

BROCHURE 2025-2026

La Grange à Jules
DOMAINE



Services

DOMAINE

Plus de 40 ans de savoir faire
Jardin pour le vin d'honneur
Espace de jeux pour les enfants
140 places assises + salle enfants 20 personnes
Une piste de danse
Terrain de pétanque
Fête jusqu'à 5h du matin
10 min d'Annecy
15 min d'Aix Les Bains
35 min de Genève

RESTAURANT

Des produits français
Une équipe professionnelle et passionnée
Aux petits soins pour vos demandes spécifiques
Cuisine extérieure
Présence de 2 Chefs de cuisine et d'un Chef pâtissier
Une équipe de 14 personnes à votre service

GÎTE

Une piscine chauffée de mi-mai à mi-septembre
30 couchages
Un bel espace de cérémonie laïque
2 terrains de pétanque
Un parking privé
Location 3 nuits
Nuitée sur place après la soirée
(accessible à pied)
Un espace de jeux extérieur pour les enfants avec balançoire

*Il n'y a pas de clef pour le bonheur,
la porte est toujours ouverte*



Sommaire

01

LA CÉRÉMONIE
LAÏQUE

02

LE VIN D'HONNEUR
BOISSONS - APÉRITIF

04

LE MENU
ENTRÉES, PLATS,
FROMAGES, DESSERTS

08

LES ENFANTS
& ADOS

09

LA CAVE

10

AUTRES
BOISSONS

11

NOS FORMULES
TOUT COMPRIS

14

UN MARIAGE
EN HIVER

15

LE LENDEMAIN

16

LES OPTIONS

17

ON AIME TRAVAILLER
AVEC EUX...

18

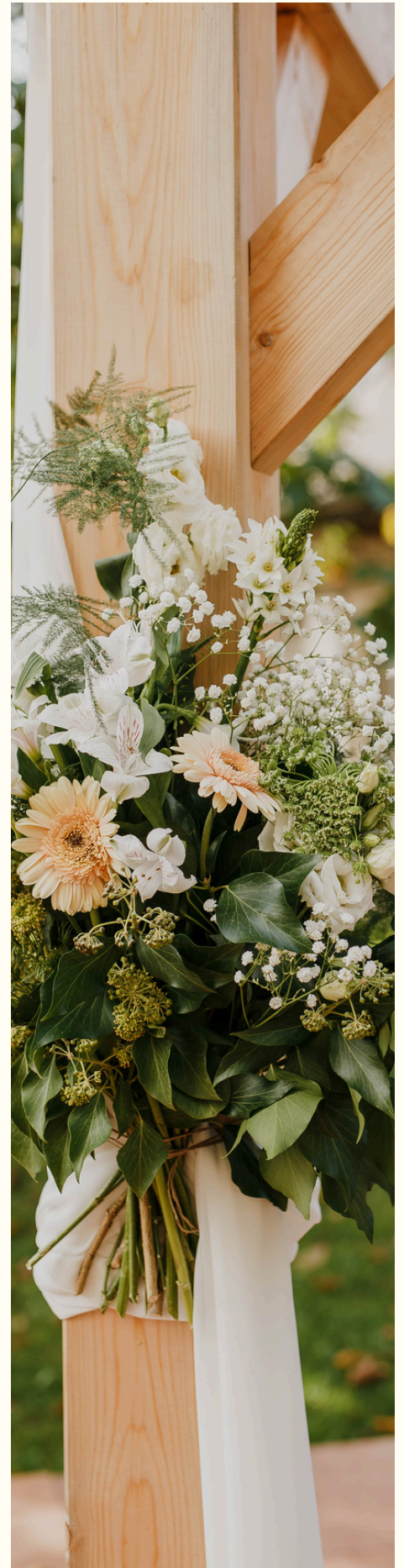
NOS ESPACES

19

LA PRIVATISATION

20

LES CONDITIONS
GÉNÉRALES





La cérémonie laïque

Célébrez votre amour dans un cadre qui vous ressemble.
Notre domaine, chaleureux et bucolique, est le cocon idéal pour dire « Oui » entourés de ceux que vous aimez

