



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MARIAGES 2026-2027

NOUS TRANSFORMONS CHAQUE CÉLÉBRATION
EN UN SOUVENIR INOUBLIABLE



2 SOLES
Guía Repsol 2025

MERCI DE NOUS AVOIR PERMIS



DE PARTICIPER À VOTRE
JOURNÉE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

“

Notre cuisine raconte des **histoires**, et nous souhaitons créer la vôtre pour cette journée si **spéciale**. Nous voulons vous offrir une expérience **inoubliable**. Chaque événement que nous organisons est **unique** et **personnalisé**, et le vôtre le sera aussi.

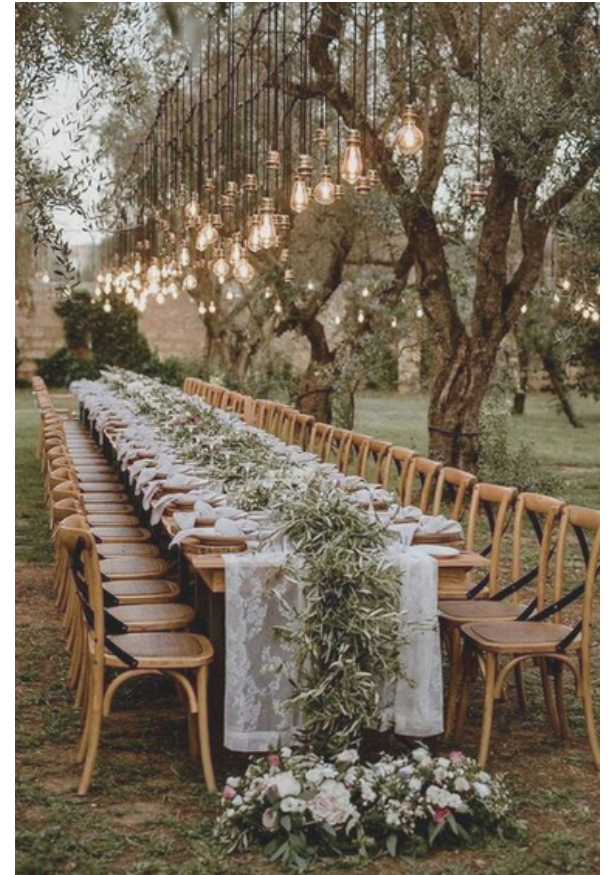
”



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

NOTRE CUISINE

DISTINGUÉ AVEC UNE ÉTOILE MICHELIN ET DEUX SOLEILS REPSOL, LE RESTAURANT INCARNE LA CRÉATIVITÉ, L'INNOVATION ET LA TRADITION. UNE CUISINE OÙ LE RESPECT DE LA SAISONNALITÉ ET LA VALORISATION DU PRODUIT REFLÈTENT NOTRE PHILOSOPHIE, OÙ L'ENVIRONNEMENT ET LE PAYSAGE SONT LES ACTEURS PRINCIPAUX DE CETTE HISTOIRE ONIRIQUE, SUBLIMÉE PAR LES PRODUITS DU JARDIN, DU MARCHÉ ET DES CHAMPS.



NOUS RESPECTONS LA TERRE, LA RIVIÈRE ET LA MER EN PROPOSANT DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON. NOTRE CARTE, AUTHENTIQUE ET ANCRÉE DANS LA TRADITION, EST SAVOUREUSE ET RAFFINÉE. ÉQUILIBRÉE, HARMONIEUSE ET LÉGÈRE, ELLE REGORGE DE TEXTURES ET DE NUANCES QUI LA RENDENT UNIQUE.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

