



L'armateur
DU SOLEIL

HR

HÔTEL & SPA MARIN

ÎLE DE RÉ

*Se dire « Oui » face à l'océan
sur l'Île de Ré*

Edition 2025

Bienvenue

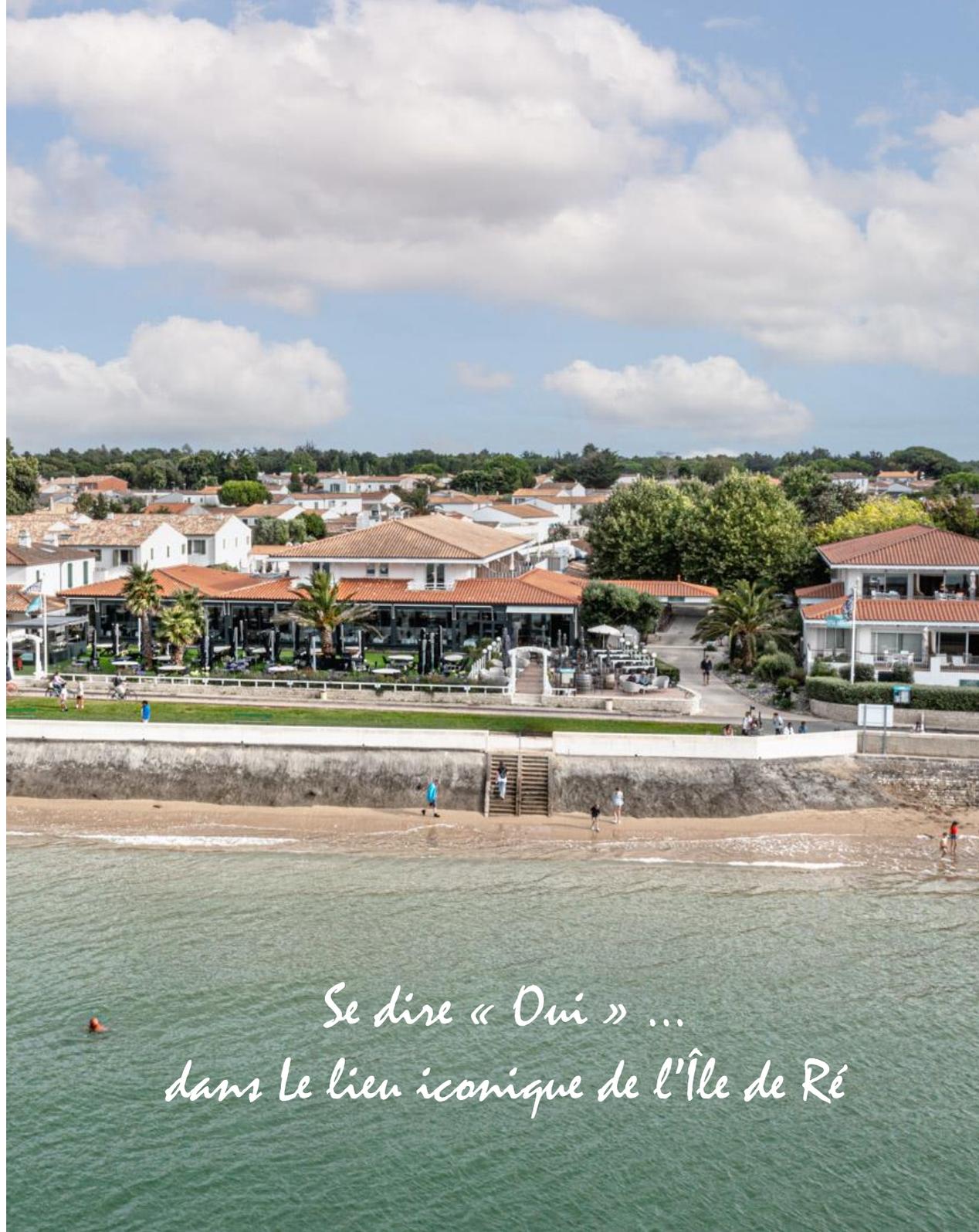
Le HR Hôtel & Spa marin *****, c'est un cadre idyllique dans une atmosphère aux accents de plénitude et d'élégance.

