



VOTRE MARIAGE
dans une demeure impériale.



DE LA VILLA EUGÉNIE *à l'Hôtel du Palais*

C'est par amour que le monarque Napoléon III décide d'offrir une résidence d'été à son épouse Eugénie. Cette Villa devient rapidement un lieu de célébration et de rencontre des cours européennes.

Sa transformation en hôtel en 1893 n'a en rien minimisé son attractivité et depuis plus d'un siècle a permis l'organisation des plus belles fêtes et des événements d'exception jusqu'à devenir la salle de bal préférée du Gotha international, dans les années 1930.

Presque deux siècles plus tard, l'Hôtel du Palais conserve sa tradition romantique et s'impose comme un lieu incontournable et magique pour les grandes occasions.



BIARRITZ

& ses environs



AÉROPORTS

BIQ Biarritz

3km / 10mins

EAS San Sebastian

35km / 40mins

BOD Bordeaux

188km / 2h00

BIO Bilbao

150km / 1h30

TLS Toulouse

300km / 3h00



TRAIN

Biarritz

5km / 15mins

Paris

4h00 via TGV ou 1h00 par avion





VOS ESPACES

intérieurs



CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN

VOS SALONS *de réception*

Nos somptueux salons de réception, baignés de lumière naturelle et offrant une vue imprenable sur l'océan, sont conçus pour accueillir vos événements et partager des moments inoubliables.

Classés aux monuments historiques et labellisés “patrimoine vivant”, ces espaces chargés d'histoire, dont l'ancienne salle de bal de Napoléon III et de l'Impératrice Eugénie s'étendent sur 500 m² offrant un cadre prestigieux et raffiné.

[DÉCOUVREZ LA VISITE VIRTUELLE DE L'HÔTEL DU PALAIS EN CLIQUANT SUR CE LIEN >](#)

LE SALON IMPÉRIAL

& son Jardin d'Hiver

La majestueuse ancienne salle de bal de l'Empereur et l'Impératrice est dotée d'un toit de verre occultable culminant à 8 mètres de hauteur, illuminant l'espace d'une lumière naturelle. Ce lieu historique bénéficie d'une acoustique exceptionnelle qui sublime chaque événement.

Attenant, le Jardin d'Hiver offre une véranda panoramique de 110 m², idéale pour des cocktails ou des événements intimes, dans un cadre lumineux et inoubliable.



CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN



LE SALON IMPÉRIAL & son Jardin d'Hiver

SURFACE	223 m ² (Salon Impérial) 110 m ² (Jardin d'hiver)
DIMENSIONS	22x10 / 15x7
HAUTEUR SOUS PLAFOND	8 m
TECHNIQUE	écran de projection sonorisation et micros