L'APÉRITIF



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

APERITIF L'ALLIANCE

VERRE DE CAVA ET AMUSE-GUEULES
DE BIENVENUE

BAR À BOISSONS

GILDA CATALANE

MELON-VERMOUTH

ASPIC DE SALPICON DE POULPE

AMANDES FONDANTS

BISCUIT À LA TOMATE

CROUSTILLANT DE POIVRONS
PIQUILLO ET BRANDADE DE MORUE

GÂTEAU DE MOULES MARINÉES

PÂTÉ DE POULET

TARTELETTES À LA SALADE RUSSE

CROQUETTE DE VIANDE ROTIE

POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE
AUX ŒUFS ET À LA TRUFFE

BEIGNET BBQ

NOTRE BOMBE DE SAUSAGE ET
SAUCE ÉPICÉE

BONBON À L'OIGNON

APERITIF L'ALLIANCE SPÉCIAL

VERRE DE CAVA ET AMUSE-GUEULES
DE BIENVENUE

BAR À BOISSONS

GILDA CATALANE

MELON-VERMOUTH

ASPIC DE SALPICON DE POULPE

AMANDES FONDANTS

BISCUIT À LA TOMATE

CROUSTILLANT DE POIVRONS
PIQUILLO ET BRANDADE DE MORUE

GÂTEAU DE MOULES MARINÉES

PÂTÉ DE POULET

TARTELETTES À LA SALADE RUSSE

CROQUETTE DE VIANDE ROTIE

POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE
AUX ŒUFS ET À LA TRUFFE

BEIGNET BBQ

NOTRE BOMBE DE SAUSAGE ET
SAUCE ÉPICÉE

BONBON À L'OIGNON

BRIOCHE AVEC CREVETTE

PAIN VAPEUR AU BACON

APERITIF L'ALLIANCE PRIME

VERRE DE CAVA ET AMUSE-GUEULES
DE BIENVENUE

BAR À BOISSONS

GILDA CATALANE

MELON-VERMOUTH

ASPIC DE SALPICON DE POULPE

AMANDES FONDANTS

BISCUIT À LA TOMATE

CROUSTILLANT DE POIVRONS
PIQUILLO ET BRANDADE DE MORUE

GÂTEAU DE MOULES MARINÉES

PÂTÉ DE POULET

TARTELETTES À LA SALADE RUSSE

CROQUETTE DE VIANDE ROTIE

POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE
AUX ŒUFS ET À LA TRUFFE

BEIGNET BBQ

NOTRE BOMBE DE SAUSAGE ET
SAUCE ÉPICÉE

BONBON À L'OIGNON

BRIOCHE CREVETTE

PAIN VAPEUR AU BACON

STEAK TARTAR

BOÎTE D'APERITIF AVEC ANCHOIS



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

BARRES COMPLÉMENTAIRES



FROMAGES ARTISANAUX

8 VARIÉTÉS DE FROMAGES ARTISANAUX
AVEC PAIN GRILLÉ ET FRUITS

JAMBON 100% IBÉRIQUE

DÉCOUPÉ AU MOMENT PAR UN MAÎTRE
DÉCHIREUR DE JAMBON

CHARCUTERIE FINE

ASSORTIMENT DE DÉLICIEUSES
SAUCISSES DE JORDI VILARRASA D'OLOT



CEINTURE D'HUÎTRES

« SPÉCIAL N° 3 » HUÎTRES OUVERTES AU
MOMENT

CAVIAR

CAVIAR RUSSE BIOLOGIQUE ET VODKA

PIANO BAR & HUÎTRES

DU JAZZ AU PIANO, AVEC CHANTEUR,
BATTERIE ET SERVICE D'HUÎTRES



BRAISE

BROCHETTES DE PREMIÈRE QUALITÉ
PRÉPARÉES SUR NOTRE GRIL

BAR À COCKTAILS

PRÉPARATION DE COCKTAILS EN DIRECT
PENDANT L'HEURE DE L'APÉRITIVE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

SUR LA TABLE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PROPOSITIONS DE MENUS

MENU 1

APÉRITIF

L'ALIANÇA

PLATS

TOMATES · AMANDES · BASILIC ·
GERMES ET FEUILLES

AGNEAU · CRÈME AUX HERBES · AIL
RÔTI · COURGETTES

PRÉPOSTRE

POMME VERTE · CITRON VERT ·
MENTHE

DESSERT

PÊCHE · MIEL · ROMARIN

SÉLECTION DE VINS

VORA LA MAR

Pansa Blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIRS

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarello, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENU 2

APÉRITIF

L'ALIANÇA

PLATS

COQUILLES SAINT-JACQUES ·
GNOCCHIS · CHOU-FLEUR RÔTI · PAINS

COCHON · TUBERCULES · OIGNON

PRÉPOSTRE

POMME VERTE · CITRON VERT ·
MENTHE

DESSERT

MANDARINE · YAOURT · HUILE D'OLIVE

SÉLECTION DE VINS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIR

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarello, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENU 3