Sur un emplacement de 6000 m² face à l'océan et à la plage de l'Arnerault, le HR met à votre disposition des chambres et suites dans une ambiance moderne et raffinée, une restauration haut de gamme de saison concoctée par nos Chefs de cuisine et, pour une détente absolue, le Spa marin du HR vous propose un parcours marin complet avec un bassin d'eau de mer chauffée.

Laissez-vous guider par les embruns de l'océan aux connotations de sérénité et d'attention à votre égard.

De l'organisation de votre repas de mariage à la privatisation de l'établissement pour un mariage festif, notre équipe est à votre écoute pour que vous viviez un événement magique empli de souvenirs inoubliables...

Lieu de partage et de vie, le HR vous propose un panorama à couper le souffle pour le plus beau jour de votre vie.



*Se dire « Oui » ...
dans le lieu iconique de l'Île de Ré*



LES LIEUX DE RÉCEPTION

● LA SALLE « ELODIE »

Une salle privative face à la terrasse et la mer pour une ambiance chic et conviviale. L'espace peut accueillir jusqu'à 30 personnes (assises) et 40 personnes pour une réception.

L'espace peut être agrandi en ouvrant la salle « Andrée » pour atteindre une capacité d'accueil jusqu'à 80 personnes (assises) et 120 personnes pour une réception

● LE CLUB HR

Un espace élégant et intimiste face à la piscine extérieure de l'hôtel pour une ambiance feutrée et romantique qui peut accueillir jusqu'à 30 personnes (assises) et 60 personnes pour une réception.

Le Club HR dispose d'un coin lounge aux connotations British et d'une terrasse extérieure face à la piscine où l'on peut s'installer pour déguster un cocktail.

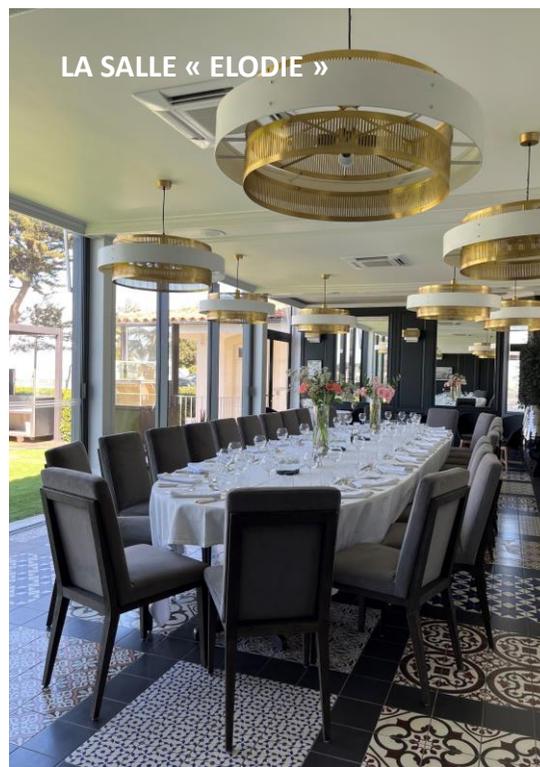
● DANS LE CADRE D'UNE PRIVATISATION DE L'ETABLISSEMENT

L'ensemble du restaurant du HR, face à la terrasse et à l'océan, est dédié à votre événement pour une soirée festive dans une ambiance élégante et attentionnée.

- Capacité des salles intérieures :
150 personnes (assises) / 300 personnes pour une réception
- Capacité d'accueil de la terrasse extérieure :
200 personnes (assises) / 300 personnes pour une réception



LE SALON DU CLUB HR





LE CHEF ADRIEN FORMICA

Une passion pour valoriser les produits locaux au travers du voyage.

Le Chef Adrien FORMICA, c'est une expérience de 7 ans dans des restaurants étoilés. Une cuisine du monde appuyée sur la tradition française avec des inspirations principalement, sud-américaines, chinoises et italiennes.

