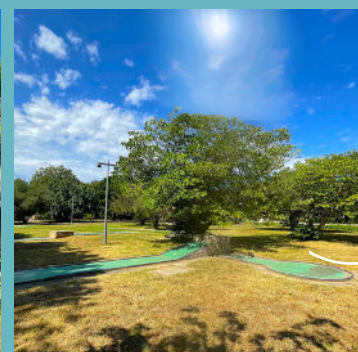
Salles intérieures

Plongez dans une atmosphère délicate et soigneusement décorée de notre grande véranda et de la salle de restaurant. Nos salles intérieures vous accueillent dans un cadre chaleureux, agrémenté d'un grand bar pour des moments tout aussi agréables à l'intérieur.

Potager



Parc



Mini-golf

Cocktail dinatoire

Les planches de tapas à partager

Jambon ibérique, manchego, houmous, chorizo ibérique, rillettes de thon à la martiniquaise, crevettes panées à la japonaise, rolls de saumon fumé au fromage frais

Le salé

Céviche de poisson à la tahitienne, coco /citron vert
Mini buns de magret fumé et houmous
Planche de jambon ibérique pata negra
Planche de fromages et pain aux fruits
Wraps de légumes au curry et coriandre
Rolls de saumon fumé au fromage frais
Mini cakes salés, chèvre courgettes et graines de courges
Crevettes panées à la japonaise, sauce sweet chili
Croque monsieur à la truffe et comté

Le sucré

Verrine tarte citron revisitée
Mini tiramisu nutella spéculoos
Panna cotta fraise yuzu
Macarons

Repas traditionnel

Les entrées

Foie gras mi cuit rhum vanille, chutney du moment et brioche toastée
Croustillant de gambas à la menthe fraîche, crème de gingembre
Tataki de thon miel soja, légumes sautés et herbes fraîches
Croustillant de chèvre rôti au miel bio et salade de jeunes pousses

Les plats

Piqué de magret de canard catalan rôti au caramel de Banyuls, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes de saison
Filet de bœuf français, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, légumes croquants et jus corsé au poivre de Sichuan
Suprême de volaille basse température, crémeux de pommes de terre aux noisettes, légumes croquants et jus corsé
Filet de turbot rôti aux herbes ou filet de dorade royale panée au sésame, crémeux de patate douce, sauce vierge au parfum exotique et wok de légumes sautés

Exemple de recettes personnalisables selon vos souhaits



Nature préservée

Un écrin de verdure entourant notre restaurant, où la nature vous accueille pour célébrer votre union.



Terrasse ombragée

Illuminée avec soin, cette terrasse nichée sous un majestueux saule pleureur offre une ambiance apaisante et ressourçante.



Cuisine raffinée

Du potager à l'assiette, notre cuisine est une ode à la nature et aux saveurs authentiques.



Espaces de réception

Que ce soit en salle ou en plein air, chaque lieu est pensé pour magnifier ce moment unique.



Équipe dévouée

Une équipe chaleureuse à votre écoute pour orchestrer chaque détail de votre journée.



Service sur-mesure

Nous personnalisons chaque détail pour que votre mariage reflète parfaitement votre histoire.



Se loger



à 300m du restaurant



CAMPING - SEMINAIRES - EVENEMENTS

- ✓ En partenariat avec l'Arbor & Sens
- ✓ Hébergement tout confort
- ✓ Au cœur d'une nature unique

www.campingledauphin.com