APÉRITIF

L'ALIANÇA

PLATS

CANNELLONI • PULARDA • TRUFFE •
FROMAGE REIXAGÓ

LOTTE • PARMENTIER • SUQUET •
TIRABEQUES

PRÉPOSTRE

CITRON • TONIC • GIN • MERINGUE

DESSERT

CARAMEL • VANILLE • WHISKY

SÉLECTION DE VINS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIR

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarello, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENU 4

APÉRITIF L'ALIANÇA

PLATS
POIREAUX CONFITS · BEURRE BLANC ·
BRIOCHE · CAVIAR

FILET MIGNON DE BŒUF · CRÈME DE
FOIE GRAS · CHAMPIGNONS EN
TEXTURES

PRÉPOSTRE
CITRON · TONIC · GIN · MERINGUE

DESSERT
PÊCHE · MIEL · ROMARIN

SÉLECTION DE VINS
VORA LA MAR
Pansa Blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIR
Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA
Macabeu, xarello, parellada - D.O.
Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENU 5

APÉRITIF

L'ALIANÇA

PLATS

FOIE MICUIT • ANGUILE FUMÉ • MAÏS •
PAIN AUX ÉPICES

BAR • CAVA • LÉGUMES • ŒUFS DE
TRUITE

PRÉPOSTRE

CITRON • TONIC • GIN • MERINGUE

DESSERT

CHOCOLAT • NOISETTE • CAFÉ

SÉLECTION DE VINS

VORA LA MAR

Pansa Blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIR

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarello, parellada - D.O.
Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENU 6

APÉRITIF

L'ALIANÇA

PLATS

HOMARD · FENOUIL · RAISINS ·
CIBOULETTE

TURBOT · SAFRAN · CAROTTE · ORANGE

PRÉPOSTRE

POMME VERTE · LIME · MENTHE

DESSERT

TABLE DE SUCRES : 5 MINI DOUCEURS
PAR PERSONNE

SÉLECTION DE VINS

VORA LA MAR

Pansa Blanca - D.O. Alella

REBELDES NOIR

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarello, parellada - D.O.
Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

LA LETTRE

APÉRITIFS

APÉRITIF L'ALIANÇA
SPÉCIAL APÉRITIF L'ALIANÇA
PREMIUM APÉRITIF L'ALIANÇA

ENTRÉES

TOMATE · AMANDE · BASILIC · POUSSSES ET FEUILLES
HOMARD · FENOUIL · RAISIN · CIBOULETTE
FOIE MI-CUIT · ANGUILE FUMÉE · MAÏS · PAIN D'ÉPICES
COQUILLE SAINT-JACQUES · GNOCCHIS · CHOU-FLEUR RÔTI
POIREAUX CONFITS · BEURRE BLANC · BRIOCHE · CAVIAR
CANNELLONIS · POULARD · TRUFFE · FROMAGE REIXAGÓ

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT · SAFRAN · CAROTTE · ORANGE
LOTTE · PARMENTIER · SUQUET · POIS GOURMANDS
BAR · CAVA · LÉGUMES VARIÉS · TRUITE ŒUFS
AGNEAU · CRÈME AUX HERBES · AIL RÔTI · COURGETTE
FILET DE BŒUF · CRÈME DE FOIE GRAS · CHAMPIGNONS EN TEXTURÉS
COCHON DE LAIT · LÉGUMES RACINES · OIGNON

PRÉPOSTRES

POMME VERTE · CITRON VERT · MENTHE
CITRONNÉE · EAU TONIQUE · GIN · MERINGUE

DESSERTS

PÊCHE · MIEL · CARAMEL AU ROMARIN · VANILLE
CHOCOLAT AU WHISKY · NOISETTE · CAFÉ
MANDARINE · YAOURT · HUILE D'OLIVE

TABLE DE DESSERTS : 5 MINI-DOUCEURS PAR
PERSONNE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENU COCKTAIL



Vous souhaitez célébrer votre événement différemment ? Nous vous offrons la possibilité de préparer un menu comme celui-ci en position debout.

