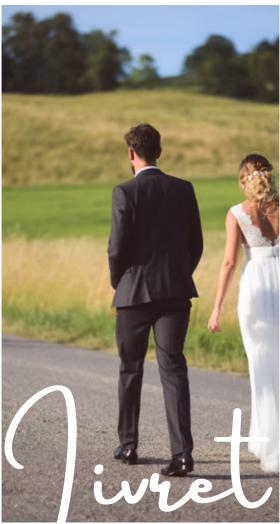
Ja Grange à Jules MARIAGE







DOMAINE LA GRANGE À JULES

<u>Bienvenue</u>

100, Les Daviets - 74540 Chapeiry

AU FIL DES PAGES

Sommaire

03 LA CEREMONIE LAÏQUE

04 LE VIN D'HONNEUR

05

11

16

LES ENTREES

06 LES PLATS

07 LES FROMAGES & DESSERTS

08 LES ENFANTS & ADOS

09 LA CAVE

10 CHAMPAGNES & SPIRITUEUX

UN MARAIGE À LA BROCHE

LE MARIAGE "COUP DE COEUR"

13 LE LENDEMAIN

14 UN MARIAGE EN HIVER

13 LES PARTENAIRES

NOS ESPACES

LES CONDITIONS GENERALES



De la cérémonie Jaïque

Prenez la liberté de sceller votre union dans le cadre qui vous ressemble. Notre domaine vous offre le plus beau des écrins

pour dire Qui!



En attendant votre arrivée nous accueillons vos invités de la plus gourmande des façons!

des chouquettes maison tout juste sorties du four

une boisson fraîche: citronnade, cidre, thé glacé ou

un stand chaud: café, thé, chocolat, vin chaud



Sous la tente berbère, dans le pré, sous la pergola ou dans la véranda, ensemble nous choisirons le lieu de votre union





les Boissons

Fir au vin blanc (1 bouteille pour 3 à 4 personnes)

24 € la bouteille

Sodas, jus de fruits

Kir pétillantau Bugey Brut 1 bouteille pour 3 à 4 personnes

3 partums au choix

la bouteille **32€**

Coptail en vasque framboisine, marquisette, punch

47 € la bouteille

Kir pétillantau Royal Seyssel 1 bouteille pour 3 à 4 personnes 36 € 3 parfums au choix la bouteille

Bière pression artisanale Veyrat aux arômes de céréales et houblons frais, 400€ le fût de 30 litres Champagne brut Leblond Lenoir 1 bouteille pour 3 à 4 personnes **49 €** la bouteille

le Mix radition 14 € 10 € par adulte par

par enfant

4 feuilletés & flamiches assortis, panier de gougères au Fromage accras de morue paniers de crudités & sauces assorties 3 canapés assortis club sandwich Thon, wrap Saumon fumé maison macaron Cacao Foie Gras Tartelette sablée à la mousseline de Légumes, mini blinis au crémeux parmigiano & coppa, tartelette poires quatre épices, chantilly roquefort

Le Mix Gourmand

26€ 2 pièces au choix

comprend la totalité du mix tradition avec une selection de pièces à choisir ci dessous cuisinées façon «Atelier» devant vous par nos chefs cuisinier

les 6 pièces

Escalope de foie gras poélé pain d'épices, condiment fruits rouges Mini burger viande ou poisson Mini brochette au choix canard aux poires , boeuf Thai, poulet au citron Thon à la Plancha mariné miel sésame soja Cambas snackées coco citronelle Caspacho de saison et Sorbet maison



Saumon fumé par nos soins, émincé et en mousseline, foccacia aux herbes, légumes du moment confits

16€

Risotto verde, Saint Jacques grillées, gressin à la nigelle et mousse de lait à l'ail rose

21€

Tatin de pommes de terre au Foie gras, crème de cèpes

18 €

Tataki de thon au sésame, tartare aux aromates et petits légumes

18 €

Bruschetta de légumes de saison et mozzarella di Buffala, coulis pesto roquette, noix de jambon fumé

