



Mariage

Sur mesure





Vin
D'honneur



Composez votre Vin d'Honneur :

- 8 pièces salées par personne 6,50€
- 7 pièces salées et 1 animation par personne..... 8,10€
- 9 pièces salées, 2 animations et 2 pièces sucrées par personne 10,20€



- **Toasts :**

- bouchée de courgette au surimi
- tapenade aux olives noires & tomate séchée
- mayonnaise & crevette rose
- blinis & saumon fumé maison
- pain d'épices & foie gras
- tartare de chèvre & cerneau de noix
- rosette
- mousse de foie gras & son magret
- navette & truite fumée



- **Brochettes :**

- melon & jambon cru maison
- tomates & mozzarella
- cœur de Savoie, saucisson et cornichons

- **Pain surprise :** charcuterie, fromage & saumon



- **Verrines :**

- tartare de saumon et mousseline à la moutarde à l'ancienne
- gaspacho de melon
- guacamole de petits pois & lardons fumés
- mousse betterave & œuf de caille
- crémeux reblochon & jambon fumé maison
- crumble de ricotta et tomate séchée
- tartare de tomates au basilic
- avocat & crevettes
- crème de lentilles au carré frais

- **Animations :**

- crevettes persillées
- thon mariné
- fondue savoyarde
- foie gras poêlé (+ 0.25€ par personne)
- brochettes de bœuf ou volaille ou mini-saucisses
- découpe de jambon





Repas

Tous les prix contiennent le service jusqu'à 01h00 du matin.

Mise en bouche

(2.80€ par personne)

- Consommé d'asperges au jambon fumé & croquant au parmesan
- Ravioli à la Tomme sur un lit de sauce tomate



Menu Les Ollières

(38,50€ par personne)

Entrees :

- Tian de chèvre aux courgettes croquantes & tartare de tomates, accompagné de roquette et d'une réduction balsamique

Ou

- Foie gras maison & magret de canard sur un lit de salade accompagnés de gésiers chauds

Ou

- Charcuterie maison & jeunes pousses croquantes



Plats :

- Filet mignon de porc sauce aux giroles & noisettes, gratin au lard et légumes croquants

Ou

- Suprême de pintade des sous-bois, cassolette de Crozet et julienne de légumes

Ou

- Magret de canard sauce aux échalotes & vin rouge, écrasé de Vitelotte et champignons en persillades

Fromages secs de nos régions et / ou Fromage blanc (*)

Dessert(s) (**)



Offert



Menu Le Chénét

Entrees :

(41,50€ par personne)

- Foie gras accompagné d'une confiture de figue & pain d'épices

Ou

- Mille feuilles de Saint Jacques poêlées & bœuf séchée, crumble aux noix, jeunes pousses croquantes et réduction balsamique

Ou

- Buffet : salade de Crozet aux girolles, melon, tian de chèvre et charcuterie



Plats :

- Filet de bœuf sauce morilles, purée de patate douce et flan de courgettes

Ou

- Longe de veau des sous-bois, petit Dauphinois et tian de légumes

Ou

- Pavé de bœuf sur son lit de polenta & son foie gras poêlé, accompagné de légumes croquants

Fromages secs de nos régions et / ou Fromage blanc (*)

Dessert(s) (**)



Offert



(*) Fromages secs de nos régions :

Reblochon fermier, Compté, Tomme de Savoie & crottin de chèvre demi sec

Nous vous proposons différents services :

- à l'assiette,
- en buffet,
- en plateaux
- ou en pièce montée (+0.20€ / personne)

Fromage blanc & son coulis / sucre



(**)Dessert (s) :

- Pièce montée en choux – 3 par personne (à thème +1.80€ par personne)
- Pièce montée de macarons
- Assiette gourmande
- Gâteaux / entremets :
 - Délices de la Filière : génoise, croquant praliné, mousse au chocolat
 - Framboisier : génoise, chantilly ou crème pâtissière et framboises
 - Fraisier : génoise, chantilly ou crème pâtissière & fraises
 - Multi fruits : génoise, chantilly, mélange de fruits
 - Mousse de fruits : génoise & mousse aux fruits (parfums au choix)
 - Gratins framboise : pâte feuilletée, framboises, chantilly
 - Le Glières : génoise, croquant framboises et mousse myrtilles
 - Le Parmelan : génoise, mousse abricots, insert framboises

Pour les enfants

- Crêpes party8.00€
 - jambon blanc & fromage râpé
 - nutella, sucre & confiture
- Menu enfant14.00€
 - Tomate & saucissons
 - Emincé de volaille
 - Pommes dauphine OU gratin Dauphinois
 - Dessert(s) des mariés



Brunch



Assortiment de crudités

Plateau de charcuterie

Viande froide

Fromages

Tarte fruits

13.00€ par personne

(Livré la veille)



Vaisselles

Proposition n° 1:

(8,50€ par personne)

1 grande assiette
1 moyenne assiette
1 petite assiette

1 fourchette
1 couteau

2 verres à eau
1 verre à vin
2 flûtes à champagne
(1 verre à eau et 1 flûte pour le vin d'honneur)

1 tasse à café

1 panier à pain



Proposition n° 2 :

(9,50€ par personne)

1 grande assiette
1 moyenne assiette
1 petite assiette

1 fourchette
1 couteau
1 cuillère à dessert

2 verres à eau
1 verre à vin
2 flûtes à champagne
(1 verre à eau et 1 flûte pour le vin d'honneur)

1 tasse à café

1 panier à pain

