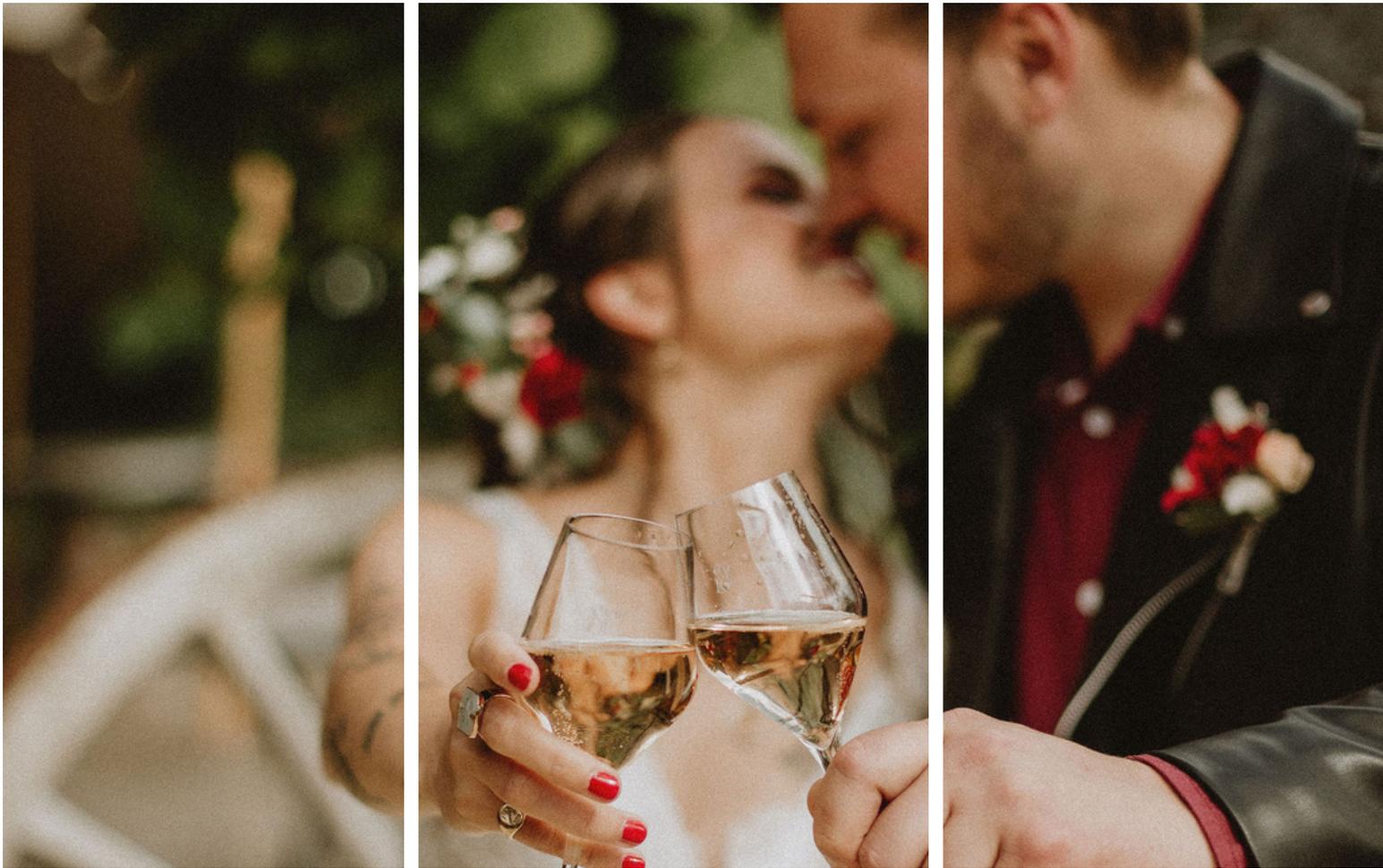


La Grange à Jules

MARIAGE



DOMAINE LA GRANGE À JULES

100 route des Daviets - 74540 Chapeiry

Au fil des pages...Découvrez notre lieu et laissez-vous charmer par la cuisine de nos chefs, généreuse et raffinée, mêlant créativité et tradition, des mises en bouches aux pièces montées...