14 €

Pressée de Féra aux légumes grillés, huile vierge

19€

14 €

L'œuf parfait, légumes rôtis, bouillon et mouillette



Omble Chevalier, bisque d'écrevisses, risotto vénéré

22€

Pièce de veau basse température, risotto forestier au parmesan

22€

Filet mignon de porc en croûte d'avoine, jus forestier, pommes de terre fondantes et Légumes du moment

18 €

Pavé de Saumon d'Ecosse,, viennoise à la Tomme des Bauges, carottes fanes, jus Chlorophyle

18 €

Pavé de saumon d'Ecosse, viennoise à la tomme des Bauges, carottes fanes, jus chlorophyle

22€

Magret de canard, jus apicius, mousseline de patates douces au gingembre et crumbble de courgettes au thym

24€

Suprême de volaille rôtie, jus court au Thym, farcement du Val d'Arly

18 €

Filet de Rumsteak au Foie Gras, cuit en Brioche, jus Bordelais, gâteau de Pomme Anna

24€

promages & Jesserts

les fromages

Assiette de fromages de nos régions tomme - reblochon - comté

Cromesquis de Saint Marcellin, chutney figues oignons

Brillat Savarin farçi aux fruits secs

Terrine de Chèvre frais au basilic

tous nos fromages sont servis avec un mesclun de salade



Guillaume, notre chef pâtissier. laissez vous guider par son inspiration et sa maîtrise des saveurs



les Desserts

La Corne d'abondance, Choux & nougatine

La Corne d'abondance « Gourmande » choux & rougatine, verrine de sorbets et fruits frais

Gâteaux en présentoir Délice Royal Choco Praliné Câteaux aux fruits frais selon saison Fraisier, Framboisier, Poirier, Tutti frutti

1 choix

2 choix

L'Alexandra Dacquoise Coco, Ganache montéee Chocolat blanc, ananas confit au Rhum

Vacherin glacé 3 partums, coulis assorti

Enfants & Ados

Les enfants

de 3 à 10 ans

19€

Gougère gratinée au reblochon ou Assiette de melon (en saison)

Sucette de boeuf haché, ou

Nuggets de volaille ou Filet de poissons en Fish & Chips (les plats sont accompagnés de pommes frites et de légumes)

Choix de Cônes glacés



C'est aussi la fête pour les enfants !

Nous mettons à leur disposition

une grande salle de jeux

Baby foot, Télé DVD, coin lecture , lits bébés...

Seule condition : faire appel à une nounou pour

sòccuper d'eux et garantir leur sécurité

les Ados

32 €

de 10 à 15 ans

Assiette de saumon fumé

ou

Médaillon de foie Gras

ou

Assiette de melon et jambon fumé (en saison)

Pièce de viande rôtie

ОНЛ

Pavé de saumon

(les plats sont accompagnés de pommes frites et de légumes)

Gâteau fondant au chocolat,

OHN

Le dessert du menu adutte





Les forfaits indiquent le prix par personne majeure, incluant le vin blanc et le vin rouge servis à volonté jusqu'au dessert. Toutefois, La Grange à Jules se réserve le droit de limiter la consommation d'alcool en cas d'abus et de comportement allant à l'encontre de la sécurité et du bon déroulement de la soirée.

le forfait Languedoc

Viognier - IGP «les Iles Blanches» - Cellier des Chartreux

cépage : 100 % Viognier - Nez floral, puisant , délicatement brioché et vanillé. Equilibre remarquable avec des notes de fruits frais et de noisette

15€

Sirah - IGP «Le Versant» les vignobles Foncalieu

Nez complexe mêlant des notes fruits rouges , florales et épicées. Bouche ample et fraîche aux arômes décorces dagrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale cacaotée.

par personne

forfait Sauvignon

Val de Loire -Sancerre-Domaine Serge Laloue

ccépage : 100 % Sauvignon - un très beau vin qui révèle au nez des aromes d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche le vin est croquant avec un côté rafraichissant et minéral

20€

par personne

Côte du Rhône Vacqueyras - Domaine les Ondines

Cépage : Grenache, Sirah, Cinsault: un vin au nez élégant et racé, marqué par les fruits rouges confiturés. la bouche révèle de l'ampleur et du gras, de la rondeur et de la fraicheur.

le forfait Chardonnay

Bourgogne - Chablis 1er cru - Domaine les Vaillons

cépagne : 100 % Chardonnay - Robe jaune or pâle et nez très riche d'agrumes . Belle attaque , enrobée, prolongée par une élégante évolution tout en fraîcheur.