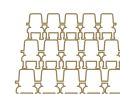


210



BANQUET

230



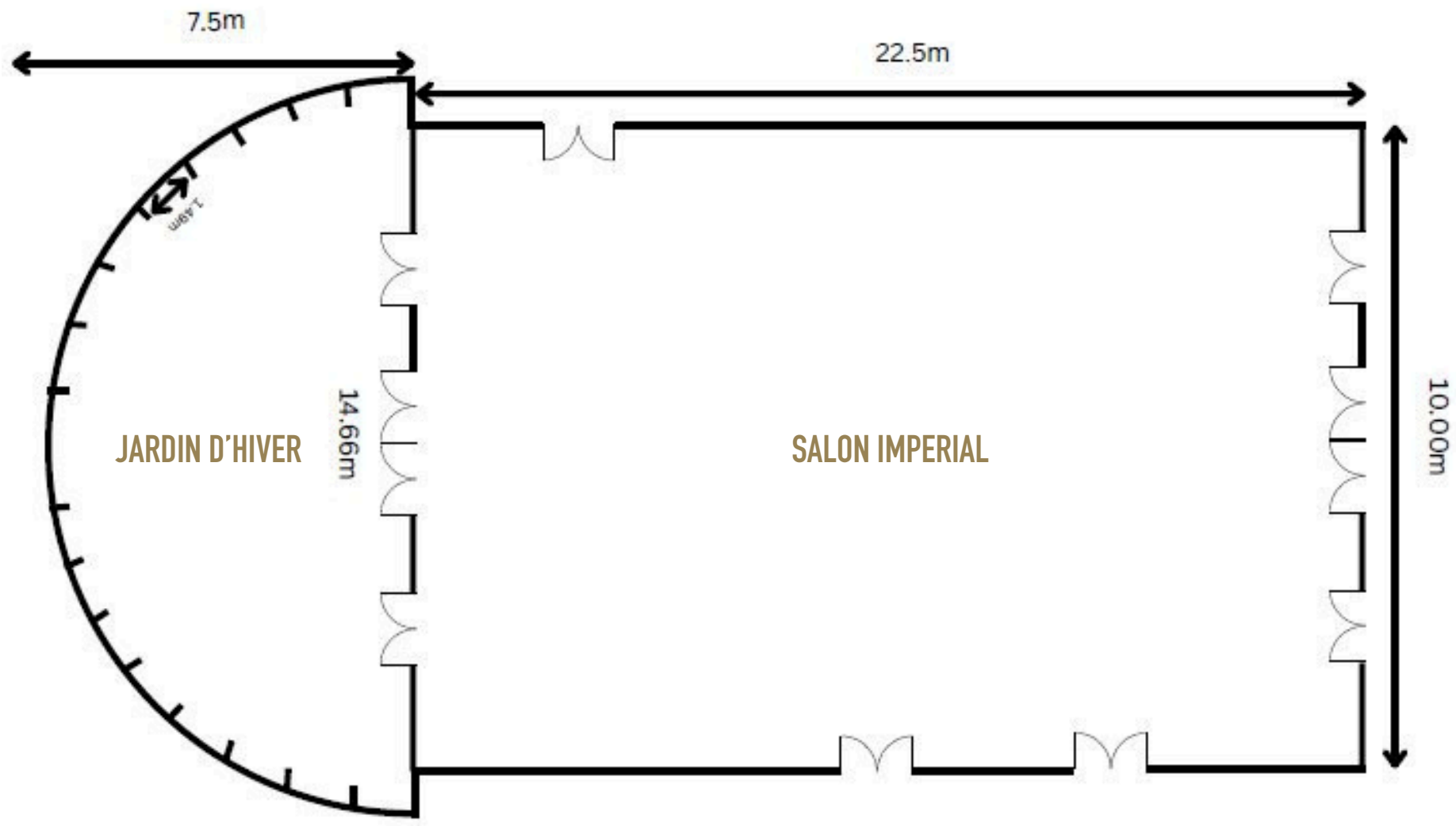
CÉRÉMONIE

320



COCKTAIL

LE SALON IMPÉRIAL & son Jardin d'Hiver



LE SALON EDOUARD VII

& sa terrasse extérieure

Ce salon de style Second Empire, avec sa belle hauteur sous plafond, bénéficie d'une lumière naturelle. Son accès direct à la terrasse avec une vue exceptionnelle sur l'océan et les jardins, font de ce lieu, un espace idéal pour vos réceptions.

La terrasse du salon Edouard VII offre une vue imprenable sur la baie de Biarritz, un écrin intimiste donnant sur les jardins de l'hôtel.

SALON :	78 m ²
SURFACE	10x7,9
HAUTEUR SOUS PLAFOND	5 m

40



BANQUET

60



CÉRÉMONIE

60



COCKTAIL





LE SALON EDOUARD VII

& sa terrasse extérieure

La terrasse du salon Edouard VII offre une vue imprenable sur la baie de Biarritz, un écrin intimiste donnant sur les jardins de l'hôtel.

