



MAISON CHIBERTA

Anglet

Mariages et Réceptions

2025 - 2026

UNE RENAISSANCE ÉLÉGANTE & INTEMPORELLE

Située entre golf et océan, Maison Chiberta dévoile une métamorphose alliant authenticité, caractère et raffinement.

Ancré dans l'histoire et marqué par une signature architecturale singulière, l'hôtel propose une nouvelle offre gastronomique tournée autour de la braise et du feu dans son restaurant Abrazo signé par le Chef Juan Arbelaez.

Ouvert toute l'année, avec ses 58 chambres, 1 restaurant, 7 salles de séminaires, le spa et 2 piscines (intérieure et extérieure), Maison Chiberta accueille voyageurs, golfeurs et locaux. Une expérience où charme et confort résonnent à chaque instant.



VOTRE JOUR, NOTRE MAISON

Fraîchement rénové, notre hôtel mêle élégance contemporaine et charme basque, offrant un lieu unique et raffiné pour célébrer votre mariage.

Nous pouvons accueillir des mariages jusqu'à 160 convives, dans des espaces élégants et chaleureux, bordés par la pinède et à deux pas de l'océan.

FRAIS DE PRIVATISATION (hors hébergement et restauration) :

- Mise à disposition de l'ensemble des espaces
- Privatisation totale de 16h à 4h du matin.
- Personnel de service, mobilier de l'établissement et ménage.

De 100 à 160 personnes : 5000€ TTC

De 50 à 100 personnes : sur demande



HÉBERGEMENT

58 chambres entre Golf & Lac

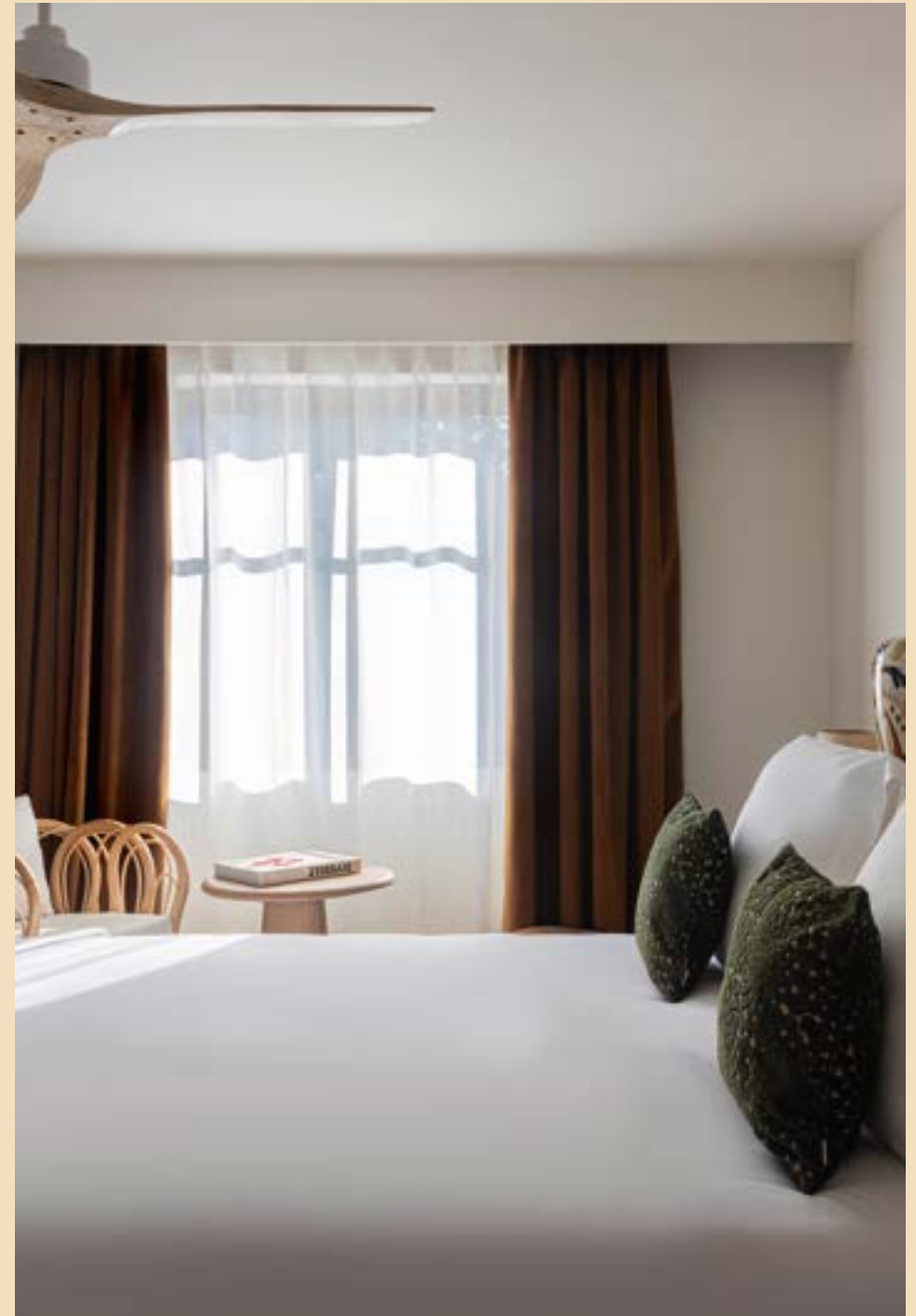
Dont 38 chambres twin

- 15 chambres standard : 17 m²
- 14 chambres confort : 21 à 24 m²
- 14 chambres premium balcon : 23 à 28 m²
- 10 chambres premium balcon avec vue : 23 à 28 m²
- 2 duplex (30 m²)
- 2 suites (39 à 43m²)
- 1 suite signature (72 m²)

15 chambres à réserver au minimum pour la nuit de l'événement.

Le petit-déjeuner est inclus.

Tarif à partir de 200€ TTC.



BIEN-ÊTRE

SPA L:A BRUKET ET STUDIO FITNESS

Rénové et baigné de lumière, le Spa offre 300 m2 dédiés au bien-être : piscine intérieure, hammam, sauna, cabines de soins. En partenariat avec la marque suédoise L:a Bruket, les protocoles allient nature et thérapies marines. Studio fitness Technogym et activités en plein air aux beaux jours, entre forêt et océan.



ESPACES DE RESTAURATION

Bar extérieur

Format cocktail : jusqu'à 160 pers

Restaurant avec terrasse vue parc & lac

Format assis intérieur : jusqu'à 160 pers

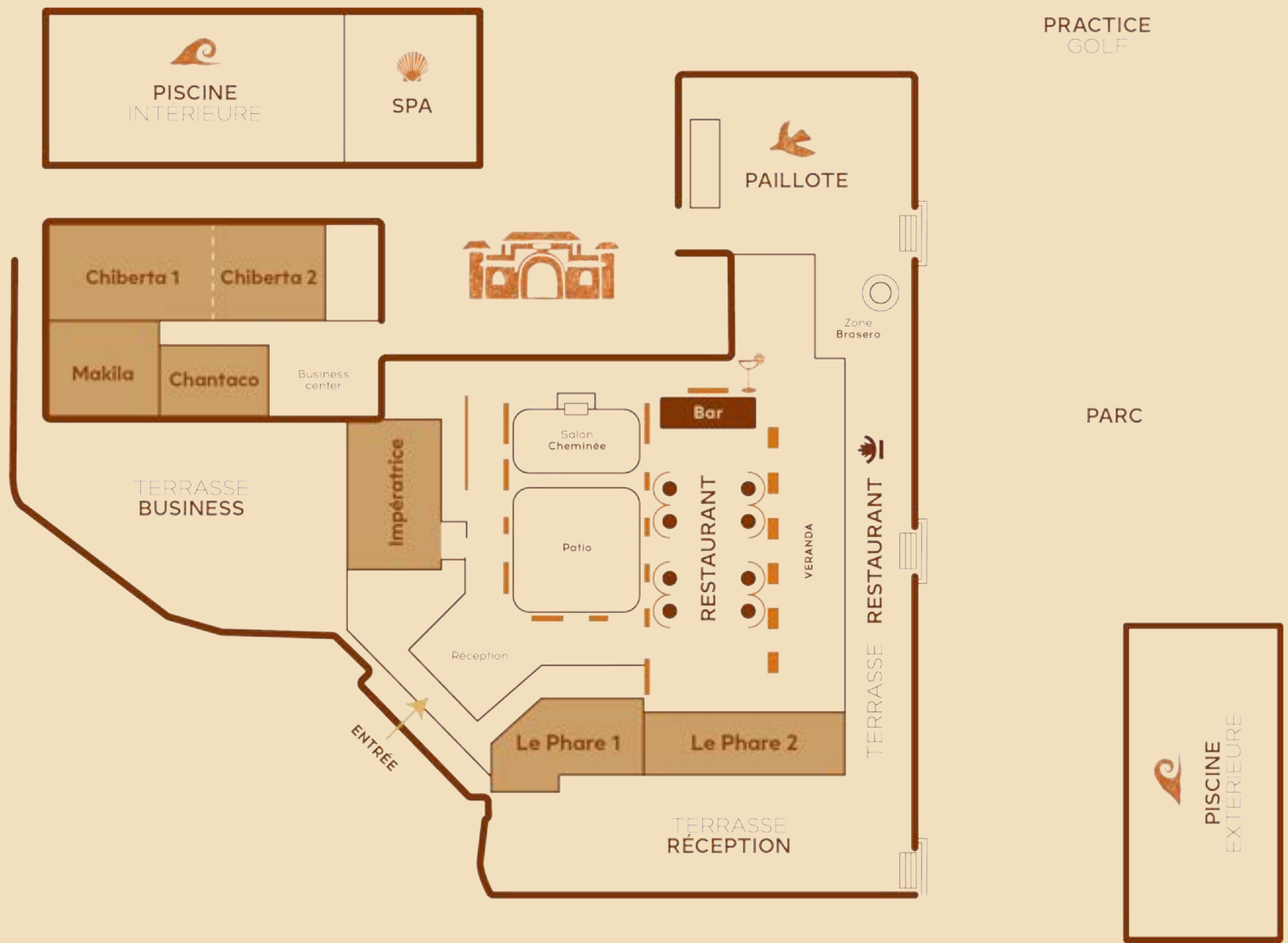
Format assis extérieur : jusqu'à 100 pers



La carte de notre restaurant est signée par le chef Juan Arbelaez, qui propose une cuisine créative, généreuse et de saison, pensée pour sublimer les grands moments.



PLAN DES ESPACES





Cocktail et Vin d'honneur

APÉRITIF*

	1h	2h
Open bar Tradition - Vin, bière, spritz et prosecco	30€	50€
Open bar Premium - Gin, whisky, rhum, vodka et softs	50€	80€
Open bar Prestige - Vin, bière, spritz et champagne	45€	75€

*Les softs (jus de fruits, sodas et eaux minérales)
sont inclus dans chaque formule



Tarif TTC par personne, service à discrétion.
Les millésimes seront confirmés à la date de l'événement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



NOS PIÈCES SALÉES

10 PIÈCES : 30€ 12 PIÈCES : 36€ 15 PIÈCES 45€

Croquetas de txistorra & manchego

Pimientos de padrón

Sardines grillées

Empanadas de res y chimichurri

Tacos de truite de banka au shiso

Tacos veggie aux shiitakés

Pain cristal cecina de picaña

Calamars à la brasa, mojo verde

César au café et piment padrón, poulet frit

Ceviche de daurade, leche del tigre fumé

Bonbon de maïs rôti, sauce huancaína

Gambas grillées

Tacos effiloché de cochon

Thon rouge à la braise, salsa verde

Salade tomates & maïs, avocat, sucrine, vinaigrette passion

Tarif TTC par personne.



ANIMATIONS



Atelier huîtres



Découpe de jambon



Atelier Brasero

10€ TTC PAR CONVIVE ET PAR ATELIER

DÎNER ASSIS

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT - 140€*

PLAT - FROMAGE - DESSERT - 110 €*

ENTRÉES

Raviole ouverte de Langoustine, bisque et agrumes

Carpaccio de Seriole, vinaigrette fruit de la passion, légumes crus

Tomate Cœur de Bœuf, vierge aux légumes de saison, truffe

Oeuf Parfait, risotto de maïs à la Truffe, maïs croquant et huile d'estragon

PLATS

Basse Côte de Wagyu, confit polenta crémeuse, copeaux de parmesan et cresson

Volaille rôtie, shiitaké gnocchis de courge, émulsion parmesan et truffe

Merlu Pil Pil, courgette violon et fenouil cru, chimichurri à la verveine

Halloumi grillé, légumes de saison, vinaigrette framboise et huile fumée

Truite de Banka, sauce au vin jaune, oseille risotto de quinoa

FROMAGES

Assortiment de Fromages affinés Basque avec confiture de figes

DESSERTS

Cascade de Choux (3 choux par personne)

Desserts gourmands (3 pièces par personne)

*Choix unique

Sélectionner une entrée, un plat, un dessert pour l'ensemble des convives

Tarif TTC par personne.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



MENU ENFANT

25€ PAR ENFANT

Salade de tomates cerises, mozzarella et basilic

Suprême de volaille, pommes grenailles

Boules de Glace

Sirop à l'eau, jus de fruits ou eau

Tarif TTC par personne.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



FORFAITS BOISSONS

DINER ASSIS

Premium (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes) 18€

Vins Rouge, Blanc et Rosé, Eaux minérales, Cafés, Thés

Prestige (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes) 25€

Vins Rouge, Blanc et Rosé, Eaux minérales, Cafés, Thés

SOIRÉE DANSANTE*

Forfait boissons sur-mesure.

*Assortiment de pièces sucrées & salées en option pendant la soirée.

DROIT DE BOUCHON PAR BOUTEILLE

Vin / Champagne 15€ / 30€

Forfait Eaux minérales, Cafés, Thés 8€

Tarif TTC par personne, service à discrétion.
Les millésimes seront confirmés à la date de l'événement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



BRUNCH DU LENDEMAIN

55€ PAR PERSONNE
20€ POUR LES ENFANTS DE 4 À 12 ANS

AU BAR

Boissons chaudes, jus de fruits, eaux inclus
Bloody Mary & Mimosa : supp de 20€ / pers
(sur la base de 2 cocktails)

AU BRASERO

Viandes, poissons, légumes

AU BUFFET

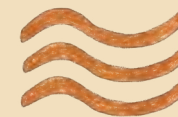
Viennoiseries, fruits, entrées chaudes et froides,
salades, poissons crus, dips, charcuteries,
fromages, table des desserts

Tarif TTC par personne.

Des modifications peuvent être apportées suivant la disponibilité des produits.
La liste des allergènes est disponible sur demande.



ACTIVITÉS À PROXIMITÉ



Initiation golf

accès direct au Golf de Chiberta



Initiation surf

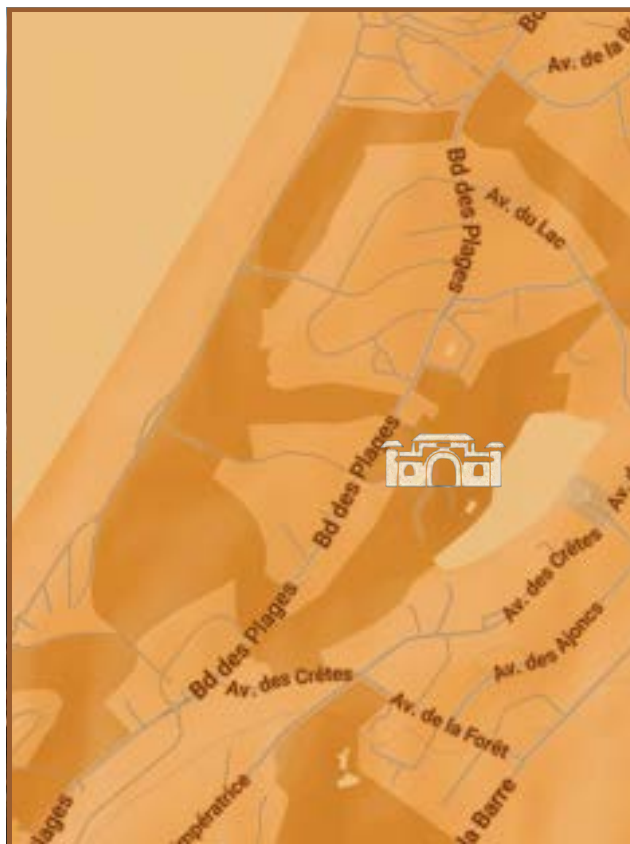
à 5 minutes à pied de l'hôtel



Balade à vélo

au départ de l'hôtel





Événementiel & privatisations

Marine Cauchy

event@maisonchiberta.com

+33 (0)6 30 49 86 19

Accès

104 Boulevard des Plages,
64600 Anglet

Gares :

Biarritz - 5km

Bayonne - 8km

Aéroports :

Biarritz - 8km

Saint-Sébastien - 30km

Bilbao - 140km