

F

DOSSIER DES ÉVÉNEMENTS



ESPACE UNIQUE POUR LES CÉLÉBRATIONS ET ÉVÉNEMENTS

FANDANGO
BAQUEIRA



F

L'Espace Fandango Baqueira est un lieu exclusif conçu pour transformer chaque mariage en une expérience inoubliable. Situé au cœur de Baqueira, cet espace combine la beauté de l'environnement alpin avec une esthétique contemporaine et chaleureuse, créant une atmosphère qui inspire l'émotion dès le premier instant.

Son design polyvalent permet d'accueillir des cérémonies intimes, des cocktails élégants et des banquets personnalisés, en s'adaptant à chaque couple et à chaque style de célébration. L'éclairage soigné, l'atmosphère conviviale et les détails qui évoquent l'essence de la montagne apportent une touche distinctive et sophistiquée à chaque événement.



Entouré de l'un des paysages les plus emblématiques du Val d'Aran, Fandango offre un cadre naturel incomparable, idéal pour ceux qui recherchent un mariage avec du caractère, de l'authenticité et une touche d'exclusivité.

Sa proposition gastronomique de haut niveau et l'engagement de son équipe garantissent une célébration sur mesure, riche en moments inoubliables. À Fandango Baqueira, chaque mariage se transforme en un souvenir mémorable, où la magie de la montagne se mêle à l'émotion d'un jour unique.

Apéritif

APÉRITIFS FROIDS

Salmorejo avec œuf dur et jambon
 Blinis au saumon, sauce tartare et piparra
 Ajoblanco avec sardine fumée et œufs de truite
 Burrito à l'avocat et au saumon
 Coca à l'aubergine fumée, sobrasada et parmesan
 Coca à l'avocat, sardine fumée et tomates séchées
 Cornet croustillant à la salade de thon
 Cornet au pesto de noix de cajou et tomates séchées
 Cornet au poulet rôti et parmesan
 La gilda (anchois avec piparra, olive farcie et vinaigrette à l'oignon)
 Brioche au thon mariné avec sauce fandanguera
 Mini steak tartare de bœuf coupé au couteau
 Vichyssoise aux crevettes et croûtons

APÉRITIFS CHAUDS

Brochette de crevettes avec sauce romesco
 Beignets croustillants de morue et poivrons del piquillo
 Champignons aux crevettes à la manière d'Ángel
 Fromage frit avec confiture de tomates
 Crème de champignons avec mousse de bacon
 Croquette de crevettes rouges
 Croquette au curry vert, épinards et fromage
 Croquette de canard laqué
 Croquette de jambon
 Fish and chips
 Feuilleté de chistorra
 Œuf de caille aux gulas à l'ail
 Œuf de caille avec purée de pommes de terre truffée
 Mini quiche lorraine samosa
 Mini sandwich au fromage truffé et jambon
 Mini burger
 Pomme de terre brava croustillante
 Taco de cochinita avec mayonnaise au chipotle



Menus

OPTION 1

Apéritif Fandango

Plats principaux

Salade de canard, fromage bleu, abricots secs et fruits secs

Rôti de veau fondant avec purée de céleri-rave

Dessert

Gâteau au fromage fandanguera

OPTION 2

Apéritif Fandango

Plats principaux

Morue avec duxelle de crevettes et crème de fruits de mer

Raviolis de queue de taureau avec sauce aux champignons

Dessert

Notre version de la tarte au citron

OPTION 3

Apéritif Fandango

Plats principaux

Salade de chou frisé, poulet et avocat avec vinaigrette à la mangue

Filet de bœuf avec sauce au poivre et jus de viande

Dessert

Ananas rôti avec crème au mascarpone et glace au yaourt





Collation

OPTION 1

Mini hamburger de bœuf maturé, fromage, tomates séchées et mayonnaise bull
Petit sandwich au jambon ibérique
Petit sandwich à la salade de crabe (txaka)
Petit sandwich à la mozzarella, roquette et tomates séchées
Petits cubes de brownie