TERRASSE :

30 m²

28



BANQUET

30



COCKTAIL

LE SALON WINDSOR

& sa terrasse extérieure

Le salon Windsor, adjacent au salon Edouard VII vous offre la possibilité de combiner votre cocktail, dîner et soirée dansante ainsi que votre cérémonie tout en bénéficiant d'une vue d'exception sur l'océan et les jardins de l'hôtel.

SALON :

SURFACE

50 m²

DIMENSIONS

10x5

HAUTEUR SOUS PLAFOND

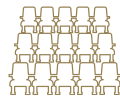
5 m

28



BANQUET

36



CEREMONIE

40



COCKTAIL



CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN



LE SALON WINDSOR

& sa terrasse extérieure

La grande terrasse du Salon Windsor jouxtant celle du Salon Edouard VII est un lieu unique qui surplombe la Grande Plage de Biarritz.

TERRASSE :

78 m²

30



BANQUET

50



COCKTAIL



VOS ESPACES

extérieurs



Les Jardins

Les jardins de l'Hôtel du Palais sont le lieu idéal pour accueillir vos cocktails et divers évènements. Ces espaces verdoyants avec leurs vues imprenables sur l'Océan Atlantique et la Grande Plage de Biarritz, offrent un cadre élégant et raffiné.

Créez des réceptions mémorables dans un environnement qui allie beauté naturelle et emplacement unique.

Possibilité de location d'une tente à partir de 5 000 € TTC.

CAPACITÉ
SURFACE
PERIODE

200 pers. en format cocktail
220m²
Avril à Octobre

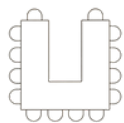
La Terrasse

Ces espaces extérieurs offrent des panoramas spectaculaires sur l'océan, garantissant un cadre à la fois chic et sophistiqué.

TERRASSE WINDSOR

30

50



U

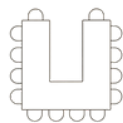


COCKTAIL

TERRASSE EDOUARD VII

28

30



U



COCKTAIL

PERIODE

Avril à Octobre



CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN

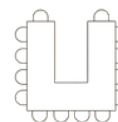


Le Sunset

Découvrez Le Sunset, notre restaurant en plein air au bord de l'océan, avec une vue imprenable sur la baie de Biarritz et ses couchers de soleil spectaculaires.



45



U

70



COCKTAIL

40



ASSIS

PÉRIODE

Avril à Octobre



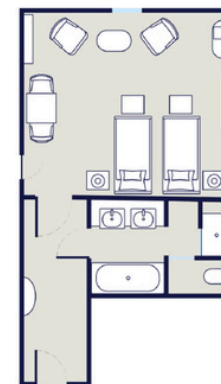


VOS SUITES

Junior Suite

Les Junior Suites évoquent l'élégance et la grandeur de l'époque du Second Empire.

Un mobilier d'époque soigneusement sélectionné, des tableaux et tapisseries rares confèrent à ces suites un charme unique.



VOS SUITES

Suite Impériale

Les Suites Impériales dotées d'éléments artistiques d'époque bénéficient d'une vue panoramique sur l'océan.

L'esprit des lieux est préservé, créant un environnement idéal pour les amateurs d'art qui apprécieront la beauté et l'authenticité de chaque détail.







CRÉDIT PHOTO THOMAS DALFARRA & MARIE BRION

SPA IMPÉRIAL

maquillage & coiffure

L'eau de Cologne Impériale, créée en 1853 par Pierre-François-Pascal Guerlain pour l'impératrice Eugénie à l'occasion de son mariage avec Napoléon III, symbolise un lien historique prestigieux entre la Maison Guerlain et l'Hôtel du Palais.

Pour le jour de son mariage, la maison Guerlain et l'Institut Leonor Greyl, proposent un accompagnement beauté sur-mesure, alliant maquillage et coiffure adaptés aux envies de chaque mariée. Ce service inclut des essais en pré-consultation, pour un résultat en parfaite harmonie avec l'émotion de cette journée unique. Prestation sur-mesure, en cabine VIP selon disponibilité ou en chambre et suite.

