

LE TOUQUET-PARIS-PLAGE · CÔTE D'OPALE

La Dune *aux Loups*

RÉCEPTIONS & ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

« Un rendez-vous en pleine nature, au cœur de la forêt du Touquet »



Dossier réceptif à destination des agences événementielles

LE LIEU

Une parenthèse *verdoyante*, à deux pas de la mer

Il faut s'éloigner un instant de l'effervescence du cœur de ville touquettois pour rejoindre La Dune aux Loups. Nichée en pleine nature, face au centre équestre, la maison est une bouffée d'air frais : un lieu caché, préservé, idéal pour accueillir vos événements loin des standards convenus.

Sous la houlette du chef **Guillaume Fleury** et de la cheffe pâtissière **Morgane Fontaine** — passée par le Jardin des Plumes et la Maison Troisgros — la table défend une cuisine bistronomique de saison, ancrée dans le terroir régional. Une adresse reconnue par le **Gault & Millau** et membre du **Collège Culinaire de France**.



SALLE INTÉRIEURE · AMBIANCE FEUTRÉE



LA TERRASSE-JARDIN, DRESSÉE FACE À LA VERDURE

PRIVATISATION

Votre événement, en toute exclusivité

Privatisation **complète** du restaurant, de la terrasse-jardin ou des salons intérieurs. Nous concevons chaque réception sur mesure — *devis personnalisé à partir de 10 convives*. L'établissement est **privatisé d'office à partir de 30 personnes**.

NOS ESPACES

Deux ambiances, *toutes vos jauges*



La Terrasse-Jardin

EXTÉRIEUR · PLEIN AIR

120

ASSIS / DÎNER

250

COCKTAIL DEBOUT

Le plus grand espace : idéal pour mariages, cocktails d'envergure et réceptions estivales dans un écrin de verdure.



Les Salons Intérieurs

INTÉRIEUR · TOUTE SAISON

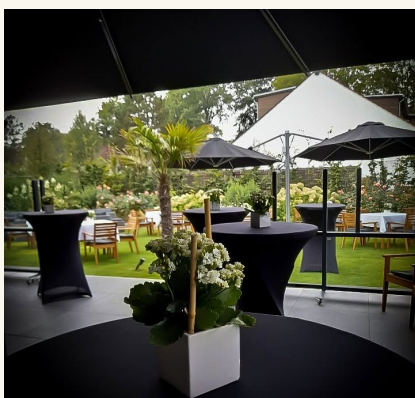
60

ASSIS / DÎNER

90

COCKTAIL DEBOUT

Une atmosphère chaleureuse et feutrée, parfaite pour séminaires, dîners de gala et réceptions intimistes.



SUR MESURE

Espaces combinables & privatisation totale

Intérieur et terrasse peuvent être associés pour orchestrer un même événement en plusieurs temps — accueil cocktail au jardin, dîner assis au salon. *Fermeture tardive possible sur demande.*

Capacités indicatives — configuration ajustée selon le format de votre réception.

VOS ÉVÉNEMENTS

Chaque occasion mérite son *écrin*

De la réunion professionnelle à la grande célébration, nous accompagnons tous les formats d'événements privés et corporate :

Séminaires

Cocktails

Dîners de gala

Mariages

Baptêmes

Lancement de produit

Soirées privées



SOIRÉES DANSANTES, MISES EN LUMIÈRE & BUFFETS NOCTURNES SOUS CHAPITEAU

PRESTATIONS & OPTIONS

Une soirée *clé en main*

Nous coordonnons pour vous un réseau de partenaires sélectionnés, afin de composer un événement sans fausse note :

DJ

Écran & vidéoprojecteur

Barman flair

Groupe de musique live

Photobooth

Décoratrice événementielle partenaire

Fleuriste partenaire

GASTRONOMIE

Une cuisine de saison, signée

Menus assis, cocktails dînatoires et buffets sur mesure élaborés par le chef Guillaume Fleury, à partir de produits régionaux et de saison. *Chaque proposition est construite avec vous et chiffrée sur devis.*

Prestations optionnelles assurées par nos partenaires — détails communiqués à l'étude de votre projet.

Des repères pour *construire* votre projet

PRIVATISATION — MINIMUM DE DÉPENSE

HAUTE SAISON · AVRIL À MI-SEPTEMBRE

Demi-journée en semaine 5 000 € HT

Demi-journée du vendredi au dimanche midi 8 000 € HT

BASSE SAISON · OCTOBRE À MARS

Demi-journée en semaine 2 000 € HT

Demi-journée du vendredi au dimanche midi 5 000 € HT

COCKTAIL D'INATOIRE

46,80 € / pers. HT

Une sélection de pièces salées et sucrées signées par le chef, servies debout dans une ambiance conviviale.