Promesse d'émotions et beaux souvenirs

Sommaire

- 03 LA CEREMONIE LAÏQUE
- 04 LE VIN D'HONNEUR
- 05 LES ENTREES
- 06 LES PLATS
- 07 LES FROMAGES & DESSERTS
- 08 LES ENFANTS & ADOS
- 09 LA CAVE
- 10 CHAMPAGNES & SPIRITUEUX
- 11 UN MARAIGE À LA BROCHE
- 12 LE MARIAGE "COUP DE COEUR"
- 13 LE LENDEMAIN
- 14 UN MARIAGE EN HIVER
- 15 LES PARTENAIRES
- 16 NOS ESPACES
- 17 LES CONDITIONS GENERALES



Cérémonie laïque

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



La petite collation

9 €

par personne

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

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, nous trouverons la solution qui vous ressemble le mieux.





Le Vin d'honneur - Boissons

Les Boissons

Sodas, jus de fruits

14 € le litre

Bière artisanale locale
aux arômes de céréales et orge frais

300€

le fût de 20 litres
80 bières
soit 3.75€ l'unité

Cocktail en vasque
framboisine, marquisette, punch

47 € la bouteille

Kir pétillant au Royal Seyssel
1 bouteille pour 3 à 4 personnes
3 parfums au choix

36 € la bouteille

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

24 € la bouteille

Kir pétillant au Bugey Brut
1 bouteille pour 3 à 4 personnes
3 parfums au choix

32€ la bouteille

Champagne brut Leblond Lenoir
1 bouteille pour 3 à 4 personnes

49 € la bouteille

Les Forfaits

prix par personne

Bière, Kir au Bugey, Kir au Vin Blanc, sodas

18€

Champagne, Kir au Vin Blanc, Bière

26€

Bière, Cocktail en vasque, Kir au Vin Blanc, sodas

28€



Pour un Vin d'Honneur
commençant à 17h30



Le Vin d'honneur - Apéritif

15€
par adulte

10€
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



Viande élevage
fermier,
origine France,
Ferme de Clavisy

Le coup de cœur des mariés !

Mix tradition + Mix gourmand
Mariage vivant et convivial
Gourmandise et live cooking
Sans entrée

L'Option Gourmande

39€

par adulte
Mix tradition
+ live cooking show

Escalope de foie gras poêlée
pain d'épices, condiment fruits rouges
Mini burger viande ou poisson
Mini brochette au choix :
canard aux poires, bœuf Thai, poulet
au citron
Thon à la Plancha
mariné miel sésame soja
Cambas snackée et son chorizo
Gaspacho de saison et Sorbet maison



Les entrées

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

18€

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 d'omble aux légumes grillés, huile vierge

20€

L'œuf parfait, légumes rôtis, bouillon et mouillette

14€





Les plats

Ombre Chevalier , bisque d'écrevisses, risotto Vénéré

26€

Pièce de veau basse température, risotto forestier au parmesan

24€

Filet mignon de porc en habit vert, jus forestier,
pommes de terre fondantes et légumes du moment

20€

Pavé de Saumon Bömlo, viennoise à la Tomme des Bauges,
pommes mitrailles à l'huile d'olives, carottes fanes, jus chlorophylle

22€

Canon d'Agneau en croûte d'herbes, artichauts à la barigoule ,
mousseline de pois chiche beurre noisette

26€

Magret de canard, jus Apicius, mousseline de patates douces
au gingembre et crumble de courgettes au thym

24€

Suprême de volaille rôtie, jus court au thym,
farce du Val d'Arly

20€

Filet de rumsteak au foie gras, cuit en brioche,
jus bordelais, gâteau de pomme Anna

26€

Viande élevage
fermier, 
origine France
Ferme de Clavisy



Fromages

6€

Assiette de fromages de nos régions Tomme - reblochon - comté

ou

Cromesquis de Saint Marcellin, chutney figues oignons

ou

Brillat Savarin farci aux fruits secs

ou

Terrine de Chèvre frais au basilic

*Tous nos fromages sont servis avec un mesclun de salade

Les Desserts

La Corne d'abondance, Choux & nougatine
(à partir de 30 pers)

8€

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

12€

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

8€

1 gâteau

12€

2 gâteaux

La farandole gourmande
Assortiment de macarons, choux et mini verrines

12€

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

10€

Vacherin glacé 3 parfums, coulis assorti

10€

Naked Cake

12€

Wedding cake

12€



Guillaume est notre
chef pâtissier.