MAQUILLAGE MISE EN BEAUTE à partir de 200€ (essai inclus)

COIFFURE à partir de 300€ (essai inclus)

REMISE DE 10% POUR LES INVITES DES MARIES

Pour votre confort et une expérience optimale, il est recommandé d'utiliser les services du Spa Impérial

[DÉCOUVREZ LES OFFRES SPA IMPÉRIAL ICI >](#)



LES CHEFS

de l'Hôtel du Palais

Christophe Scheller, le Chef exécutif de l'Hôtel du Palais a aiguisé son talent dans de nombreux hôtels prestigieux tels que le Royal Monceau, le Mandarin Oriental Paris ou encore le Park Hyatt Paris-Vendôme.

Aujourd'hui, il compte instaurer à l'établissement emblématique de Biarritz, une cuisine authentique et raffinée tout en conservant les codes multi-étoilés de son nouvel environnement de travail.



Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier de l'Hôtel du Palais, depuis 2021 a d'abord fait ses armes sur les bords du lac d'Annecy, à la Maison Bleue puis au Grand Hôtel à Bordeaux.

En 2019 et 2022, il obtient le prix "Passion Dessert" par le Guide Michelin.

Le Chef sublime l'art de la pâtisserie en réinterprétant des classiques gourmands et traditionnels, en hommage à l'histoire du lieu. Parmi ses créations iconiques, le célèbre chou Eugénie, une pâtisserie unique que l'on ne déguste qu'à l'Hôtel du Palais.

VOS OFFRES

impériales

IMPÉRIAL *coton*

VOTRE VIN D'HONNEUR

- Sélection de 3 canapés salés
- Une coupe de champagne par personne
- Boissons sans alcool servies à discrétion

VOTRE DÎNER

- Menu en 3 escales inspiré par notre Chef Exécutif
- Sélection de vins en accord avec votre menu sur la base d'une bouteille pour deux personnes
- Eaux minérales
- Coupe de champagne servie avec le dessert
- Café/thé et sélection de mignardises

PRESTATIONS INCLUSES

- Impression de menu personnalisé, chevalet nominatif et plan de table
- Personnel dédié pour l'événement

POUR AGRÉMENTER VOTRE DÎNER, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Supplément assiette de 3 fromages au choix : 25.00€ par personne
- Pièce Montée : 25.00€ par personne, (60 personnes maximum)
- Chariot de mignardises : 30.00 € par personne
- Sélection de vins prestige par notre chef sommelier : 20.00 € par personne

POUR AGRÉMENTER VOTRE SOIRÉE, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Pyramide de champagne : 500.00 €
- Service cognac ou armagnac en dame-jeanne : 25.00€ par personne
- Sélection de vins de prestige : supplément 20.00 € par personne

PRESTATIONS NON INCLUSES SUR DEVIS

- Décoration florale pour vos centres de tables
- Mise en lumière des salons et animations musicales

TARIF

à partir de 250.00 €* TTC

**Tarif par personne pour un minimum de 20 personnes, hors location de salon*

***Un minimum de nuitées sera demandé pour la réservation de chaque salon*

IMPÉRIAL *cristal*

VOTRE VIN D'HONNEUR

- Sélection de 5 canapés salés
- Une coupe de champagne par personne
- Boissons sans alcool servies à discrétion

VOTRE DÎNER

- Menu en 4 escales inspiré par notre Chef Exécutif incluant votre buffet de desserts
- Sélection de vins en accord avec votre menu sur la base d'un bouteille pour deux personnes
- Eaux minérales
- Une coupe de champagne servie avec le dessert
- Café/thé et sélection de mignardises

VOTRE SOIRÉE

- 2h de service de boissons alcoolisées et non alcoolisées (champagne, cocktails et spiritueux + softs)