L'ALIANÇA PREMIUM APÉRITIF

VERRE DE CAVA ET AMUS DE BIENVENUE
BAR À BOISSONS
CATALAN GILDA
MELON-VERMOUTH
SALADE DE POULPE EN ASPIC
AMANDES MIMÉTIQUES
COOKIE TOMATE ET ORIGAN
CROUSTILLANTE DE POIVRONS PIQUILLO ET BRANDADE
GÂTEAU DE MOULES MARINÉES
PÂTÉ DE POULET
TARTELETTE SALADE RUSSE
CROQUETTE DE VIANDE ROTIE
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE FARCIES
BEIGNET BBQ
NOTRE BOMBE DE PEROL ET SAUCE BRAVA
BONBON D'OIGNON
BRIOCHE AUX CREVETTES ROUGES
BRIOCHE VAPEUR AU BACON
TARTARE DE FILET
BOÎTE D'APERITIF AVEC ANCHOIS

BARS

ÉPICERIE FINE
JAMBON ET PAIN GRILLÉ 100% IBÉRIQUE
FROMAGES CATALANS
GRILLÉS AVEC 2 TYPES DE BROCHETTES

PLATS

TOMATE · AMANDE · BASILIC · POUSSÉS ET FEUILLES ·

COQUILLE SAINT-JACQUES · GNOCCHI · CHOU-FLEUR
RÔTI · CHAPELURE

CANNELLONI · POULET · TRUFFE · FROMAGE REIXAGÓ

TABLE DES SUCRES

5 MINI-DOUCEURS PAR PERSONNE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

LISTE DES VINS

BLANC

VORA LA MAR
Pansa Blanca
Bodega Alta Alella
D.O. Alella

LASURREAL
*Sauvignon blanc,
garnacha blanca*
Bodega Turó Negre
D.O. Empordà

TERRA DE GODOS
Albariño
Bodega Pedralonga
D.O. Rías Baixas

OLIVER CONTI GW
Gewürztraminer
Bodega Oliver Conti
D.O. Empordà

CHIVITE LEGARDETA
Chardonnay
Bodega Chivite
D.O. Navarra

FINCA LA GARRIGA
BLANC
Chardonnay
Bodega Peralada
D.O. Empordà

ROSÉ

INSPIRADOR ROSAT
Garnacha, syrah
Bodega Peralada
D.O. Empordà

CHIVITE LAS FINCAS
Garnacha
Bodega Chivite
D.O. Navarra 3 Riberas

ROUGE

INSPIRADOR
*Cabernet Franc, samsó,
sauvignon*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

REBELDES
Garnacha negra, syrah
Bodega Rebeldes
D.O. Montsant

LA SALCEDA
Tempranillo
Bodega Viña Salceda
D.O.Q. Rioja

AMFITRIÓ
*Samsó, cabernet
sauvignon, syrah, merlot
garnacha*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

ÀNIMA DEL PRIORAT
*Samsó, cabernet
sauvignon, syrah,
garnacha*
Bodega Casa Gran del
Siurana
D.O.Q. Priorat

FINCA MALAVEÏNA
*Garnacha negra,
cabernet franc,
cabernet sauvignon*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

MOUSSEUX

STARS BRUT NATURE
RESEVA
*Macabeu, xarel·lo,
parellada*
Bodega Peralada
D.O. Cava

STARS TOUCH OF
ROSÉ
*Garnacha negra, pinot
noir*
Bodega Peralada
D.O. Cava

PRIVAT BRUT NATURE
RESERVA
*Xarel·lo, macabeu,
perallada, chardonnay*
Bodega Privat
D.O. Cava

JULIA BERNET EXSUM
BRUT NATURE
Xarel·lo, chardonnay
Bodega Julia Bernet
D.O. Corpinnat

TAITTINGER BRUT
RESERVA
*Pinot meunier, pinot noir,
chardonnay*
Bodega Taittinger
A.O.C. Champagne



