



AUBERGE

OSTAPE

VOTRE MARIAGE
À L'AUBERGE OSTAPE *****

TN | TERRES
de NATURES

VOTRE MARIAGE À L'AUBERGE OSTAPE

01 | NOTRE LABEL TERRES DE NATURES

02 | L'AUBERGE OSTAPE ET SA LOCALISATION

03 | HÉBERGEMENT

04 | ESPACE BIEN-ÊTRE

05 | ESPACES ET CAPACITÉS

06 | PRIVATISATION

07 | LE RESTAURANT LE LORE TTIPIA

08 | VIN D'HONNEUR

09 | DÎNER

10 | LES BOISSONS

11 | SOIRÉE DANSANTE

12 | BRUNCH DU LENDEMAIN





TN | TERRES
de NATURES

Le label Terres de Natures regroupe des domaines viticoles, restaurants gastronomiques, traiteurs, épiceries fines, hôtels et maisons de maître privées, autour d'une ambition claire :

nourrir durablement en respectant la terre et les hommes, et à travers cela dessiner des expériences ressourçantes loin des sentiers battus.

**ÉTABLISSEMENTS DE CHARME DANS UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ,
MAISONS DE VIN, DE GASTRONOMIE OU ENCORE AGRICULTURE VERTICALE,
AU PIED DES VIGNES OU DES ARBRES, LES PIEDS DANS L'EAU OU SOUS LA TABLE,
LE LABEL S'ENGAGE À PRENDRE SOIN DE SES HÔTES AUTANT QUE DE LA TERRE.**



Nouvelle référence de l'art de vivre vertueux, le label Terres de Natures mené par Matthieu Gufflet a sélectionné des lieux singuliers où l'émotion du vivant vibre avec intensité, des lieux d'expressions et d'émotions plurielles qui n'ambitionnent que de renouer avec l'essentiel.

Dépayement, sérénité, se faire plaisir, se sentir bien, se ressourcer en prenant soin de son environnement, pour aujourd'hui, demain et pour les générations futures.

L'AUBERGE OSTAPE ET SA LOCALISATION

Sur les hauteurs de Bidarray, à 35 minutes de Biarritz et Bayonne, notre domaine privé de 45 hectares caché au creux des collines accueille les mariages champêtres au Pays Basque intérieur.

AVEC SES MAISONS TYPIQUES À FLANC DE COTEAUX, SON HOSPITALITÉ 5 ÉTOILES, SON AUTHENTICITÉ ET LA VIBRATION D'UNE NATURE À L'INFINI, L'AUBERGE OSTAPE EST LA SCÈNE SECRÈTE DE VOS PLUS BEAUX SOUVENIRS.

UN DOMAINE CONFIDENTIEL AU PAYS BASQUE,
LOIN DE TOUT ET PLUS PRÈS DU BONHEUR.

La poésie des collines et des pâturages où passent quelques moutons, la beauté sauvage des herbes folles et des forêts : à l'Auberge Ostape la nature est sans aucun doute le plus beau des cadres photos. Cérémonie laïque dans les prés, cocktails à la piscine, brunch à l'Auberge, notre domaine privé de 45 hectares ouvre grand le champ des possibles, la convivialité en invitée d'honneur et le plaisir à son bras.

ÉMOTIONS AU NATUREL.



Accès en train

Gare de Bidarray : 3km
8min en voiture

Gare TGV de Biarritz : 34km
35min en voiture



Accès en avion

Aéroport de Biarritz : 38km
40min en voiture

Aéroport de Bordeaux : 220 km
2h30 en voiture





HÉBERGEMENT

Le silence, du vert à l'infini et la toute-puissance de la nature basque. Sur les hauteurs du village de Bidarray, à mi-chemin entre montagne et océan, l'Auberge Ostape offre un site privilégié pour des séjours intimistes au chevet de la nature.