Hors boissons.

MENU ASSIS

34,20 € / pers. HT

Un repas servi à table, composé avec le chef selon la saison et le format de votre événement.

Hors boissons.

Sur mesure & sans souci — nous adaptons nos menus à vos aversions, allergies et régimes alimentaires particuliers. N'hésitez pas à nous les signaler.

Ateliers & animations culinaires

EN OPTION · POUR RYTHMER VOTRE RÉCEPTION

Bar à huîtres — dès 9 € HT / pers.

Bar à burrata — dès 7,20 € HT / pers.

Découpe de jambon

Plateau de fromages

Découpe de saumon fumé

Grill au feu de bois

Et bien d'autres...

Tarifs indicatifs, hors boissons, établis pour la saison en cours · Conditions selon jour, saison et nombre de convives · Privatisation à partir de 10 convives · Des droits de privatisation complémentaires peuvent s'appliquer lorsque les demandes du client nécessitent la location de matériel exceptionnel. Tous les prix sont indiqués hors taxes (HT) — TVA en vigueur en sus.

Forfaits *boissons*

Trois niveaux au choix pour accompagner votre repas ou votre cocktail, à composer selon l'esprit de votre événement.

Forfait Eaux & boisson chaude

3,60 €

Eaux plates & gazeuses à volonté et une boisson chaude — sans alcool.

/ pers. HT

Forfait Apéritif & Vin

dès 12 €

Un apéritif et un verre de vin (ou deux softs). Apéritif au champagne : + 4 € HT / pers.

/ pers. HT

Forfait Apéritif & Bouteille

dès 16 €

Un apéritif (hors champagne) et une bouteille de vin pour trois convives, selon notre sélection. Champagne en apéritif : + 5,60 € HT / pers.

/ pers. HT

SUR MESURE

Chaque événement, son devis

Menus assis, buffets et formules combinées élaborés avec vous selon le format retenu. Options et prestations partenaires (DJ, barman flair, décoration, fleuriste...) chiffrées à la demande. *Devis personnalisé sous 48h.*

Forfaits boissons indicatifs, par personne · Carte des vins et champagnes disponible sur demande · Tous les prix sont indiqués hors taxes (HT) — TVA en vigueur en sus · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menus *sans privatisation*

Pour vos repas de groupe de moins de 35 personnes, sans privatisation du restaurant. Chaque menu se compose d'une **entrée, d'un plat et d'un dessert**, servis à table.

Menu Essentiel

Entrée + plat + dessert. Hors vendredi soir, samedi soir et dimanche midi.

dès 22,50 €

/ pers. HT

Menu Bistronomique

Entrée + plat + dessert.

35,10 €

/ pers. HT

Menu Signature

Entrée + plat + dessert.

53,10 €

/ pers. HT

Menu Prestige

Entrée + plat + dessert.

80,10 €

/ pers. HT

Sur mesure & sans souci — nous adaptons chaque menu à vos aversions, allergies et régimes alimentaires particuliers. N'hésitez pas à nous les signaler.

BOISSONS

À composer selon votre événement

Ces menus sont proposés **hors boisson**. Complétez-les avec l'un de nos *forfaits boissons* ou à la carte, selon vos envies.

Organisons *ensemble*

AGENCES & APORTEURS D'AFFAIRES

Commission apporteur d'affaires entre 5 % et 8 %, hors boissons, selon le devis.

ACCÈS & CONFORT

214 avenue de la Dune aux Loups

62520 Le Touquet-Paris-Plage

Parking public à proximité

Accès PMR / mobilité réduite

Fermeture tardive possible

RECONNAISSANCES

Guide Gault & Millau

Membre du Collège Culinaire de France

Cuisine « Fait Maison » de saison

Chef G. Fleury · Pâtisserie M. Fontaine

TÉLÉPHONE

03 21 05 42 54

EMAIL RÉCEPTIF

dune@restaurants-le-touquet.fr

SITE INTERNET

laduneauxloups.com

LOCALISATION

Voir sur Google Maps

DEMANDER UN DEVIS

RÉSERVER UNE VISITE

INSTAGRAM

FACEBOOK

LA CARTE