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

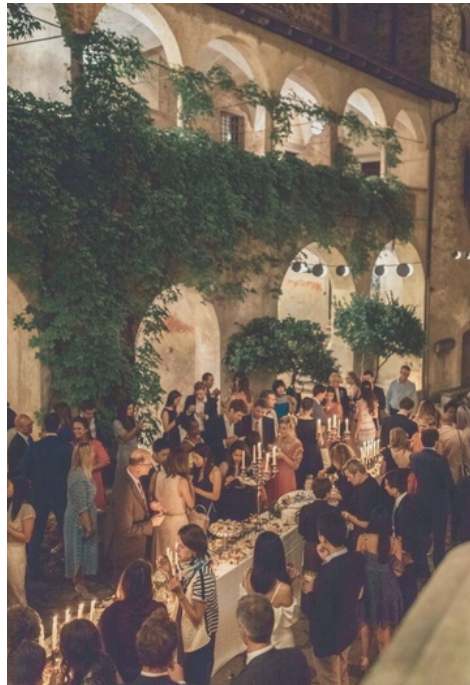
DE PLUS...

FIN DE SOIRÉE

MINI BIKINIS
GÂTEAUX
ASSORTIMENT DE BEIGNETS
BROCHETTES DE FRUITS
BONBONS GÉLIFIÉS

OPEN BAR

BAR OUVERT EXCLUSIF
AVEC UN LARGE CHOIX DE
COCKTAILS



MENU ENFANT

ENTRÉE DE MARIAGE AU CHOIX + PÂTES À LA SAUCE
TOMATE ET AU FROMAGE + FILET DE BŒUF AVEC
FRITES + DESSERT DE MARIAGE



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRIX, CONDITIONS ET REMARQUES GÉNÉRALES

LES MENUS COMPRENNENT

- VERRE DE CAVA DE BIENVENUE, APERITIF ET MENU.
- VIN.
- DÉGUSTATION DU MENU POUR UN MAXIMUM DE 6 PERSONNES.
- CARTES DE MENU AVEC LE LOGO DE L'ALIANÇA, PERSONNALISÉES AVEC LA DATE ET LE NOM DES MARIÉS.
- SERVICE DE SERVEUR (1 POUR 10 CONVIVES), MAÎTRE D'HÔTEL, CUISINIER ET CHEF.
- PETIT GÂTEAU DE MARIAGE ET CAFÉS.

LES MENUS NE COMPRENNENT PAS

- LE LOYER DE L'ESPACE ET LES FRAIS D'UTILISATION DE LA CUISINE, AINSI QUE LES TENTES, LES GÉNÉRATEURS OU L'ÉCLAIRAGE NÉCESSAIRES À L'ESPACE.
- LE BAR À BOISSONS OUVERT.
- LE GOÛTER DE FIN DE SOIRÉE.
- LES BARRES SUPPLÉMENTAIRES.
- MEUBLES ET VAISSELLE.
- PRÉPARATION ET DÉCORATION DE LA CÉRÉMONIE.
- AUTRES PRESTATAIRES (FLEURS, DJ, PHOTOGRAPHE, ETC.)
- TRANSPORT
- 10 % DE TVA.

NOS MENUS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET PEUVENT ÊTRE PERSONNALISÉS SELON LES PRÉFÉRENCES DU CLIENT. LES PLATS PEUVENT ÊTRE INTERCHANGÉS, MAIS CELA PEUT ENTRAÎNER UNE MODIFICATION DU PRIX.

LA DÉGUSTATION DU MENU AURA LIEU EN SEMAINE ET DOIT ÊTRE PROGRAMMÉE AU PLUS TARD 3 MOIS AVANT LA DATE DE L'ÉVÉNEMENT. IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE DE RÉSERVER LE BANQUET SANS LA DÉGUSTATION. CELLE-CI EST OFFERTE POUR LES BANQUETS DE PLUS DE 100 CONVIVES. POUR LES BANQUETS DE MOINS DE 100 CONVIVES, LE PRIX PLEIN PAR PERSONNE SERA FACTURÉ. SI LA DÉGUSTATION A LIEU LE WEEK-END (VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI ET SOIR, ET DIMANCHE MIDI), LE PRIX PLEIN PAR PERSONNE SERA ÉGALEMENT FACTURÉ, QUEL QUE SOIT LE NOMBRE DE CONVIVES.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRIX, CONDITIONS ET REMARQUES GÉNÉRALES



LES PRIX INDIQUÉS NE SONT PAS VALABLES POUR LES BANQUETS DE MOINS DE 100 ADULTES.