25€

par personne

Côte du Rhône - Saint Joseph - la Tolondière - Domaine Louis Chomel

Cépage : 100 % Sirah. Magnifique vin de caractère aux aromes fumés floraux, fruits noirs, vanille, cacao et réglisse. Tout en finesse et en élégance; matière sensuelle veloutée et charnue.

Eaux minérales

Forfait Badoit / Evian à volonté repas et soirée:

6€ par personne

Forfait Badoit servie à volonté repas et soirée

6€ par personne

Forfait Badoit servie à volonté à partir du dessert

6€ par personne

badoit / Evian à la bouteille:

6€ la bouteille



Le Bugey Brut de la maison Angelot 29€

élaboré selon la méthode traditionnelle à base de quatre cépages : la Molette, la Jacquère, l' Aligoté et le Chardonnay.

Roséphine de la maison Monin

29 € la bouteille

Avec seulement 8 ° dalcool, cette cuvée éléborée selon la méthode ancestrale est une véritable bonbonnière de saveurs.

A servir de préférence au dessert

Le Royal Seyssel millésimé de la maison Lambert

la bouteille

70% Molette et 30% Altesse.

médaille d'or au Concours International de Lyon 2016,

arômes d'agrumes tels que le citron, l'orange. La vanille vient compléter le bouquet aromatique.

Le Champagne Brut Leblond Lenoir

Vinification de raisins cultivés dans les Grands Crus de Champagne avec 65% cépage Pinot noir et 35% de Chardonnay. Assemblage de 70% de vins de l'année avec 30% de vins de réserve. Elevage 2 à 3 ans en cave.

les Boissons de la nuit



Poire Williams, Genépi, Get, Limoncello, Rhum Diplomatiquix

75 € la bouteille

Rhum Vieux, Jack Daniel, Cognac, Armagnac la bouteille

le Bar à Sorbets

9 € par personne

après le service de la pièce montée installation d'un petit buffet sorbet framboise, citron, poire Vodka frappée, Génépi, poire Williams [Judique, rafraichissant, gourmand]



Imaginez ... la nuit commence à tomber, les bougies s'allument. Les pièces cuisinées par nos chefs se succèdent, vos amis vont de surprises en surprises, surveillent du coin de l'oeil le cochon de lait qui rôti à la broche...

Ce sera bientôt l'heure de passer à table après avoir profité pleinement d' un soir de fête à la campagne.

un Mariage à la Broche

Apérit if

Fir royal au Bugey brut
(1 bouteille / 3 personnes)

Jus de Fruits et sodas

Assortiment de Feuilletés
mini flammiches & bruschetta
(5 pièces par personnes)

Paniers de Crudités, sauces assorties

Gougères au fromage

Accras de morue maison

Snacking

Escalope de foie Gras poélé pain d'épices, condiment fruits rouges Mini burger viande ou poisson Thon à la plancha, miel sésame soja Gaspacho Andalou sorbet piment d'Espelette Gambas snackées lait de Coco citronelle

E le Cochon de lait



Un cochon de lait rôti à la broche dans le jardin, farce fine maison au foie gras farcement Savoyard - mousseline de carottes au cumin

le Dessert

Corne d'Abondance choux & rougatine ou Gâteau sur présentoir 1 choix

118 € tout compris par adulte

75 € tout compris par ado

les Boissons

Pays d'Oc blanc Viognier
Pays d'Oc rouge Sirrah - le Versant
1 coupe de Champagne Leblond Lenoir
Café



Vin d'honneur

Kir pétillant au Royal Seyssel

3 parfums au choix-1 bouteille pour 3 personnes

Sodas jus de Fruits

1 Fût de Bière pression artisanale de la Brasserie Veyrat

Mix Tradition

le Repas

10 pièces chaudes & froides / personne

Tatin de pommes de terre au foie gras, crème de Cèpes

Pièce de veau rôtie basse température, Risotto forestier au parmesan

Assiette des fromages de nos régions

Corne d'Abondance gourmande, Choux & nougatine, fruits frais & sorbets

les Boissons

Viognier - IGP «les iles blanches» - Cellier des Chartreux

Sirah - IGP «le Versant» les vignobles Foncalieu

Champagne brut Leblond Lenoir - 1 coupe

Badoit

Café

112 €

tout compris par adulte



Pour prolonger la fête et satisfaire les appétits aiguisés par une nuit de danse, nous vous proposons un buffet campagnard à déguster en toute convivialité, servi au restaurant ou à emporter et à déguster au gite ..entre piscine et pétanque!