OPTION 2

Mini hamburger de bœuf maturé, fromage, tomates séchées et mayonnaise bull
Petit sandwich au jambon ibérique
Bocapizzas / Paninis variés
Petits cubes de brownie

**La collation de fin de soirée sera servie pendant les heures d'ouverture du bar.*



La cave de Fandango

BOISSONS APÉRITIFS

Bières, vermouth, boissons gazeuses, vin blanc et vin rouge. Verre de Mailly de bienvenue
Gramona Imperial de bienvenue

VINS ROUGES

HLH San Vicente
Bardos Viñedos de Altura
El Pacto rouge
Carmelo Rodero Crianza
Camins del Priorat

VINS BLANCS

HLH Badarán
Bardos Verdejo
El Pacto Blanco
Pazo Señorans Albariño
Waltraud Torres

VINS MOUSSEUX

Amat Roland

EAUX ET CAFÉS

Inclus



Bar gratuit

SPIRITUEUX

Genève : Bombay Sapphire, Seagrams, Beefeater
Whisky : Jameson, Dewards White Label, Ballantines
Rhum : Brugal Añejo, Santa Teresa Gran Reserva, Bacardi Carta Negra
Vodka : Grey Goose, Absolut Blue
Tequila : José Cuervo Especial

SPIRITUEUX PREMIUM

Genève : Bulldog, Martín Millers, Hendricks
Whisky : Jack Daniels, JW Red Label, JW Black Label
Rhum : Havana Club Especial, Santa Teresa 1796
Vodka : Beluga Export
Tequila : Patrón Reposada, Patrón Silver

*Au maximum jusqu'à 21h00 pour les mariages en milieu de journée
Au maximum jusqu'à 3h00 du matin pour les mariages en soirée
Le bar gratuit sera toujours à la charge du restaurant.
Le bar gratuit est réservé aux convives adultes.
Pendant le bar gratuit, vous pourrez déguster l'apéritif et les vins sélectionnés.*

Capacité

ZONE INTÉRIEURE

Étage inférieur :
35 personnes assises, 100 personnes debout.

Étage supérieur :
64 personnes assises, 150 personnes debout.

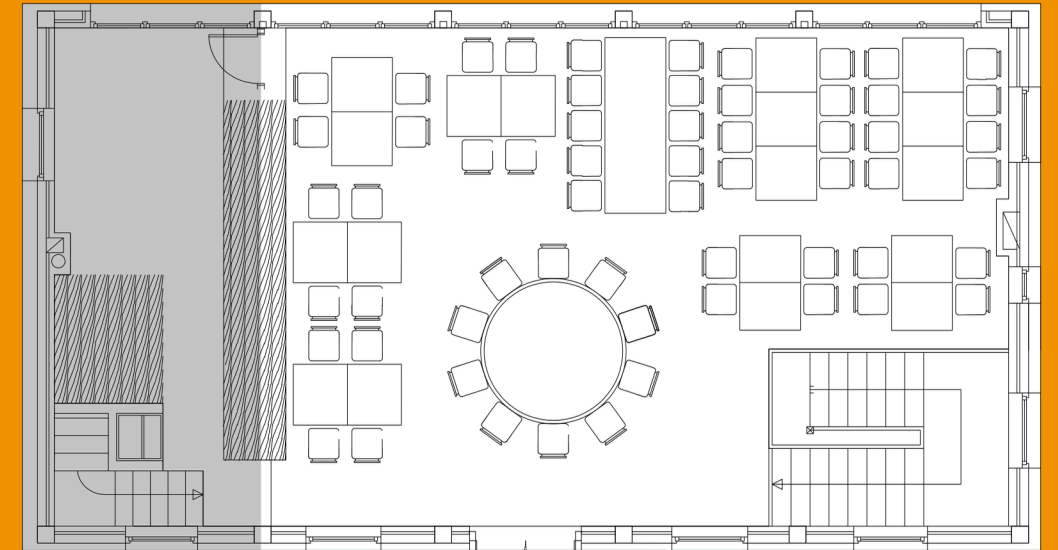
ZONE CARPE

100 personnes assises, 200 personnes debout.