Laissez vous guider par
son inspiration
et sa maîtrise des saveurs



prix par personne

Enfants & Ados

Les enfants

de 3 à 10 ans

19 €

Sucette de bœuf 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



Les Ados

de 10 à 15 ans

32 €

Assiette de saumon fumé

ou

Médailillon de foie Gras

ou

Assiette de melon et jambon fumé
(en saison)

Pièce de viande rôtie

ou

Pavé de saumon

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

Gâteau fondant au chocolat,

ou

Le dessert du menu adulte

La Cave

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

15€

par personne

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

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

Syrah - IGP «Le Versant» les vignobles Foncalieu

Nez complexe mêlant des notes fruits rouges, florales et épicées. Bouche ample et fraîche aux arômes d'écorces d'agrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale cacotée

↪ Ou ↪ Pinot Noir - Domaine d'Oriane de Floris

Vin gourmand et équilibré. Belle fraîcheur en bouche sur des arômes de fruits rouges et de griotte.

Le forfait Sauvignon

20 €

par personne

Val de Loire - Sancerre - Domaine Serge Laloue

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

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 fraîcheur.

Le forfait Chardonnay

25 €

par personne

Bourgogne - Chablis 1er cru - Domaine les Vaillons

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

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

Cépage : 100 % Syrah. Magnifique vin de caractère aux arômes 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 pers

Forfait Badoit servie à volonté repas et soirée

3.5€ par pers

Forfait Badoit servie à volonté à partir du dessert

2.5 € par pers

Badoit / Evian à la bouteille :

6 € la bouteille

Boissons chaudes

Café, Thé, Infusion

2 € L'unité



Champagne & pétillants

Le Bugey Brut de la maison Angel 29 € la bouteille

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 ° d'alcool, cette cuvée élaborée selon la méthode ancestrale est une véritable bonbonnière de saveurs.

A servir de préférence au dessert

Le Royal Seyssel millésimé de la maison Lambert 34 € 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 49 € la bouteille

Vinification de raisins cultivés dans les Grands Crus de Champagne avec un cépage: 65%

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, Cèr 27, Limoncello,
Rhum Diplomatico 75 € la bouteille

Rhum Vieux, Jack Daniel, Cognac, Armagnac 120 € la bouteille

Granitas

200 € 12 litres
2L/parfum

Self service / 3 parfums au choix
Pina Colada, Mojito, Vodka Citron,
Whisky Coca, Fraise (sans alcool)



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'œil 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.

Mariage à la Broche

Apéritif

Kir royal au Bugey brut
(1 bouteille / 3 personnes)
Jus de fruits et sodas
Assortiment de feuilletés
Mini flamiches & bruschetta
(5 pièces par personnes)
Paniers de crudités, sauces assorties
Gougères au fromage
Accras de morue maison

Live cooking

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

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 & nougatine
ou Gâteau sur présentoir 1 choix

Les Boissons

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

118 €

tout compris par adulte

75 €

tout compris par ado

Option fromage

6 €

Vous souhaitez une idée plus précise?
Vous projeter dans les saveurs qui feront pétiller votre mariage ?
Avoir une idée réaliste du budget ?
Nous avons imaginé pour vous ce mariage "Coup de Coeur"
composé de nos plats "signatures".
Mais c'est juste une suggestion, car la réalité de votre mariage, c'est vous !

Le mariage coup de coeur



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 locale
30 litres
Mix Tradition
10 pièces chaudes & froides / personne

Le Repas

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 îles blanches» - Cellier des Chartreux
Sirah - IGP «le Versant» les vignobles Foncalieu
Champagne brut Leblond Lenoir - 1 coupe
Badoit
Café

112 €

tout compris par adulte



Le lendemain

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 gîte...

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

+

Buffet sucré

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

Viande élevage
fermier,
origine France
Ferme de Claviy

Les Boissons

Kir
Vin Blanc
Vin Rouge

45 €

tout compris par adulte
au restaurant

25 €

en livraison au gîte,
hors boissons & hors service



Un mariage en Hiver

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 !

Maximum 90 personnes

Marmite de Vin chaud

Royal Seyssel à la Châtaigne

Gougères à l'Abondance, Acras de Diots de Savoie

Bar à fondue Savoyarde & bar à Huitres

Cravlox de Saumon fumé par nos soins aux baies rouges

Cappuccino de Courge butternut au lard fumé, servie au chaudron

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

à Table

Pithiviers gourmand 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 cannelle, sorbet mandarine

les Boissons

Royal Seyssel

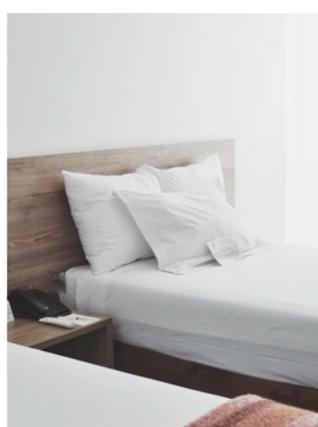
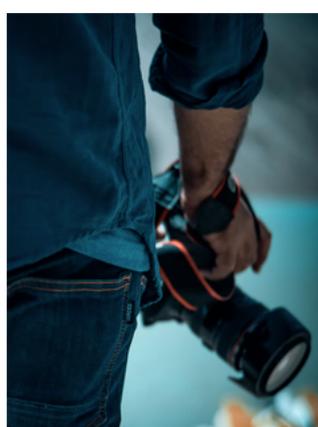
Vin Blanc Viognier / Vin Rouge Syrah