Buffet salé

Rosace de melon et jambon fumé
Van de Charcuteries assorties
Terrine de campagne maison,
Manège de salades
... à composer soi même
Tomates à la Mozzarella, sauce pesto
Taboulé libanais
Saumon fumé maison, toasts grillés
Tartes salées assorties
Poulets froids

les Boissons

Vin blanc de Savoie, nature ou en kir Jus de fuits, sodas Vins des Côteaux de l'Ardèche rouge & rosé Café

Buffet sucré

Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Iles flottantes aux pralines roses
Mini crèmes brulées & panacotta
Sorbets assortis
Mousse glacée au Génépi
Petits cannelés,
Madeleines au miel,
Financiers aux amandes

45 € tout compris par adulte

25 € en livraison au gite,
hors boissons & hors service



Sortir des sentiers battus, choisir la douceur d'un paysage enneigé, se régaler d'un vin chaud à votre arrivée, vivre intensément la Haute Savoie en hiver!

Marmitte de Vin chaud

Royal Seyssel à la Chataigne

optail d'hiver Gougères à l'Abondance, Accras de Diots de Savoie

Bar à fondue Savoyarde & bar à Huitres

Gravlax de Saumon fumé par nos soins aux baies rouges

Cappucino de Courge butternut au lard fumé, servie au chaudron

Escalope de Foie Gras poélé , pain d'épices, confit de Poires au vin rouge

Phyhivier gournand de Canard, confit & magret mousseline de patates douces, mitonnée de légumes d'hiver Cromesquis de Reblochon à la pomme Granny Smith

Corne d'Abondance Gourmande

Choux, Nougatine, verrine d'Agrumes à la canelle, sorbet Mandarine

es Boisson Royal Seyssel

Vin Blanc Viognier / Vin Rouge Sirrah

1 coupe de Champagne

le Ski Shot! (shut c'est une surprise!)





Fort de plus de 20 années d'expérience dans l'organisation de réceptions de mariage, notre carnet d'adresses répondra à toutes vos envies...même les plus folles!

Animation

Animafête - Animation D2 - et plus encore!

Quizz et blind test personnalisé Jeux en bois Animation enfants

Christian Pellarin: 06 71 95 81 89

www.animafetes74.com contact@animafetes74.com

Les Priscillia Sisters - Animation Live & D2

Delphine Birkel: 06 09 43 01 66 https://priscilliasisters.wixsite.com/monsite priscillia.sisters@gmail.com

Cover Club - Animation Live

Renaud 06 04 67 27 36 https://www.coverclub.info/coverclublyon@gmail.com

Duo Matgat - Animation live & D2

Animation Live & DJ Mathieu 06 16 87 07 28 www.facebook.com/Roxana-Léa-MatGat contact@matgat.com