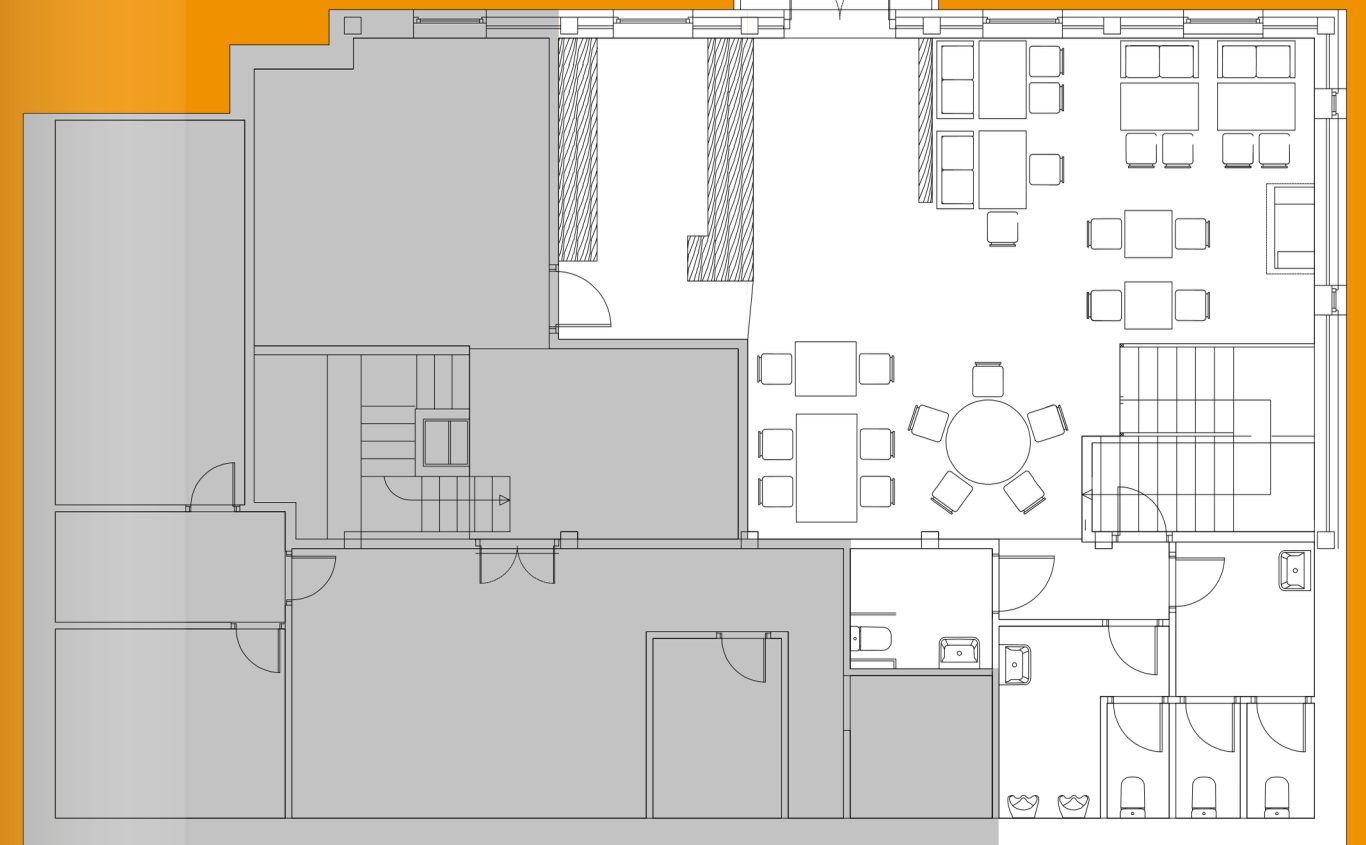
ZONE JARDIN

180 personnes assises, 250 personnes debout.