Les différents plats proposés par le Chef sont exclusivement élaborés « maison » à partir de produits de saison.

Afin d'agrémenter votre soirée, notre équipe vous propose plusieurs types de formules pour votre vin d'honneur et plusieurs menus, tous établis au rythme des saisons.



Choisissez vos pièces cocktails au rythme des saisons :

Vin d'honneur

VIN D'HONNEUR HR BEACH (3 pièces) :

24€_{TTC} / personne

2 pièces salées HR BEACH
1 pièces salées PRESTIGE
1 cocktail HR
Eau minérale
Boissons softs

VIN D'HONNEUR DU MESS (6 pièces) :

36€_{TTC} / personne

4 pièces salées HR BEACH
2 pièces salées PRESTIGE
1 coupe de champagne
Eau minérale
Boissons softs

Cocktail dînatoire – Réception

COCKTAIL DÎNATOIRE HR BEACH (12 pièces) :

60€_{TTC} / personne

5 pièces salées et 2 pièces sucrées HR BEACH
2 pièces salées et 1 pièce sucrée PRESTIGE
2 ateliers
1 cocktail HR
Vin (kir, blanc ou rosé)
Eau minérale, Boissons softs

COCKTAIL DÎNATOIRE PRESTIGE (16 pièces) :

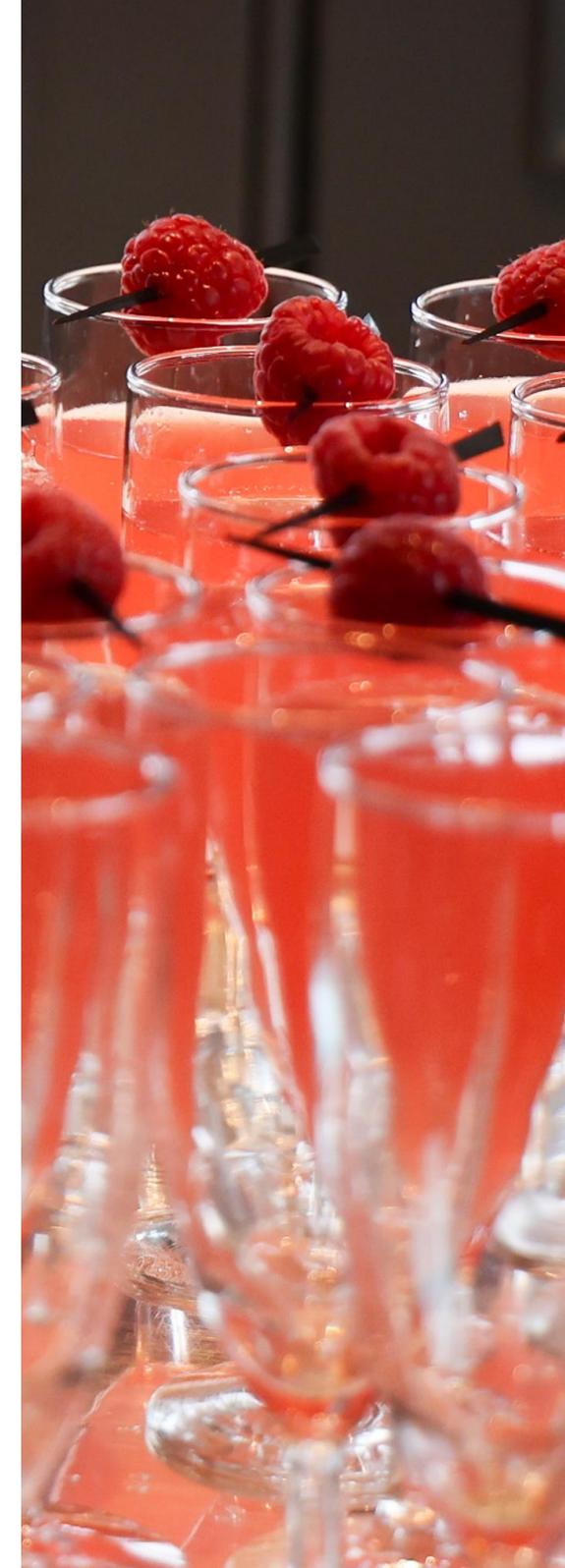
79€_{TTC} / personne

6 pièces salées et 1 pièces sucrées HR BEACH
4 pièces salées et 2 pièces sucrées PRESTIGE
2 ateliers
2 coupes de champagne
Eau minérale, Boissons softs

Les pièces sont au choix dans les listes établies par le Chef au rythme des saisons.