des belles images

Ludivine Avril - Photo

www.ludivineavril.com contact@ludivineavril.com 06 75 98 59 80

Thibaud Epeche - Photo

www.thibaudepeche.com thibaud@epeche.com 06 66 36 14 35

Ema Concept - Vidéo - Drone-microtroto

www.ema-concepts.com ema.concepts@gmail.com 06 09 02 61 24

Cites

la fruitière de Marcelette

74540 Saint Sylvestre Emilie Bertholdy 06 11 08 80 13 la ferme de Laulie

74600 Chaux www.lafermedelaulie.fr 06 38 88 24 89

ntact@matgat.com La Déco axi Le Fleuron Bleu Perce - V

Norbert Cérin Taxi

73410Albens www.fleuronbleu.com 04 79 63 06 46 Perce - Neige

20, av de Cran 74000 Annecy 04 79 63 06 46 les bulles d'Emilie

décoration lesbullesdemilie.com 06 98 31 49 42

06 16 70 71 77 www.gn-taxi.com

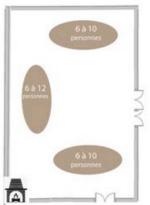
le Salon de Jules





cheminée

la location du Salon de Jules comprend l'accès à la terrase de la fontaine

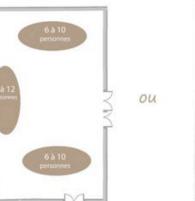




tarifs de location_

les samedis soirs du 01/05 au 30/09 & les veilles de jours fériés : 800 €

les samedis soirs du 01/10 au 30/04 & les vendredis soirs toute l'année (hors veille de jours fériés) : 500 €









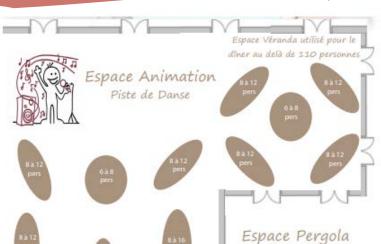






Grande salle & Véranda

150 pers assises 250 pers coktail écran géant vidéoprojecteur



La location de la grande salle et de la véranda comprend l'accès à la terrasse, à la pergola, au pré & à la tente berbère

tarifs de location

les samedis soirs du 01/05 au 30/09 & les veilles de jours fériés : 2500 €

les samedis soirs du 01/10 au 30/04 & les vendredis soirs toute l'année (hors veille de jours fériés) : 1500 €







ouvert sur les jardins

pour le

Vin d'honneur











la privatisation du restaurant comprend l'accès à la grande salle, veranda, salon de Jules, l'étage avec salle de jeux et chambre enfants et tous les espaces extérieurs

tarifs de location

les samedis soirs du 01/05 au 30/09 & les veilles de jours fériés : 3000 € les samedis soirs du 01/10 au 30/04 & les vendredis soirs toute l'année (hors veille de jours fériés) : 2000€

les Conditions génrales

Votre réservation comprend

- La disposition des espaces reservés de 14 heures le jour de la prestation à 5 heures le lendemain matin
- La mise en place des tables (nappage, couverts, verrerie) en dehors des éléments de décoration apportés par vos soins.
- La prestation des services de restauration tels que défini dans un devis chiffré établi dans les 3 mois précédemment la prestation. Cette prestation devra être d'un minimum de 9000 €, incluant repas & boissons, quel que soit le nombre de convives,. Ce minumim s'entends en dehors du montant de la location de la salle, la prestation du gite et du buffet du lendemain.
- Le service assuré par le personnel du restaurant.
- Le ménage des lieux
- Droit de Sacem

Modalités de paiement :

- Votre réservation sera effective à la signature d'un contrat d'engagement et au versement d'un **1er acompte** correspondant à la réservation de l'espace souhaité tel que défini dans la page " nos espaces".
- Pour les réceptions ayant lieu dans la grande salle , il conviendra par ailleurs de verser les acomptes suivants
 - **2ème acompte** : 3000 € : 3 mois avant l'événement , à la suite de la constitution du devis.
 - 3 ème acompte : 3000 € : 7 jours avant l'évennement ,date à laquelle sera arrêté le nombre de convives définitifs ouvrant à la facturation,

(le versement des acomptes sera suspendu en cas de doute avéré quant à l'ouverture des restaurants à la date prévue de l évenement)

• Le solde de la prestation, calculé à l'issue de celle ci sera à régler dans les 3 jours suivant la prestation

Conditions d'annulation:

- en cas de résiliation par le client du contrat signé lors de l'engagement, les acomptes perçus ne seront pas remboursés et les acomptes non perçus dans les délais prévus pourront être réclamés.
- En cas de catastrophe naturelle reconnue par les autorités compétentes, ou d'épidémie empêchant la tenue de l'événement (fermeture du restaurant), la prestation sera annulée et/ou repoussée. Les acomptes ne seront pas remboursés et les deux parties s'engagent à trouver un terrain d'entente, et à faire de leur possible pour :
 - soit trouver une nouvelle date de célébration lorsque cela sera possible.
 - -soit à émettre un avoir dont les conditions d'utilisations seront statuées au moment de l'émission de celui ci.