PRESTATIONS INCLUSES

- Impression de menu personnalisé, chevalet nominatif et plan de table
- Personnel dédié pour l'événement
- Déjeuner test pour deux personnes inclus

POUR AGRÉMENTER VOTRE DÎNER, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Assiette de 3 fromages au choix : 25.00 € par personne
- Pièce Montée : 25.00 € par personne, (60 personnes maximum)
- Chariot de mignardises : 30.00 € par personne
- Sélection de vins de prestige : supplément 20.00 € par personne

POUR AGRÉMENTER VOTRE SOIRÉE, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Pyramide de champagne : 500.00 €
- Service cognac ou armagnac en dame-jeanne : 25.00 € par personne

PRESTATIONS NON INCLUSES SUR DEVIS

- Mise en lumière des salons et animations musicales
- Décoration florale pour vos centres de tables

TARIF

à partir de 395.00 €* TTC

**Tarif par personne pour un minimum de 20 personnes, hors location de salon*

***Un minimum de nuitées sera demandé pour la réservation de chaque salon*

IMPÉRIAL *or*

VOTRE VIN D'HONNEUR

- Sélection de 8 canapés salés
- 2 coupes de champagne par personne
- Boissons sans alcool servies à discrétion

VOTRE DÎNER

- Menu en 4 escales inspiré par notre Chef Exécutif incluant votre buffet de desserts ou pièce montée.
- Sélection de vins de prestige en accord avec votre menu sur la base d'une bouteille pour deux personnes
- Une coupe de champagne servie avec le dessert
- Eaux minérales
- Café/thé et sélection de mignardises

VOTRE SOIRÉE

- 2 heures de service de boissons alcoolisées et non alcoolisées (champagne, cocktails et spiritueux + softs)

PRESTATIONS INCLUSES

- Impression de menu personnalisé, chevalet nominatif et plan de table
- Personnel dédié pour l'événement
- Déjeuner test pour deux personnes inclus entretien exclusif avec nos chefs

POUR AGRÉMENTER VOTRE DÎNER, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Assiette de 3 fromages au choix : 25.00 € par personne
- Pièce Montée : 25.00 € par personne, (60 personnes maximum)
- Chariot de mignardises : 30.00 € par personne
- Sélection de vins de prestige : supplément 20.00 € par personne

POUR AGRÉMENTER VOTRE SOIRÉE, NOUS VOUS SUGGÉRONS :

- Pyramide de champagne : 500.00 €
- Service cognac ou armagnac en dame-jeanne : 25.00 € par personne

PRESTATIONS NON INCLUSES SUR DEVIS

- Mise en lumière des salons et animations musicales
- Décoration florale pour vos centres de tables

TARIF

à partir de 495.00 €* TTC

**Tarif par personne pour un minimum de 20 personnes, hors location de salon.*

***Un minimum de nuitées sera demandé pour la réservation de chaque salon.*

VOTRE GÂTEAU *de mariage*

Nos desserts sont créés et élaborés par notre Chef Pâtissier Aleksandre Oliver.

La décoration florale du gâteau de mariage est en supplément pour un évènement de 100 convives.

NOS PIÈCES MONTÉES* :

- L'intensément Chocolat Noisette

Biscuit noisette, praliné et mousse légère

- Le Fraisier

Crème légère vanille, dacquoise aux amandes et compotée

- Pièce montée sur mesure

TARIF : 25.00 € PAR PERSONNE

NOS CROQUEMBOUCHES*:

- Le croquembouche traditionnel

Choux caramélisé avec sa garniture vanille et sa nougatine croquante

- Le croquembouche "Eugénie":

Choux caramélisé avec sa garniture chocolat, praliné, noisette

- Croquembouche sur mesure

TARIF : 25.00 € PAR PERSONNE

**Un minimum de 40 personnes est demandé supplément peut être appliqué pour votre pièce montée ou croquembouche en fonction du design et/ou niveau de détail souhaité (ex: fleurs fraîches, sculptures en sucres...etc).*