Les pièces cocktails sont à choisir à J-10 de l'évènement.

Dans le cas contraire, les pièces cocktails seront élaborées selon le marché du Chef.





LES PIÈCES COCKTAILS HR BEACH

Les intemporels

Les pièces salées froides :

- Mini navette à la rilette de sardine au mascarpone fumé
- Gravelax de poisson blanc et crème de faisselle
- Roulé de carottes, chèvre et miel *

Les pièces salées chaudes :

- Grilled cheese*
- Gougère au comté*
- Accras de poisson blanc
- Maki frit au saumon

Les pièces sucrées :

- Madeleine
- Cannelés
- Cookie
- Mini-tarte au citron meringuée

Les pièces cocktails de saison

	Automne	Hivers	Printemps	Été
• Salade froide de girolles en persillade*	oui	-	-	-
• Crème de cèpes*	oui	oui	-	-
• Gougère aux escargots en persillade	-	oui	oui	-
• Royale d'asperge*	-	-	oui	-
• Bonbon de pastèque au muscat de Samos*	-	-	oui	-
• Panisse de pois chiche*	-	-	oui	oui
• Focaccia et caviar d'aubergine *	-	-	-	oui
• Gaspacho de tomates aux fruits rouges*	-	-	-	oui
• Bonbon de pastèque à la framboise*	-	-	-	oui



Le Menu de mariage – Complicité en 5 services

Idéal si vous choisissez un vin d'honneur gourmand

Amuse-bouche

Panisse de Pois chiche, yaourt aux Algues

Plats

Filet de Maigre, risotto aux Poivrons confits « maison »
et sauce Grenobloise, huile de Basilic

OU

Quasi de veau, croustillant de Pommes de terre, mousseline de Céleris
et jus corsé aux Citrons confits « maison »

Fromage

Assortiment de trois fromages et confiture aux Fruits de saison

OU

Persillé de Tigre et son gel de Lavande

Desserts

Pavlova aux Fruits rouges et sorbet Fraise

OU

Entremet chocolat et caramel beurre salé

&

La traditionnelle Pièce montée (2 choux par personne) *

145 € TTC par personne (hors boissons)

** Possibilité de retirer la Pièce montée pour rajouter une entrée du menu à 165 €*



Le Menu de mariage – Gourmet en 6 services

Amuse-bouche

Panisse de Pois chiche, yaourt aux Algues

Entrée

Foie gras « maison » et son Chutney de saison

OU

Gaspacho de Tomates aux Fruits rouge, crème de burrata et huile de Basilic

Plats

Filet de Maigre, risotto aux Poivrons confits « maison »
et sauce Grenobloise, huile de Basilic

OU

Quasi de veau, croustillant de Pommes de terre, mousseline de Céleris
et jus corsé aux Citrons confits « maison »

Fromage

Assortiment de trois fromages et confiture aux Fruits de saison

OU

Persillé de Tigre et son gel de Lavande

Desserts

Pavlova aux Fruits rouge et sorbet Fraise

OU

Entremet chocolat et caramel beurre salé
&

La traditionnelle Pièce montée (2 choux par personne)

165 € TTC par personne (hors boissons)



Le Menu de mariage – Prestige en 6 services

Amuse-bouche

Panisse de Pois chiche, yaourt aux Algues

OU

Huître n°5 et sa brunoise de Kiwi et Wasabi

Entrée

Foie gras « maison » et son Chutney de saison

OU

Gravelax de Maigre, lecce del Tigre et Maïs

Plats

Vol au vent de Homard et petits Légumes

OU

Bœuf Wellington, sauce Madère et Pommes de terre grenailles

Fromage

Assortiment de trois fromages et confiture aux Fruits de saison

OU

Persillé de Tigre et son gel de Lavande

Desserts

Pavlova aux Fruits rouge et sorbet Fraise

OU

Entremet chocolat et caramel beurre salé

&

La traditionnelle Pièce montée (2choux par personne)

185 € TTC par personne (hors boissons)



Informations complémentaires

Envie d'un plateau de fruits de mer ?