1 coupe de Champagne

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

122 €

Tout compris par adulte



On aime travailler avec eux

Animation

Animafêtes - Animation DJ - 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 & DJ

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

Taxi

Norbert Cérin Taxi

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

Annecy City Tour

+33 (0)7 83 77 93 51

<https://annecycitytour.fr>

De 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 - Microtrottoir

www.ema-concepts.com

ema.concept@gmail.com

06 09 02 61 24

Cite & Hotel

la fruitière de Marcellette

74540 Saint Sylvestre

Emilie Bertholdy

06 11 08 80 13

6 minutes en voiture

L'Alb' hotel

74540 Alby-sur-Chéran

04 50 68 14 14

2 minutes en voiture

La Déco

Borgona Flowers

11 Bis Rue André Theuriot,

74000 Annecy

<https://borgona.eu/>

le Fleuron Bleu

73410 Albens

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

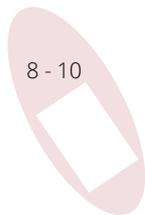
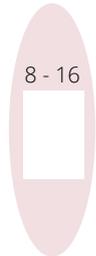
Les Espaces

La Grande Salle

Ecran vidéo projecteur



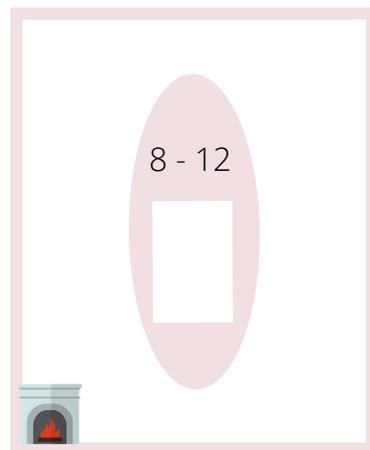
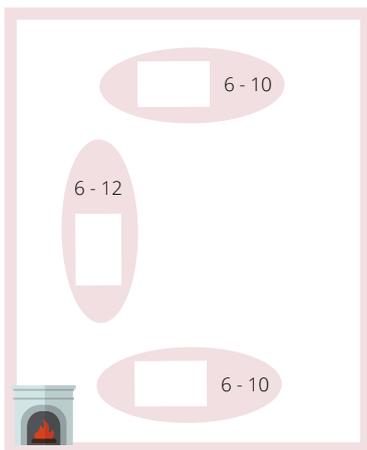
Musique / piste de danse



Espace Pergola

Ouvert sur les jardins pour le Vin d'honneur

Le Salon de Jules



La privatisation

Grande salle & Salon de Jules



balançoires



parc ombragé



chaises hautes



fontaine



180 pers
assises



250 pers
coktail



écran géant



lits bébés



espace enfant



cheminée



vidéoprojecteur



photobooth

Tarifs Haute Saison

Les samedis soirs du 01/04 au 30/09
& les veilles de jours fériés :

3000€

Les vendredis soirs du 01/04 au 30/09
(hors veille de jours fériés)

2000€

Tarifs Basse Saison

Les samedis du 01/10 au 30/03:

2000€

Les vendredis du 01/10 au 30/03:

1000€

Le Salon de Jules

Le Salon de Jules peut être privatisé pour une petite réception
(30 personnes maximum)
si la grande salle n'a pas été réservée

Tarif de réservation

Salon de Jules & terrasse privative

500 €

Le montant de la privatisation doit être réglé le jour de la réservation

Conditions générales

Votre réservation comprend:

- La disposition des espaces réservés 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 minimum s'entend en dehors du montant de la privatisation du restaurant, de la prestation du gîte et du buffet du lendemain. (le minimum budgétaire est ramené à **6000 €** du 01/10 au 30/04).
- Le service assuré par le personnel du restaurant.
- Le ménage des lieux
- Frais 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 privatisation du domaine
- 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.
 - **3ème acompte** : 3000 € : 7 jours avant l'événement, 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'événement)
- 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