CRÉDIT PHOTO THOMAS DALFARRA & MARIE BRION

SUGGESTIONS DE MENU *de mariage*

IMPÉRIALE COTON

Truite de Banqua mi fumée, Fine crème Dubarry & Semoule végétale, Huile de Poireaux

-
Volaille Jaune rôtie au Romarin, Polenta grand roux crémeuse, liée à l'Ossau Iraty, Sucrine braisée, Jus de cuisson truffé

-
Dessert

IMPÉRIALE CRISTAL

Carpaccio de Gambero Rosso, Légume à crue & Pousse d'herbe potagère

-
Lieu jaune de ligne cuit nacré, Carottes glacées, Sauce au Champagne

-
Volaille jaune rôtie au Romarin, Asperge verte à la flamme, Mousseline truffée

-
Buffet de Desserts

IMPÉRIAL OR

Foie gras de canard des Landes confit, Condiment aigre doux & Brioche tiède

-
Homard bleu laqué, Fine purée de Céleri Monarch, Cordifole Sauce Cardinal

-
Quasi de veau rôti au sautoir, Asperge verte à la flamme, Mousseline de pomme de terre truffée

-
Buffet de Desserts ou Pièce montée



VOTRE BUFFET *de desserts*

SÉLECTION DE 5 VARIÉTÉS:

Chou Eugénie
Tarte citron meringuée
Tarte chocolat noix de pecan
Financier agrumes
Tartelette framboise
Chou chocolat blanc amande

TARIF : 40.00 € PAR PERSONNE



CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN



Photo booth

Anna Asseily

Nicholas Marques

Frankie Jones

Samir

Samir

VOTRE BRUNCH *impérial* OU GARDEN *party*

- Une coupe de champagne
- Café, thé, chocolat chaud & jus de fruits pressés
- Eaux minérales
- Oeufs brouillés, accompagnés de pommes de terre
- Sélection de deux salades dont une composée
- Planches de Charcuteries
- Sélection de deux plats chauds (show cooking pour les Garden Parties et barbecue)
- Plateaux de Fromages affinés
- Planches sucrées (crêpes, gaufres, pancakes)
- Buffet de desserts: Chou Eugénie, Tarte Framboise, Dunes blanches (3 pièces par personne).
- Confiseries
- Corbeilles de pains variés, viennoiseries, beurre, confiture, miel, pâte à tartiner

TARIF

150.00 €* TTC

**Tarif par personne pour un minimum de 30 personnes.*



PRE WEDDING *Party*

- Sélection de 15 canapés salés prestige
- 2 heures de service de boissons alcoolisées et non alcoolisées (champagne, cocktails et spiritueux + softs)

TARIF

215.00 €* TTC

**Tarif par personne pour un minimum de 30 personnes.*

VOTRE *open bar*

OPEN BAR VINS, BIERE & SOFT

- Open bar 1 heure : 25.00€ par personne
- Open bar 2 heures : 45.00€ par personne
- Open bar 3 heures : 70.00€ par personne
- Open bar 4 heures : 90.00€ par personne

OPEN BAR CHAMPAGNE, VINS, BIERE & SOFT

- Open bar 1 heure : 65.00€ par personne
- Open bar 2 heures : 120.00€ par personne
- Open bar 3 heures : 170.00€ par personne
- Open bar 4 heures : 195.00€ par personne

OPEN BAR CHAMPAGNE

- Open bar 1 heure : 65.00€ par personne
- Open bar 2 heures : 120.00€ par personne
- Open bar 3 heures : 170.00€ par personne
- Open bar 4 heures : 195.00€ par personne
- A la coupe (12cl) : 20.00€
- A la bouteille : 95.00€