ÉTAGE SUPÉRIEUR



ÉTAGE INFÉRIEUR





Cérémonie

Fandango Baqueira offre un espace polyvalent et accueillant pour la célébration de cérémonies civiles. Son design contemporain et son emplacement à Baqueira permettent d'organiser un événement confortable, bien structuré et adapté à chaque couple. L'environnement et la disposition de l'espace facilitent l'organisation de la cérémonie, garantissant une expérience pratique et soignée pour les mariés et leurs invités.



Informations générales

HORAIRES DES SALONS

Mariages en journée : le restaurant sera ouvert à partir de 13h00 pour les mariages civils et à partir de 13h30 pour les mariages religieux, jusqu'à la fin du buffet d'apéritif.

Mariages en soirée : le restaurant sera ouvert à partir de 20h00 pour les mariages civils et à partir de 20h30 pour les mariages religieux, jusqu'à la fin du bar gratuit.

L'heure d'arrivée pour les mariages à midi est 9h00 et pour les mariages en soirée, 15h00. En cas d'événement la veille, l'arrivée se fera à partir de 12h00.

CONTRAT

Le banquet sera confirmé dès le versement d'un acompte de 20 %. Les tarifs de l'année précédente ne seront pas appliqués les prix seront actualisés en fonction de l'augmentation annuelle et des variations du marché.

En cas de non-respect, l'ENTREPRISE pourra résilier le contrat sans droit à indemnisation, et les CLIENTS perdront les sommes versées jusqu'à ce moment-là.

PRIX DU MENU

INCLUS

Proposition gastronomique :

- Menu choisi.
- Bar à boissons à volonté pendant l'apéritif.
- Cave à vin.
- Dégustation du menu
- Menus imprimés basiques pour adultes.

Maître responsable de la célébration

Visite technique des clients

Parking privé

Menus spéciaux (détaillés ci-dessus)

NON INCLUS

- Bar libre et collation
- Droits d'auteur (SGAE)
- Association de gestion des droits intellectuels (AGEDI)
- Mobilier et ustensiles supplémentaires
- Autres prestataires (DJ, fleurs, etc.)
- TVA

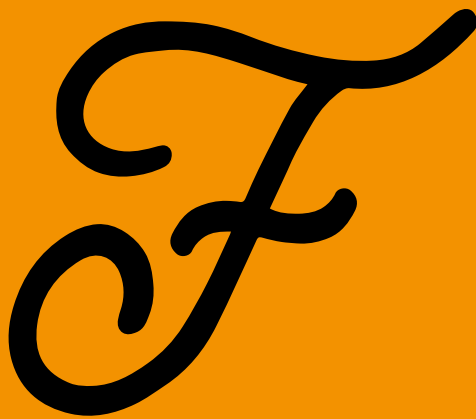
SERVICE SUPPLÉMENTAIRE WEDDING PLANNER 1500 €

Il est interdit d'apporter de la nourriture et/ou des boissons provenant de l'extérieur. Toute chose que vous souhaitez apporter au restaurant en dehors du restaurant (décoration, feux d'artifice, etc.) doit être signalée.

Fandango n'est pas responsable des pertes ou vols survenus pendant l'événement dans l'ensemble de l'enceinte et dans la zone du parking.

Toutes les conditions convenues en dehors des conditions générales énoncées dans le présent document doivent être consignées par écrit et signées par la direction et le client, faute de quoi elles ne seront pas valables.

Toutes ces conditions sont valables pour l'année en cours et doivent être remises signées.



FANDANGO BAQUEIRA
Carrer dera Mola s/n 25598 Salardú,
Lleida fandangobaqueira.com
T+34 683 10 33 42
Horaires:
Du dimanche au jeudi de 12 h à 20 h
Vendredi et samedi de 12 h à minuit
[@fandangobaqueira](https://www.instagram.com/fandangobaqueira)

CONTACT
Ana Tejedo Fuster
atejedo@fandangorestaurant.com
689 162 693