Nous pouvons vous proposer une belle carte de fruits de mer pour signer votre mariage face à l'océan avec de magnifiques plateaux de fruits de mer, préparés et composés par notre Chef écailler.

Demandez un devis

Nous vous accompagnons sur le choix de vos vins en accord avec votre menu de mariage.

Menu « test » offert aux mariés.

(à partir de 50 couverts).

Pour la bonne organisation de votre soirée, le menu « test » doit être réalisé 2 mois avant l'évènement.



Le Brunch du lendemain

de 10h30 à 14h00

Prolongez le plaisir avec l'organisation d'un Brunch gourmand ...
pour que ce jour magique ne finisse jamais.

Le Chef Adrien FORMICA vous propose un buffet complet avec des ateliers « animations » :

Viennoiseries (croissants, mini croissants, mini pain choc, mini pains raisins, mini chaussons pommes, brioches), jus de fruits, boissons chaudes, boissons softs, lait, confitures, choix des pains différents, crêpes et pancakes maisons, fromage blanc, yaourt, céréales, fruits secs

&

Assiette de crudités, quiche, jambon bellota iberique, bacon, saumon fumé & crème ciboulette, huîtres, salade de saison (telles que : taboulé de quinoa, salade de betterave et grenade, salade de patates douces à la feta, salade de lentille...), assiette de fromage

&

Ateliers « animations » :

- œuf brouillés, œuf à la coque, œuf au plat, omelette
- plat chaud selon vos envies (Lasagnes du chef, Poulet fumé au foie gras rôti ou poelée de chipirons en persillade ...)

&

Cakes faits maison selon envies (pistache, chocolat, vanille, citron, pavots...), salade et assiettes de fruits maison, muffins maisons, madeleines, cannelés, financier, brownies, cheese cake,

À partir de 49 €_{TTC} par personne (hors boissons alcoolisées)
Possibilité de fruits de mer avec supplément



Des hébergements élégants et uniques

NOS CHAMBRES & SUITES

Nos 38 chambres et suites ont été pensées avec leur décoration, leurs couleurs et leur agencement dans une ambiance moderne et élégante.

De superficie allant de 21 m² à 78 m², l'ensemble des chambres et suites disposent de terrasses privatives équipées de chaises longues, avec vue sur jardin mais également en front de mer.

	Nombre	Occupation max.
CHAMBRE CLASSIQUE	3	2
CHAMBRE SUPERIEURE	10	2
CHAMBRE APERÇU MER	4	2
CHAMBRE PRESTIGE FRONT DE MER	5	2
SUITE PRESTIGE FRONT DE MER	3	2
SUITE DELUXE	5	4
SUITE DELUXE FAMILIALE	8	6

Tarifs sur demande

Notre équipe sera ravie de vous faire parvenir une proposition personnalisée et adaptée à vos besoins, avec les meilleurs tarifs disponibles sur la période demandée.

Le Clos
DU GALION ***
Saint-Martin-de-Ré

A Saint-Martin-de-Ré, à seulement 10 minutes du HR Hôtel & Spa marin 5*, nous proposons également un hôtel 3* face à la mer, Le Clos du Galion, de 40 chambres.

Possibilité de mettre en place des navettes entre les deux hôtels (sur devis).





PRIVATISATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Mariage festif

Dans le cadre de l'organisation d'un mariage festif au HR Hôtel & Spa marin *****, la privatisation de l'établissement est requise (hors Spa marin).

L'ensemble de l'établissement deviendra « votre maison », vous pourrez ainsi profiter pleinement de tous nos espaces, le Club HR, la piscine extérieure chauffée en saison, le bar face à l'océan, toutes les salles de restaurant ...