DÉCORATIONS *florales*

BOUQUET DE LA MARIÉE
à partir de 70.00€



DÉCORATION DE BUFFETS
à partir de 150.00€



CHEMIN DE TABLE
à partir de 80.00€



CENTRE DE TABLE
à partir de 50.00€



VOS PRESTATIONS *sur devis personnalisé*

PRESTATIONS MUSICALES

- DJ - à partir de 2 000 €
- Pianiste à partir de 800 €
- Saxophoniste - à partir de 800 €
- Chœur Basque - à partir de 350 €

PHOTOGRAPHE

- Reportage photo : à partir de 2 600 €



CRÉDIT PHOTO THOMAS DALFARRA & MARIE BRION





CRÉDIT PHOTO HA NGUYEN



ARTICLE

Vogue France

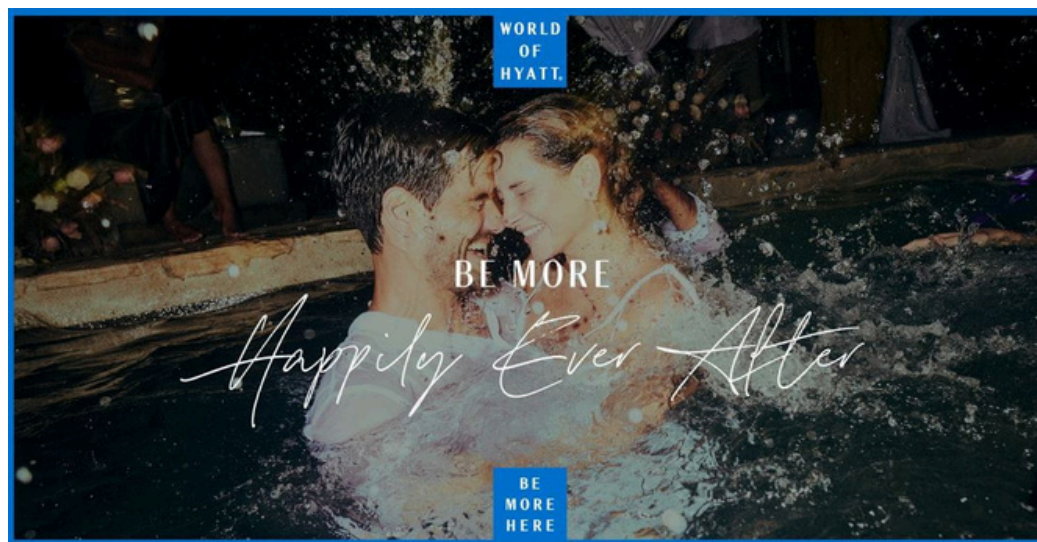
Laissez-vous porter par le récit unique d'Amanda, une mariée américaine qui a choisi de célébrer son union au mythique Hôtel du Palais à Biarritz, honorant ainsi ses racines basques.

Découvrez les détails de cette cérémonie inoubliable, mise en lumière par Vogue France.

Découvrir l'article en ligne

Mariage d'exception à l'Hôtel du Palais

OFFRE WORLD OF HYATT *Lune de Miel*



Chez Hyatt, nous souhaitons récompenser votre fidélité et nous vous offrons un accompagnement qui va au-delà de votre premier évènement.

Avec notre programme de fidélité, profitez de l'offre "World of Hyatt" et obtenez des nuits gratuites.

Vous pourrez par la suite utiliser ces crédits pour un prochain évènement d'exception ou encore pour votre lune de miel dans l'un des hôtels Hyatt Hotels & Resorts.

Plus d'informations sur : <https://www.hyatt.com/events/fr-FR/offers/honeymoon>



VOTRE ÉQUIPE ÉVÈNEMENTIELLE :

service.commercial@hoteldupalaisbiarritz.com



PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT

1, AVENUE DE L'IMPÉRATRICE, 64200 BIARRITZ, FRANCE

+33 (0) 5 59 41 12 34 | HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM