NOVA

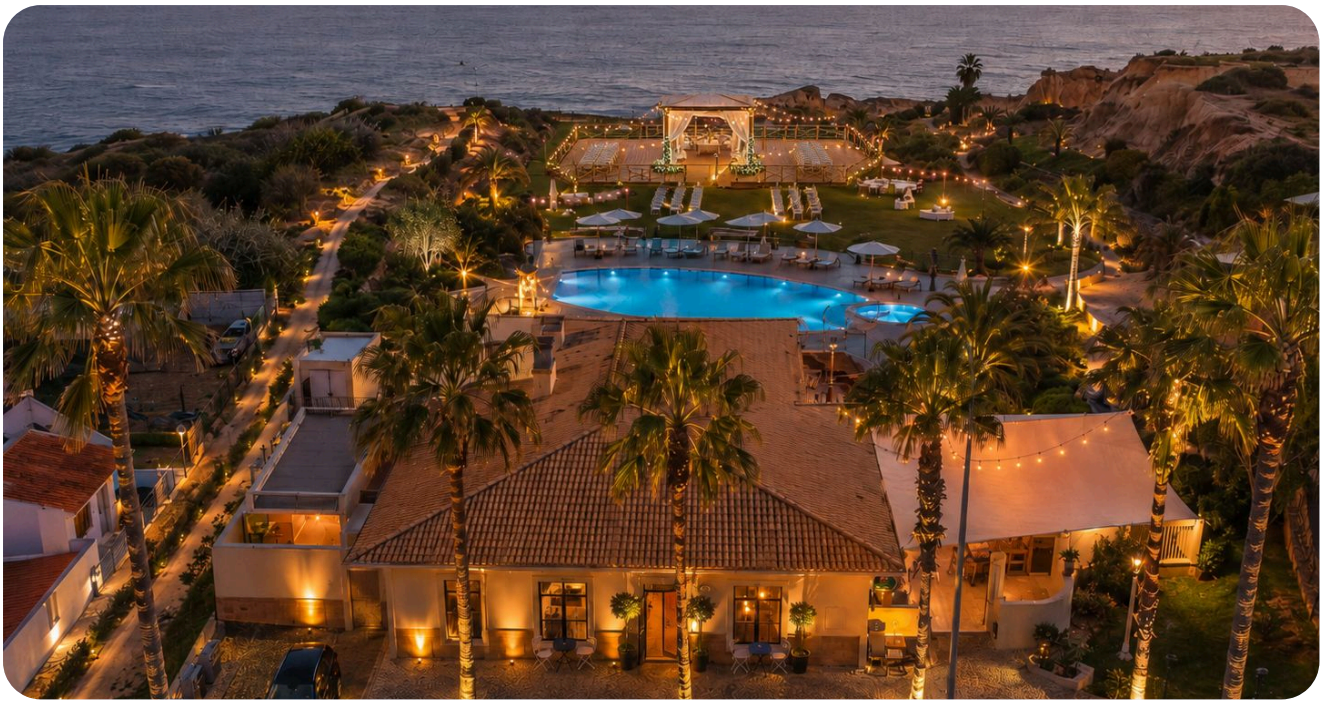
WEDDINGS & EVENTS



Kit *Mariage*

SAISON 2026 · 2027

BURGAU · ALGARVE · PORTUGAL



BIENVENUE

Votre journée, *face à l'Atlantique*.

Merci de penser à NOVA pour le jour le plus important de votre vie. Un jardin au bord de la mer à Burgau, une cérémonie à l'heure dorée, un dîner sous les lumières et une fête que personne ne veut voir finir.

Dans ce kit, vous trouverez tout ce qu'il faut pour rêver votre mariage : les espaces, la journée heure par heure, les formules de cérémonie, nos menus, le bar et le gâteau. Le reste, nous le préparons ensemble — avec un coordinateur dédié, du premier contact à la dernière chanson.

L'équipe NOVA

250
invités assis pour la cérémonie

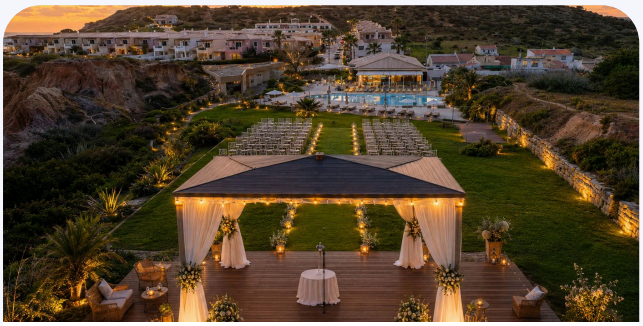
1
coordinateur dédié, du début à la fin

∞
l'Atlantique pour décor

LES ESPACES

Un seul lieu.
Chaque *moment* de la journée.

Cérémonie, cocktail, dîner et fête ont chacun leur espace. Vos invités traversent la soirée — personne n'attend qu'une salle soit réaménagée.



CÉRÉMONIE

Le Pavillon du jardin

Un plancher de bois et un pavillon blanc, entourés de pelouse, de lanternes et de ciel ouvert.

Jusqu'à 250 personnes assises



COCKTAIL

La Terrasse de la piscine

Pierre tiède, eau calme où se reflète le couchant — pensée pour le premier verre levé.

Jusqu'à 300 personnes debout



DÎNER

Le Sunset Deck

Tables longues ou rondes sous les guirlandes lumineuses, l'Atlantique embrasé derrière vous.

Jusqu'à 220 personnes assises



FÊTE

Lounge et scène

Là où la nuit continue — cabine DJ, scène pour un groupe live et le bar tout près.

Scène, piste de danse, son et lumière complets

VOTRE JOURNÉE, HEURE PAR HEURE

Une journée écrite par la *lumière*.

Nous suivons le soleil. Chaque moment de votre mariage est réglé sur l'heure dorée au-dessus de l'Atlantique.

16:30

L'arrivée

Vos invités entrent sous les palmiers, une boisson fraîche à la main, la mer qui s'ouvre devant eux. Les premiers frissons naissent ici.

17:30

La cérémonie

Les vœux sous le pavillon du jardin, les fleurs qui bougent dans la brise, l'Atlantique pour témoin. Laïque ou civile — nous organisons les deux.

18:30

Le cocktail au bord de la piscine

Champagne, huîtres fraîches et musique acoustique live, tandis que la lumière s'adoucit sur l'eau et que vos invités se retrouvent.

19:45

L'heure dorée

Vingt minutes pour vous deux et votre photographe. Ici, la lumière fait le reste — c'est de là que viennent les photos qui orneront vos murs.

20:30

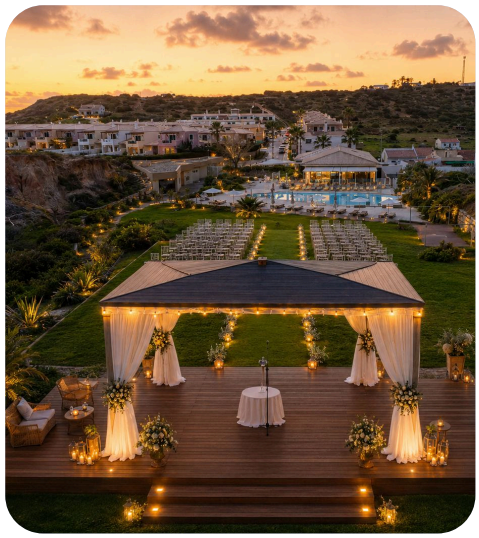
Le dîner

De longues tables au bord de la piscine, un menu imaginé avec notre chef, des vins des plus belles régions du Portugal. Des discours, des rires, quelques larmes.

22:30

Première danse et fête

Les lumières s'allument, le groupe ou le DJ prend le relais et le jardin devient une piste de danse sous les palmiers. Jusque tard.







NOTRE FAÇON DE FAIRE

Vous profitez de la journée. Nous nous occupons *de tout le reste*.

01

Un coordinateur de mariage dédié

Une seule personne qui connaît chaque détail, de votre première visite à la dernière chanson.

02

Notre propre cuisine et notre bar

Des menus créés avec notre chef, une dégustation avant le jour J, un service de bar de l'apéritif jusque tard dans la nuit.

03

La cérémonie que vous souhaitez

Des cérémonies laïques dans votre langue, ou un accompagnement pour un mariage civil au Portugal.

04

Des partenaires de confiance

Fleuristes, photographes, musiciens, coiffure et maquillage — choisis avec soin et coordonnés pour vous.

05

Son, lumière et scène

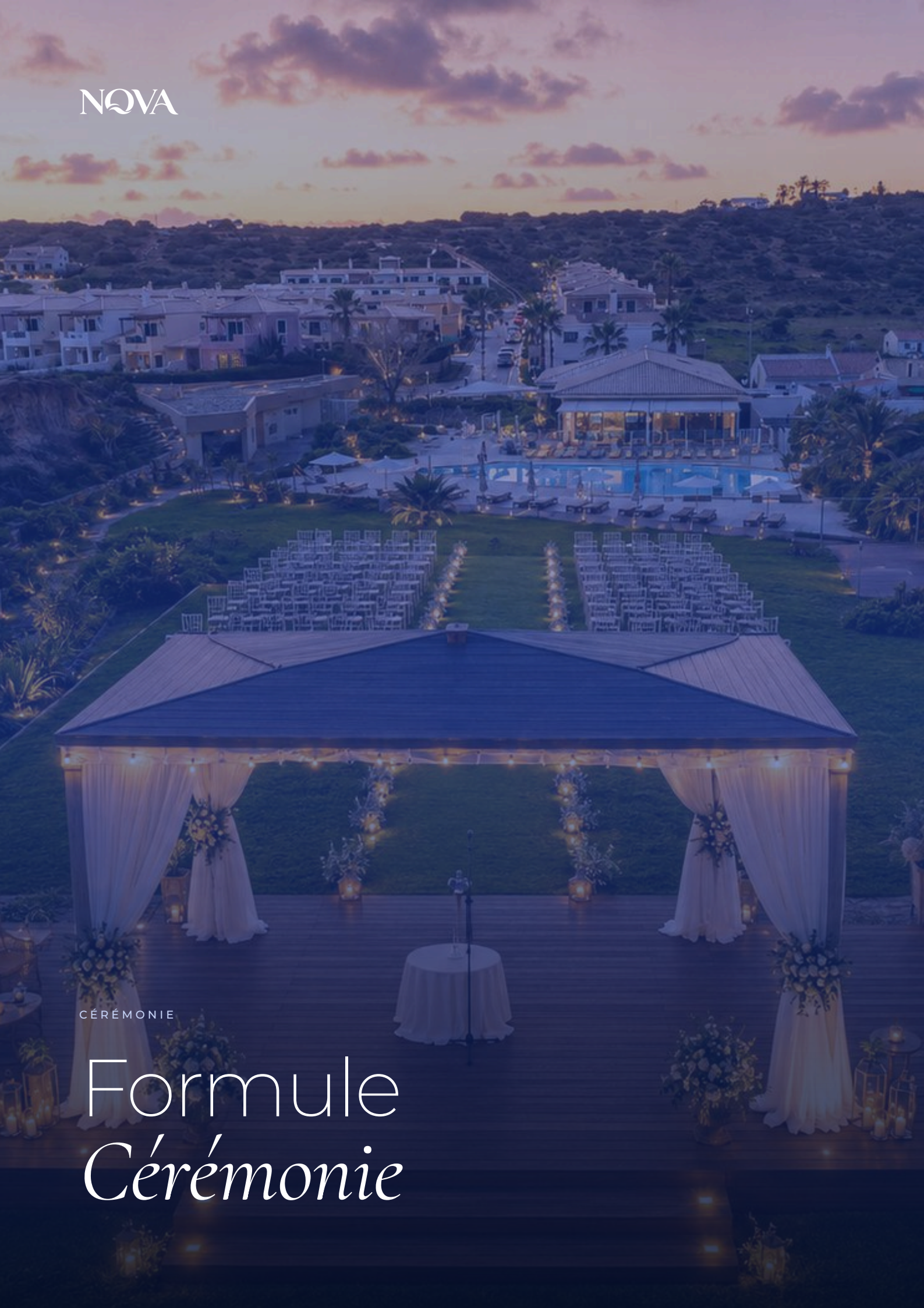
Une installation professionnelle sur place, prête pour un DJ ou un groupe au complet.

06

Quel que soit le temps

Une solution abritée est toujours prévue — la météo ne décide jamais de votre journée.





CÉRÉMONIE

Formule *Cérémonie*

CÉRÉMONIE

Option A — Cérémonie seule

À NOVA, il existe deux façons de célébrer votre cérémonie : La cérémonie à NOVA, en matinée. Vous rejoignez ensuite un autre lieu de votre choix pour le repas et la suite des festivités.

HORAIRES INCLUS : DE 10 H À 14 H

INCLUS

- Pavillon dans le jardin, avec plancher en bois
- Table de cérémonie
- Chaises pour les mariés et les invités
- Eaux aromatisées pour les invités
- Un verre de sangria au vin pétillant et aux fruits rouges pour chaque invité à son arrivée
- Cocktail de bienvenue après la cérémonie (1 heure, avec canapés et boissons)



INFORMATIONS IMPORTANTES

- Le prix de la formule inclut déjà la réservation du lieu pour les horaires indiqués.
- Il est possible d'ajouter des invités supplémentaires à la cérémonie.
- Installation et décoration de l'espace cérémonie pendant les horaires inclus (10 h – 14 h).
- Les confettis (artificiels ou biodégradables) et les cierges magiques sont interdits dans tous les espaces du lieu.

CÉRÉMONIE

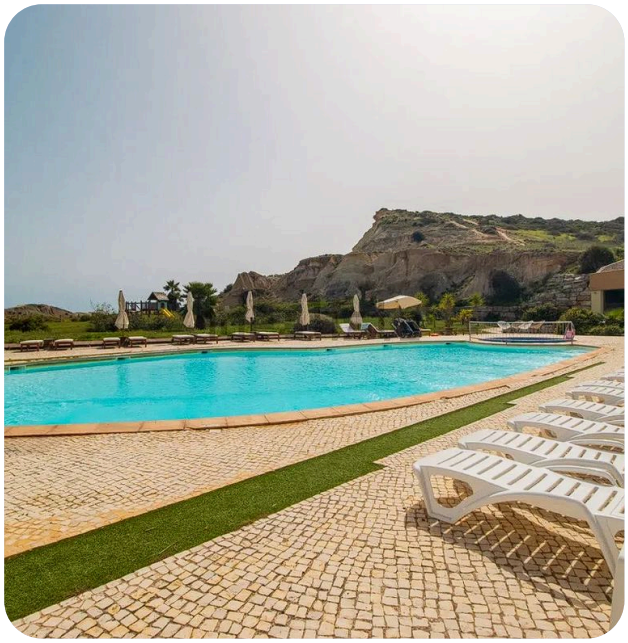
Option B — Journée complète

La cérémonie à NOVA en fin d'après-midi, suivie de tout l'événement — cocktail, dîner et fête — au même endroit, en tout confort pour vous et vos invités.

HORAIRES INCLUS : À PARTIR DE 15 H 30

INCLUS

- Pavillon dans le jardin, avec plancher en bois
- Table de cérémonie
- Chaises pour les mariés et les invités
- Eaux aromatisées pour les invités
- Cocktail de bienvenue après la cérémonie (1 h 30, avec canapés et open bar)



INFORMATIONS IMPORTANTES

- S'applique en cas de réservation de la journée complète (cocktail de bienvenue, dîner et fête).
- Il est possible d'ajouter des chaises supplémentaires pour les autres invités.
- Installation et décoration de l'espace cérémonie à partir de 14 h.
- Les confettis (artificiels ou biodégradables) et les cierges magiques sont interdits dans tous les espaces du lieu.

APRÈS LE « OUI »

Cocktail de *bienvenue*

Servi juste après la cérémonie, tandis que la lumière se fait dorée sur la mer.

CANAPÉS

Option A : 6 variétés au choix · Option B : toutes incluses

- Caprese de mini-mozzarella au pesto de basilic frais
- Duo de melon et jambon ibérique, roquette sauvage
- Rondelles de concombre au saumon fumé, perles de caviar et fenouil sauvage
- Mini-wraps méditerranéens aux légumes frais
- Coupelle d'iceberg à la feta, fruits tropicaux et crème douce au yaourt
- Brochettes de fruits de saison
- Mini-vol-au-vent à la crème de fromage et confiture de dattes
- Mini-feuilletés dorés au chèvre gratiné, miel et noix grillées
- Aumônières de filo au jambon cru, brie crémeux et chutney de tomate
- Bouchées de chouriço artisanal (saucisse fumée portugaise) sur pain de campagne grillé
- Dattes farcies enrobées de bacon croustillant
- Sélection de salgadinhos, bouchées salées traditionnelles portugaises
- Mini-tartelettes aux crevettes et mayonnaise aromatisée
- Shot rafraîchissant de pastèque, touche de gingembre
- Shot de melon et croustillant de jambon cru

BOISSONS — OPTION A

- Sangria au vin pétillant et aux fruits rouges
- Bière pression Super Bock
- Sodas (Coca-Cola, Sprite)
- Jus d'orange pressé
- Eau plate et aromatisée

BOISSONS — OPTION B (OPEN BAR)

- Sangria au vin pétillant et aux fruits rouges
- Vin blanc et rouge
- Bière pression Super Bock
- Martini
- Gin Gordon's
- Vodka Smirnoff
- Sodas (Coca-Cola, Sprite)
- Jus d'orange
- Eau plate et aromatisée

Envie de prolonger le cocktail ? Tarif sur demande.

NOVA



MENUS

Menus en *buffet*



Menu *Conforto*

Toutes les options sont incluses, sauf la soupe : choisissez-en 1.

SOUPE

- Velouté de coriandre, canja (soupe portugaise de poule au riz) ou velouté de légumes

POISSONS

- Bacalhau à lagareiro — morue rôtie au four à l'huile d'olive, pommes de terre rôties avec leur peau
- Pescada à portuguesa — merlu à la portugaise, à la tomate et à l'oignon

VIANDES

- Poulet façon coq au vin
- Rojões — morceaux de porc marinés, châtaignes rôties, champignons et carottes

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre
- Riz blanc
- Pommes de terre bravas au romarin
- Couscous aux fruits secs
- Salade ibérique à l'oignon rouge
- Salade iceberg, tomates cerises et oignon rouge
- Carottes à l'algarvienne
- Chou rouge mariné

DESSERTS

- Fruits frais de saison émincés
- Mousse au chocolat
- Arroz doce — riz au lait portugais
- Pudim — flan portugais aux œufs et au caramel
- Panna cotta
- Gelée

Vin blanc et rouge, bière pression Super Bock, sodas et eau.



Menu *Estações do Chef*

Toutes les options sont incluses.

PLATS PRINCIPAUX

- Cuisse de porc avec sa couenne, tranchée minute
- Paella géante aux fruits de mer et à la viande
- Poulet piri-piri
- Lasagnes végétariennes / véganes
- Station de pâtes (3 variétés)

ACCOMPAGNEMENTS

- Cinq salades différentes et pommes de terre rôties au four

SAUCES

- Piri-piri, poivre, barbecue, yaourt et cocktail

DESSERTS

- Fruits frais de saison émincés
- Mousse au chocolat
- Arroz doce — riz au lait portugais
- Pudim — flan portugais aux œufs et au caramel
- Panna cotta
- Gelée

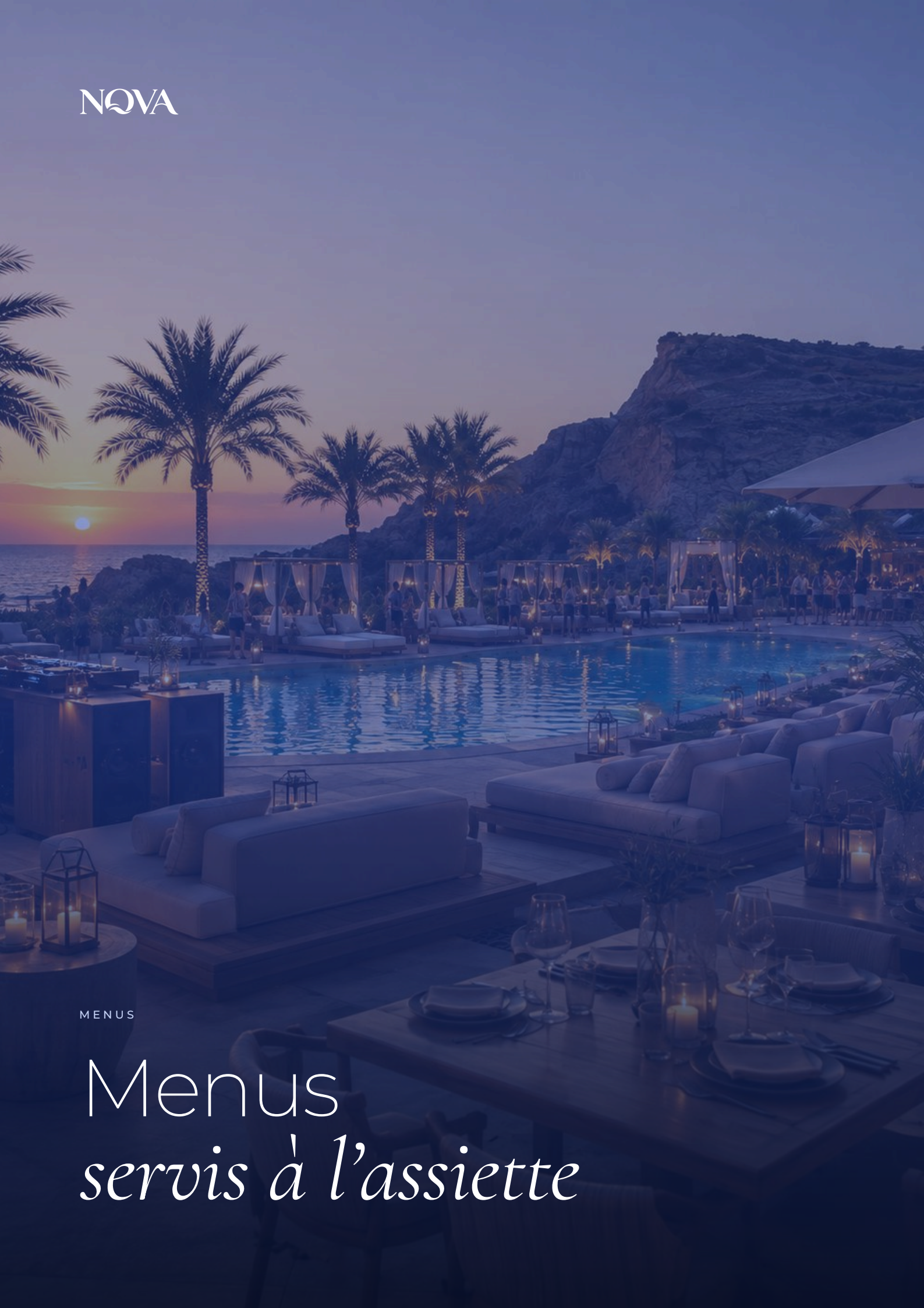
EN SUPPLÉMENT

- Cataplana géante — le plat mijoté emblématique de l'Algarve, cuit dans une cocotte en cuivre (minimum 70 adultes)
- Steak

Vin blanc et rouge, bière pression Super Bock, sodas et eau.

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

Assortiment de pizzas · Burgers · Ailes de poulet croustillantes · Sélection de fromages, toasts et confitures maison
Inclus dans les menus Conforto et Estações do Chef.



MENUS

Menus
servis à l'assiette



Menu *Encanto*

Le menu comprend une entrée, un plat de poisson, une pause fraîcheur, un plat de viande et un dessert.

1 OPTION AU CHOIX · ENTRÉE

- Velouté de faisan parfumé à la menthe
- Crème de fruits de mer aux éclats de crevettes sauvages
- Crème de poireaux et croustillant de jambon serrano

Pause fraîcheur : sorbet citron aux amandes grillées

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE POISSON

- Filet de dorade vapeur, sauce beurre citron
- Roulés de poisson farcis aux gambas et à la ciboulette
- Pavé d'espadon, sauce aux fruits de mer ou aux fruits tropicaux

Accompagnement : écrasé de pommes de terre ou pommes de terre rissolées, sur lit d'épinards ou de chou portugais.

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE VIANDE

- Filet de porc, sauce aux pommes
- Rôti de dinde à la poire, sauce au romarin
- Filet mignon de porc en croûte d'herbes croustillante

Accompagnement : gratin dauphinois, pommes rösti ou riz sauvage, avec légumes ou purée de carottes.

Dessert : un au choix (voir les options de dessert)

Vin blanc et rouge, bière pression Super Bock, sodas et eau.



Menu *Prestígio*

Le menu comprend une entrée, un plat de poisson, une pause fraîcheur, un plat de viande et un dessert.

1 OPTION AU CHOIX · ENTRÉE

- Crème d'asperges sauvages
- Crème de courgette à la ciboulette
- Crème de tomate et croûtons aux herbes aromatiques

Pause fraîcheur : sorbet citron aux amandes grillées

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE POISSON

- Pavé de mérou, sauce citron et estragon
- Dos de morue en croûte de broa (pain de maïs portugais), tapenade d'olives
- Massinha de peixe — mijoté de poisson aux petites pâtes à l'algarvienne, fruits de mer de la Ria Formosa

Accompagnement : écrasé de pommes de terre ou pommes de terre rissolées, sur lit d'épinards ou de chou portugais.

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE VIANDE

- Trio de médaillons (porc, veau, dinde), sauce à la crème et poudre de noix
- Magret de canard à l'orange, laqué miel et gingembre, purée de patate douce
- Médaillons de veau parfumés au Moscatel de Setúbal

Accompagnement : gratin dauphinois, pommes rösti ou riz sauvage, avec légumes ou purée de carottes.

Dessert : un au choix (voir les options de dessert)

Vin blanc et rouge, bière pression Super Bock, sodas et eau.



Menu *Sublime*

Le menu comprend une entrée, un plat de poisson, une pause fraîcheur, un plat de viande et un dessert.

1 OPTION AU CHOIX · ENTRÉE

- Crème de langouste parfumée au Pernod
- Canja de frutos do mar — bouillon portugais de fruits de mer au riz
- Velouté de mérou

Pause fraîcheur : sorbet citron aux amandes grillées

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE POISSON

- Coussin de saumon frais, sauce au champagne
- Filet de bar, sauce beurre citron
- Dos de morue en feuilleté

Accompagnement : écrasé de pommes de terre ou pommes de terre rissolées, sur lit d'épinards ou de chou portugais.

1 OPTION AU CHOIX · PLAT DE VIANDE

- Pavé de bœuf au poivre rose, gratin dauphinois et légumes
- Côtelettes d'agneau, sauce à la menthe, riz sauvage et asperges
- Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes de terre nouvelles gratinées et tomate provençale

Accompagnement : gratin dauphinois, pommes rösti ou riz sauvage, avec légumes ou purée de carottes.

Dessert : un au choix (voir les options de dessert)

Vin blanc et rouge, bière pression Super Bock, sodas et eau.

Menu *Végétarien / Végan*

Ce menu est destiné aux invités végétariens ou végans, ainsi qu'aux invités souffrant d'allergies ou d'intolérances. Pour le servir à tous les invités ou échanger des plats entre menus, tarif sur demande.

ENTRÉE

- Velouté de légumes

PLAT PRINCIPAL 1 (REMPLACE LE POISSON)

- Salade d'avocat à la mangue, laitue iceberg et sauce au yaourt
- Salade de conchiglie aux asperges
- Bruschetta tomate et basilic
- Cœur d'artichaut farci aux champignons, tomates cerises et parmesan
- Champignons sauvages sautés à l'huile d'olive et asperges vertes

PLAT PRINCIPAL 2 (REMPLACE LA VIANDE)

- Mini-quiche aux épinards, roquette et tomates cerises
- Tagliatelles gratinées aux légumes du potager et mozzarella
- Fajitas garnies de légumes et cheddar
- Lasagnes de ratatouille et légumes
- Légumes grillés à l'huile d'olive au thym
- Brochettes de tofu à l'huile aux herbes aromatiques
- Poivrons farcis à la polenta, aux champignons et aux asperges

Pause fraîcheur : sorbet citron aux amandes grillées

Dessert : au choix du chef, fruits de saison ou le dessert du menu principal



Options de *dessert*

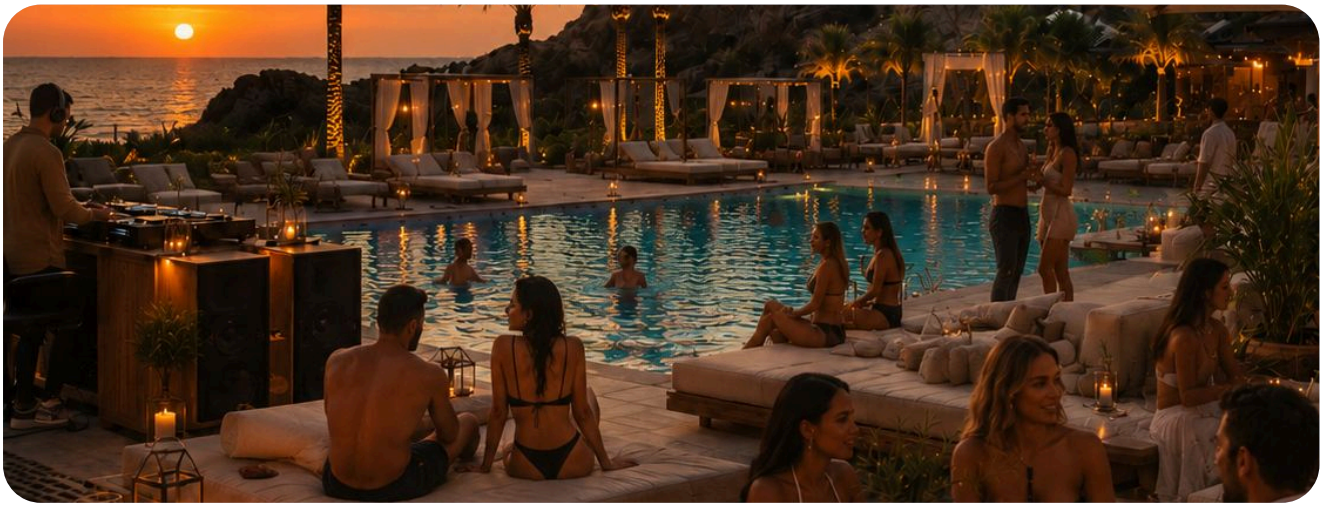
Choisissez 1 dessert servi à l'assiette — inclus dans les menus Encanto, Prestígio et Sublime.

- Panna cotta, coulis de mangue
- Tarte aux pommes
- Torta de laranja — roulé portugais à l'orange, sabayon à l'amarguinha (liqueur d'amande amère) et truffe à la figue
- Cheesecake au caramel beurre salé
- Brownie au chocolat
- Duo de l'Algarve (torta à l'amande et à l'orange)
- Petit gâteau au chocolat
- Symphonie de l'amour, sauce aux fruits des bois
- Trio de l'Algarve (amande, figue et caroube)

Buffet de *fin de soirée*

Inclus dans les menus Encanto, Prestígio et Sublime.

- Crevettes cuites et lamelles de citron vert
- Sélection de fromages portugais et toasts
- Douceurs maison
- Fruits de saison émincés
- Assortiment de douceurs, tartes et gâteaux
- Plateau salé : samoussas au poulet, rissóis de camarão (chaussons croustillants aux crevettes), pastéis de bacalhau (beignets de morue), croquettes de viande et ailes de poulet



Extras pour le *buffet de fin de soirée*

Suggestions à ajouter à votre événement

- Bifanas — sandwichs au porc mariné
- Pregos — sandwichs au steak de bœuf
- Canja — soupe portugaise de poule au riz
- Caldo verde — soupe de pommes de terre au chou vert
- Frites
- Pão com chouriço — pain cuit au chouriço
- Salades simples et composées
- Wraps végétariens
- Leitão à Bairrada — cochon de lait rôti à la mode de la Bairrada
- Ailes de poulet croustillantes
- Hamburger
- Hot-dog
- Planche de charcuterie
- Jambon cru entier
- Cuisse de porc tranchée minute
- Sapateira — tourteau (minimum 1 pour 10 personnes)

Suggestions facultatives, avec supplément. Tarif sur demande.

Le bar *de la soirée*

Open bar après le dîner — inclus dans tous les menus

- Vodka
- Baileys
- Martini
- Licor Beirão — liqueur portugaise aux herbes
- Gin Gordon's
- Porto
- Amêndoa amarga — liqueur d'amande amère
- Moscatel de Setúbal
- Whisky (3 variétés)
- Bière pression Super Bock
- Vin blanc et rouge
- Sodas
- Café

BAR DE LA SOIRÉE — EXTRAS

À ajouter au bar

- Planche de shots
- Arbres à cocktails et à gins
- Cocktails (mojito, caipirinha, daiquiri, piña colada, margarita…)
- Gins premium
- Vodka noire
- Tia Maria
- Tequila
- Rhum

Tarif sur demande.



INCLUS DANS TOUS LES MENUS

Gâteau de *mariage*

Nous vous offrons le gâteau de mariage (100 g par adulte) et le vin pétillant pour trinquer lors de la découpe, pour vous deux et tous vos invités.

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Envoyez-nous une photo ou une description du gâteau dont vous rêvez ; nous vous confirmons s'il est inclus ou vous indiquons le supplément.
- Le topper n'est pas inclus.
- Par sécurité, les cierges magiques sont interdits lors de la découpe du gâteau.

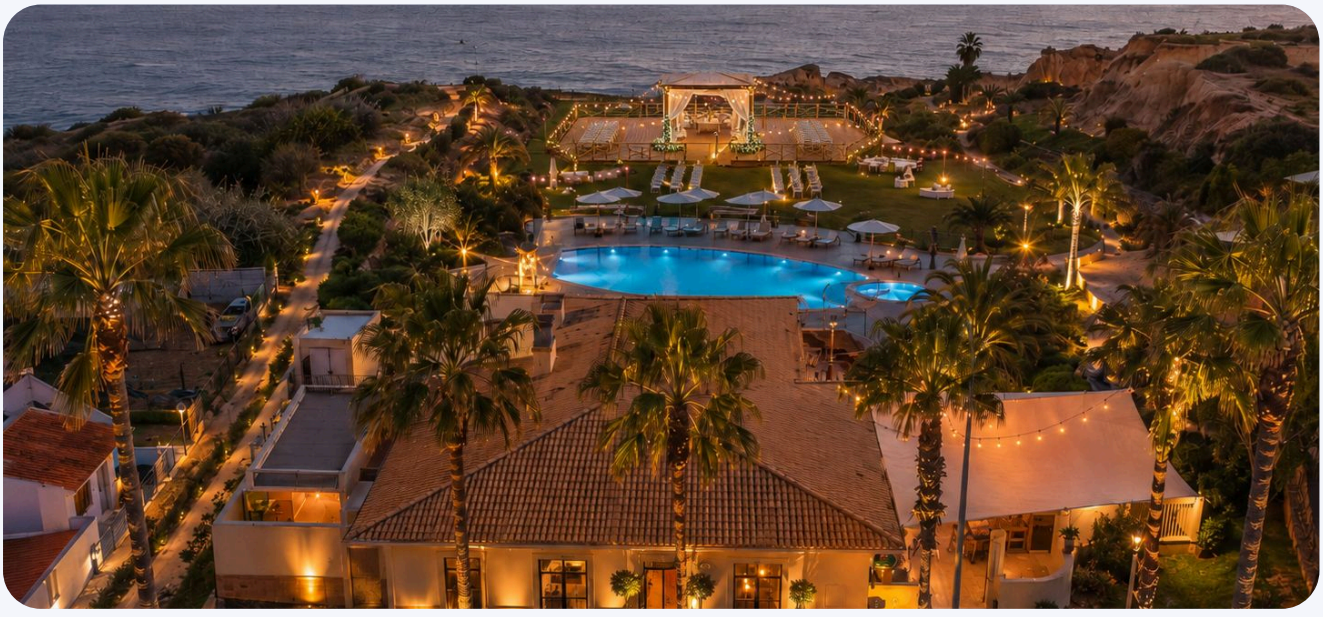
PRIX

Grille tarifaire

Tarifs sur demande

Chaque mariage à NOVA est préparé sur mesure — date, nombre d'invités, menu et extras. Envoyez-nous votre demande : votre coordinateur vous répond personnellement sous 24 heures avec une proposition détaillée.

Inclus dans tous les menus : cocktail de bienvenue, buffet de fin de soirée, open bar, gâteau de mariage et vin pétillant.



CONDITIONS

Conditions *générales*

Réservation et conditions

Les conditions de réservation, de paiement et d'utilisation du lieu accompagnent votre proposition personnalisée. Votre coordinateur vous explique chaque point de vive voix — sans petits caractères.

01

Votre demande

Choisissez votre date et parlez-nous de vos projets. Cela prend deux minutes.

02

La visite

Découvrez le lieu avec nous — à Burgau ou en visioconférence — et ressentez son atmosphère.

03

Votre proposition

En quelques jours, vous recevez une proposition sur mesure : menu, mise en place et déroulé.

04

Votre date réservée

Un acompte réserve votre date. Dès lors, votre coordinateur prépare chaque détail avec vous.



NOVA

PROCHAINES ÉTAPES

Préparons-le *ensemble.*

1 Choisissez votre date dans notre calendrier en ligne — les disponibilités s'affichent en temps réel.

2 Votre coordinateur vous répond personnellement sous 24 heures.

3 Visitez NOVA, sur place ou en visio, et goûtez nos menus.

4 Vous recevez une proposition personnalisée et réservez votre date.

VÉRIFIER LES DISPONIBILITÉS →

Ou scannez le code pour ouvrir le calendrier

CONTACT

+351 928 155 046
infonovabeachclub@gmail.com
R. Agrícola, 8650-117 Burgau, Algarve, Portugal