LE DOMAINE OFFRE 21 SUITES ET 5 CHAMBRES, RÉPARTIES DANS 5 MAISONS DE PAYS : L'AUBERGE, LA PALOMBIÈRE, LA TONNE, LE CAYOLAR ET LE HARAS, soit une capacité de 52 couchages

AVEC LEUR ARCHITECTURE RÉGIONALE TYPIQUE, MURS BLANCS EN CHAUX, VOILETS SANG DE BŒUF ET TUILES ROUGES, ELLES PONCTUENT L'HORIZON DE COTILLONS COLORÉS.

- 5 Chambres classique : 2 personnes – 25m²**
- 5 Suites Deluxe : 2 personnes - entre 45 et 55m²**
- 3 Suites Duplex vue parc : 2 personnes - 55m²**
- 5 Suites Duplex vue panoramique : 2 personnes - 75m²**
- 6 Suites vue panoramique : 2 personnes - 70 m²**
- 2 Suites Signature : 2 personnes - 60m²**

En plus de 52 couchages, nous avons 8 canapés convertibles dans certaines chambres, idéal pour 1 à 2 personnes.

CAPACITÉ DES 26 CHAMBRES ET SUITES : 68 PERSONNES

ESPACE BIEN-ÊTRE

Sur les hauteurs de Bidarray, caché dans le cœur du Pays Basque intérieur, notre hôtel Spa de 45 hectares est un lieu inédit de déconnexion. Abrisé d'une nature protectrice qui enveloppe l'intimité, notre espace bien-être se dédie entièrement au lâcher-prise.

IL INVITE À SE RECENTRER SUR L'ESSENTIEL, À SE RECONNECTER À SES SENSATIONS POUR VIVRE L'INSTANT PRÉSENT PLUS INTENSÉMENT.

Notre spa propose :

Sauna
Hammam
Jacuzzi
Cabine de massage
Salle de fitness
Piscine à débordement

Notre piscine à débordement aux formes épousant celles du Mont Baigura, est la destination de prédilection des moments détente à Ostape.

DANS LE SILENCE DE L'ARRIÈRE-PAYS BASQUE, PLUS QUE LA DOUCEUR DE L'EAU, C'EST LA VUE QUI ÉMEUT AVEC SES COLLINES ENVELOPPANTES ET PÂTURAGES VERT CHLOROPHYLLE.

L'accès au spa et à la piscine est inclus pendant la privatisation de 16h le jour de votre arrivée à 10h le jour de votre départ.





ESPACES ET CAPACITÉS

**Le restaurant de l'hôtel a une capacité maximale
de 65 personnes assises.**

**La terrasse du restaurant sera le lieu parfait pour accueillir
votre vin d'honneur pouvant être aménagée pour 130
personnes en format cocktail.**

Si vous le souhaitez, vous aurez la possibilité d'organiser votre cérémonie laïque sur la terrasse de la piscine pour un nombre maximal de 70 personnes.

**TARIF: À PARTIR DE 500€ POUR LA MISE EN PLACE DE LA CÉRÉMONIE
ET LA LOCATION DU MATÉRIEL.**



PRIVATISATION

Afin d'organiser votre mariage dans les meilleures conditions et garantir une expérience optimale pour vos invités, la privatisation du domaine est nécessaire.

L'hôtel est privatisé à compter de 16h le jour de votre arrivée et jusqu'à 10h le jour de votre départ. La salle du restaurant est privatisée jusqu'à 14h en cas de brunch.

	TARIF PRIVATISATION EN SEMAINE (Dimanche - Jeudi)	TARIF PRIVATISATION EN WEEKEND (Vendredi - Samedi)
MARS - AVRIL OCTOBRE - NOVEMBRE	1 nuit : 5 700€ 2 nuits : 9 500€	1 nuit : 8 000€ 2 nuits : 13 500€
MAI - JUIN - JUILLET - DERNIER WEEK-END D'AOÛT - SEPTEMBRE	1 nuit : 6 500€ 2 nuits : 11 000€	1 nuit : 10 000€ 2 nuits : 17 500€
3 PREMIÈRES SEMAINES D'AOÛT	2 nuits : 25 500€	2 nuits : 25 500€

Ces tarifs incluent la totalité des chambres et les petits-déjeuners servis de 8h à 10h30.
Ne sont pas inclus dans ces tarifs les taxes de séjour à 3,27€ par personne et par jour.
Possibilité de brunch en remplacement du petit-déjeuner avec supplément.





LE RESTAURANT LE LORE TTIPIA

UN DÉCOR AUTHENTIQUE POUR UNE AUBERGE CONTEMPORAINE.

Dans l'ancienne ferme du 17ème siècle habillée de tuiles rouges, vaste terrasse et nature en apothéose, le restaurant gastronomique Lore Ttipia fait feu de tout bois.

Le chef John Argaud s'inspire des plus beaux produits des côtes océaniques, des terres navarraises et des montagnes pyrénéennes pour imaginer une cuisine franche et racée soulignée par la chaleur de la braise. Fumage, cuisson, la flamme lèche, le feu marque, les saveurs se concentrent pour une signature en relief, contrastée et enthousiasmante, aussi vive que la toute puissante nature basque.

GASTRONOMIE ENGAGÉE



VIN D'HONNEUR

FORMULE EZKONTZA – MARIAGE EN BASQUE

6 Canapés
1 animation culinaire au choix
1 Bouteille de champagne pour 3
Les eaux et les softs

65.00€ par personne

Animation culinaire en supplément: +10.00€ par personne





VIN D'HONNEUR

Composé de 6 pièces par personne :

CANAPÉS FROID

Tartelette au sarrasin-thon rouge-aubergine ail noir
Taloa au chèvre de nos montagnes et œuf de truite
Radis-raifort-moutarde
Pâté en croute, condiment jurançonnais
Eau de tomate tremblotante, espuma à la burrata des Aldudes
et huile de basilic

CANAPÉ CHAUD

Beignet au vieux brebis 24 mois d'affinage de chez Patxi

ANIMATIONS CULINAIRES

1 À CHOISIR

Stand de charcuterie de chez pierre oteiza
Stand huître de chez Joël dupuch, condiments
Stand truite de banka en gravlax, blinis au sarrasin de chez jean Michel
et crème crue fermière

Ces suggestions sont données à titre indicatif et peuvent évoluer
en fonction des saisons et de nos partenaires.

DINER

Pour un repas de mariage à votre image, nous vous laissons le choix de concocter votre menu parmi nos suggestions.

Pour toute privatisation et afin de vous accompagner dans votre choix, une dégustation pour deux personnes est offerte.



MENU À 95€ PAR PERSONNE

incluant une entrée, un plat et un dessert

Notre vaisselle est incluse dans le tarif; une vaisselle personnalisée est possible sur devis (en supplément).

MENU À 25€ PAR ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

Melon jambon (en fonction de la saison)
ou Salade de tomates et avocats de Bidarray

Filet de volaille rôti, purée de pomme de terre en hommage à
Joël Robuchon

ou

Pêche en fonction de la criée, sauce pilpil, citron et pâte au
blé noir de chez Jean Michel

Glace ou Salade de fruits

MENU À 50€ PAR PRESTATAIRE

incluant une entrée, un plat et un dessert

Le choix sera unique pour l'ensemble des convives,
exception faite aux restrictions alimentaires.

SUGGESTION DE MENU

ENTRÉES

Foie gras de la ferm'adour et jambon ibérique, travail autour du melon-basilic
Fleurs de courgette de notre potager-chipiron de Socoa, condiment livèche
Bar de ligne au couteau, concombre-coriandre, mucilage relevé au agrumes de chez Sylvie
Langoustine de gros calibre, velours de bisque au vinaigre de bonite, sucrine fermentée et
fromage blanc fermier fumé (supp +18€)

PLATS

Veau de chez axuria travaillé comme un lomo, oignons, jus relevé au anchois
Suprême de volaille de chez aldabia cuit au sautoir, gnocchi à la salicorne, jus traditionnel relevé
au vieux xérès
Merlu de ligne, courgette violon au feu de bois-moule, jus iodé au thym citron
Pêche d'exception, artichauts, bouillon de tête travaillé comme un dashi et criste-marine de nos
côtes (supp +18€)

FROMAGES

Travaillé comme dans une tartelette, ossau-iraty, cerise, herbes du domaine à l'huile de noix du
moulin de la Veyssière (supp +22€)

Ou

Sélection de trois fromages, sucrine condimentée et fruits de saison (supp +19€)

DESSERTS

L'ostape glace vanille

Le mont-Baigura meringué, fruits de chez Jon de saison, crème double et huile d'olive de Navarre
Le russe traditionnel à notre façon dans sa plus grande des simplicité

BOISSONS

SOFTS

Forfait eaux, softs et boissons chaudes pour le cocktail, le dîner et la soirée – 15€ / personne

DINER

Pour le dîner, nous proposons des boissons alcoolisées facturées au réel.

Les vins pourront être dégustés lors du déjeuner test et les mariés devront nous communiquer leur choix afin de prévoir les quantités nécessaires. À titre indicatif voici des exemples de vins que nous pouvons vous proposer (un large choix de vins est disponible sur demande)

VIN BLANC

Bouteille de 75cl

2022 – Graves - Château de Callac – 24€

2022 – Bordeaux – G de Guiraud Château Guiraud - 32€

2016 – Sauternes - Château Guiraud – 98€

VIN ROUGE

Bouteille de 75cl

2020 – Graves - Château de Callac «Cuvée Prestige» 32€

2021 – Fleurie - Château des Bachelards 62€

2017 – Languedoc Pézenas - Domaine les Aurelles «Aurel» 138€

Si vous souhaitez apporter votre vin un droit de bouchon est appliqué, à savoir :

VINS

10€ par bouteille de 75cl - 20€ par bouteille de 1.5l

CHAMPAGNE

15€ par bouteille de 75cl - 30€ par bouteille de 1.5l





SOIRÉE DANSANTE

Les boissons consommées lors de la soirée dansante seront facturées à la bouteille ouverte.
Les mariés pourront nous communiquer en amont les alcools souhaités.

SÉLECTION OSTAPE

Manzana – 60€
Patxaran – 60€
Vodka – 80€
Rhum – 80€
Gin – 90€
Whisky – 90€

BIÈRE EN FUT
sur demande

Si vous souhaitez apporter vos alcools, un droit de bouchon s'applique, à savoir :
25 € par bouteille

Les espaces pour la soirée dansante sont à disposition jusqu'à 4h du matin.



BRUNCH DU LENDEMAIN

Pain
Viennoiseries
Céréales
Bacon
Variété de confitures

Gaspacho
Tortilla
Les charcuteries de nos vallées
Pâté en crouste d'Ostape
Salades composées
Truite de Banca travaillée
au sel de Salies de Béarn
Quiche
Œuf à la coque

Poisson du jour confit à l'huile
d'olive
Jarret de confit 7h
des Aldudes condimenté
Fromage de Brebis
Variété de tartes sucrées
Gâteau basque
Cakes maison
Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Yaourt aux fruits et nature

Les boissons : Thé, café, chocolat,
infusions, jus de pomme artisanal,
eau minérale plate & gazeuse

Le Brunch est servi sous forme de buffet de 11h à 14h.
Tarif: 48€ par personne





CONTACT DE L'AUBERGE OSTAPE

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes d'informations, visite ou devis.

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER ET VOUS ACCOMPAGNER
DANS L'ORGANISATION DU PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE.

05 59 37 91 91

contact@ostape.com

www.ostape.com
www.terresdenatures.com



AUBERGE
OSTAPE