- IL N'Y AURA PAS D'AUGMENTATION DE PRIX POUR UN MINIMUM DE 100 ADULTES.
- POUR UN MINIMUM DE 90 ADULTES, UN SUPPLÉMENT DE 10 % SERA APPLIQUÉ AU PRIX TOTAL DU MENU.
- POUR UN MINIMUM DE 80 ADULTES, UN SUPPLÉMENT DE 15 % SERA APPLIQUÉ AU PRIX TOTAL DU MENU.
- POUR LES GROUPES DE MOINS DE 80 ADULTES, UN SUPPLÉMENT DE 20 % SERA APPLIQUÉ AU PRIX TOTAL DU MENU.

LE PRIX DU MENU ENFANT ET LE SERVICE DU PERSONNEL REPRÉSENTERONT 50% DU PRIX TOTAL DU MENU ADULTE.

LES PRIX INDIQUÉS CORRESPONDENT À LA SAISON 2026-2027, MAIS PEUVENT ÊTRE SUJETS À DES AUGMENTATIONS ANNUELLES ET AUX VARIATIONS DU MARCHÉ LES ANNÉES SUIVANTES.

POUR RÉSERVER ET CONFIRMER LA DATE DU MARIAGE, UN ACOMPTÉ DE 2000€ (PLUS 10 % DE TVA) DOIT ÊTRE VERSÉ, QUI NE SERA PAS REMBOURSÉ EN CAS D'ANNULATION.

UNE FOIS LA DÉGUSTATION DU MENU EFFECTUÉE, UN AUTRE PAIEMENT DE 2000€ (PLUS 10 % DE TVA) SERA EFFECTUÉ, QUI NE SERA PAS REMBOURSÉ EN CAS D'ANNULATION.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRIX, CONDITIONS ET REMARQUES GÉNÉRALES

À DES FINS DE FACTURATION :

- TRENTE JOURS AVANT LE BANQUET, LE NOMBRE APPROXIMATIF DE CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ, AINSI QUE LE VERSEMENT D'UN ACOMPTÉ DE 50 % DU PRIX DE L'ÉVÉNEMENT, QUI NE SERA PAS REMBOURSÉ EN CAS D'ANNULATION ULTÉRIEURE.
- LE NOMBRE DÉFINITIF DE CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 10 JOURS AVANT LE BANQUET, ET 50 % DU SOLDE DOIT ÊTRE VERSÉ. CET ACOMPTÉ EST NON REMBOURSABLE EN CAS D'ANNULATION. TOUTE ANNULATION EFFECTUÉE APRÈS CETTE DATE SERA FACTURÉE INTÉGRALEMENT.

NOUS OFFRONS UNE VÉRITABLE EXCLUSIVITÉ À NOS CLIENTS EN ORGANISANT UNIQUEMENT UN ÉVÉNEMENT PAR JOUR, GARANTISSANT AINSI UN RÉSULTAT OPTIMAL.

SI LES LIEUX CHOISIS PAR LES MARIÉS NE PRÉVOIENT PAS DE SOLUTION DE REPLI EN CAS DE PLUIE, LA LOCATION D'UNE TENTE DE PROTECTION SERA NÉCESSAIRE POUR GARANTIR LE BON DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT. SI LES MARIÉS DÉCIDENT FINALEMENT DE NE PAS LOUER CETTE TENTE SUPPLÉMENTAIRE, NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'ANNULER L'ÉVÉNEMENT.



NOUS SERIONS RAVIS DE VOUS AIDER À CRÉER LE MENU IDÉAL, AINSI QUE DE VOUS CONSEILLER ET DE VOUS ACCOMPAGNER LORS D'UNE VISITE DU LIEU/DOMAINES DE VOTRE CHOIX.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MERCI DE VOTRE CONFIANCE

“

Nous tenons à vous
remercier infiniment une
fois de plus d'avoir pensé
à nous en cette journée si
spéciale.
C'est **important** pour vous.
Nous travaillerons
ensemble pour faire de
cette célébration un
moment **inoubliable**

ALEX, CRISTINA ET TOUTE L'ÉQUIPE

”



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

CONTACT

L'ALIANÇA D'ANGLÈS

c/ Jacint Verdaguer 3
17160 Anglès (Girona)
events@alianca1919.com
www.alianca1919.com
Telf: 972420156



L'ALIANÇA D'ANGLÈS