Vous pourrez également loger vos invités sur place. Nos 38 chambres et suites sont à votre disposition pour héberger jusqu'à 118 personnes.

Et ... nous pourrions organiser pour vous le mariage de vos rêves avec les animations musicales souhaitées et/ou une boîte de nuit privée.



Sur la saison estivale, d'avril à septembre, la privatisation de l'hôtel est possible à partir de 18 000 €_{TTC} pour 1 jour et à partir de 28 000 €_{TTC} pour 2 jours.

Nos 38 chambres et suites sont à votre disposition pour héberger jusqu'à 118 personnes.

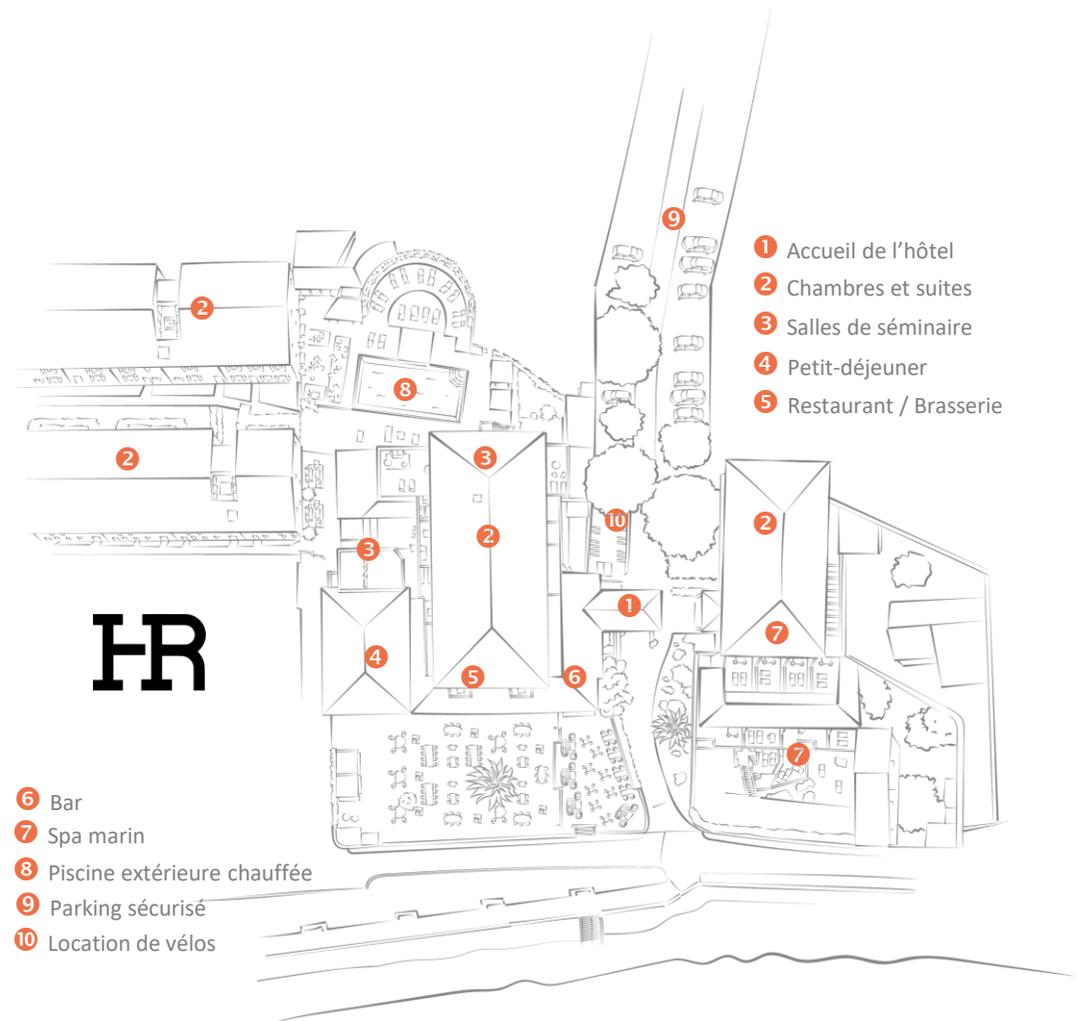
D'octobre à mars, des tarifs préférentiels sont également disponibles.

Un devis complémentaire doit être demandé pour :

- La sonorisation,
- Les animations,
- Les fleuristes
- La décoration

Nous vous accompagnerons pour le choix des prestataires annexes et la mise en place le jour J.







HRS

SPA MARIN

ÎLE DE RÉ

Prestations annexes

*Le temple du bien-être dans un
cocoon de douceur ...*



LE SPA MARIN POUR ELLE & LUI

Le SPA Marin vous propose un espace de 800 m² totalement dédié à votre bien-être : des cabines SOLO spacieuses, des suites prestigieuses DUO privatisables avec baignoire hydromassante pour deux et hammam privatif, une tisanerie et un espace de repos avec le mur de sel de l'Himalaya.

La carte des soins a été élaborée dans le cadre d'un partenariat d'excellence avec les Laboratoires THALGO, une gamme de soins à base exclusivement d'actifs d'origine marine.

Le du Spa Marin :

Son PARCOURS MARIN, un espace de 180 m² équipé d'installations aquatiques et relaxantes privatisable pour un maximum de 20 personnes.

Bassin d'eau de mer chauffée à jet, 3 douches sensorielles, bain d'eau froide 6°C, jacuzzi 36°C, sauna, hammam, fontaine de glace.

POUR ELLE

Massage relaxant sur-mesure ciblé (20')

Massage relaxant sur-mesure (50')

Massage signature Sérénité (80')

POUR ELLE & LUI

Expérience Divine : Privatisation d'une suite prestige DUO (60') et partage d'un soin à deux (50')

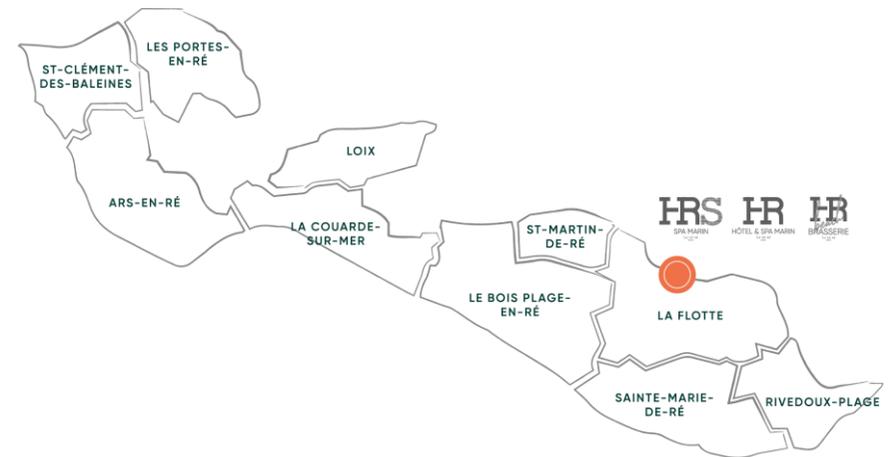
Tarif TTC

75€

125€

185€

375€



accès

PAR LA ROUTE ET AUTOROUTE :

4h30 de Paris
2h00 de Bordeaux et de Nantes

EN AVION :

À 25 minutes de l'aéroport de La Rochelle

EN TRAIN :

2h30 de Paris – TGV Direct
puis 35 minutes de la Gare TGV

Au cœur de l'Île-de-Ré et du littoral de la Flotte, découvrez notre hôtel face à la mer et profitez d'un cadre iodé et reposant, accompagné par notre équipe, discrète, souriante et dévouée, attentive à votre bien-être.

Contactez-nous pour l'organisation d'un évènement inoubliable et merveilleux, le plus beau jour de votre vie ...

Sonia CLAVERY

Tél : 07 87 34 98 63

Mail : event@larmateurdusoleil.fr

L'armateur
DU SOLEIL

HR
HÔTEL & SPA MARIN
ILE DE RE





HR Hôtel & Spa Marin *****
44 avenue de la plage
17630 LA FLOTTE

www.hotel-le-richelieu.com