5€

LA PETITE COLLATION

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

Le Vin d'honneur : boissons

LES FORFAITS

prix par personne

Servi à discrétion de votre arrivée à l'entrée du repas

BIÈRE, KIR AU BUGEY, KIR AU VIN BLANC, SODAS, JUS DE FRUITS

18€

CHAMPAGNE, KIR AU VIN BLANC, BIÈRE, SODAS, JUS DE FRUITS

26€

BIÈRE, COCKTAIL EN VASQUE, KIR AU VIN BLANC, SODAS, JUS DE FRUITS

28€

JUS DE FRUITS, SODAS

8€
par enfant

LES BOISSONS

à l'unité



CHAMPAGNE BRUT
ALAIN VESSELLE
1 bouteille pour 3 à 4 personnes

49 €

BIÈRE ARTISANALE LOCALE
aux arômes de céréales et orge frais

300€

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

400€

le fût de 30 litres
120 bières
soit 3.30€ l'unité

47 €

KIR AU VIN BLANC
1 bouteille pour 3 à 4 personnes

24 €

KIR PÉTILLANT AU BUGEY
BRUT

*1 bouteille pour 3 à 4 personnes
3 parfums au choix*

34€

SODAS, JUS DE FRUITS

14 €
le litre

Le vin d'honneur : apéritif

4 FEUILLETÉS & FLAMICHES ASSORTIES
3 CANAPÉS ASSORTIS
PANIER DE GOUGÈRES AU FROMAGE
PANIERS DE CRUDITÉS & SAUCES
ASSORTIES



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 POIRE QUATRE ÉPICES,
CHANTILLY ROQUEFORT

Live Cooking Show



39€
par adulte

18€
par enfant



15€
par adulte

10€
par enfant

MIX TRADITION

Le coup de cœur des mariés

Mix tradition + Atelier snacking

L'OPTION GOURMANDE

Remplacement de l'entrée traditionnelle
servie à table

Mariage vivant et convivial



ATELIER SNACKING

- ✦ ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, PAIN D'ÉPICES, CONDIMENT FRUITS ROUGES
- ✦ MINI BURGER VIANDE OU POISSON
- ✦ SHOW TRANCHEUSE À JAMBON
- ✦ THON À LA PLANCHA MARINÉ MIEL SÉSAME SOJA
- ✦ GAMBAS SNACKÉES ET SON CHORIZO
- ✦ GASPACHO DE SAISON ET SORBET MAISON

Le Menu

LES ENTRÉES

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, ÉMINCÉ ET EN MOUSSELINE, FOCCACIA AUX HERBES, LÉGUMES DU MOMENT CONFITS

18€



TATIN DE POMMES DE TERRE AU FOIE GRAS, CRÈME DE CÈPES

20€

BRUSCHETTA DE LÉGUMES DE SAISON ET MOZZARELLA DI BUFFALA, COULIS PESTO ROQUETTE, NOIX DE JAMBON FUMÉ



16€

RISOTTO VERDE, SAINT JACQUES GRILLÉES, GRESSIN À LA NIGELLE ET MOUSSE DE LAIT À L'AIL ROSE

22€

L'ŒUF PARFAIT, LÉGUMES RÔTIS, BOUILLON ET MOUILLETTE

15€

TATAKI DE THON AU SÉSAME, TARTARE AUX AROMATES ET PETITS LÉGUMES

18€



LES PLATS



OMBLE CHEVALIER, BISQUE D'ÉCREVISSES, RISOTTO VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON

26€

PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, RISOTTO FORESTIER AU PARMESAN ET LÉGUMES DU MOMENT

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 TOME DES BAUGES, POMMES MITRAILLES À L'HUILE D'OLIVE, CAROTTES FANES, JUS CHLOROPHYLLE

22€

CANON D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, ARTICHAUTS À LA BARIGOULE, MOUSSELINE DE POIS CHICHES BEURRE NOISETTE

26€

MAGRET DE CANARD, JUS APICIUS, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE, POMMES MITRAILLES ET CRUMBLE DE COURGETTES AU THYM

26€

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, JUS COURT AU THYM, MOUSSELINE DE PASNAILLE ET GÂTEAU DE POMME ANNA

20€

FILET DE RUMSTEAK AU FOIE GRAS, FAÇON ROSSINI, JUS BORDELAIS ET POÊLÉE DE LÉGUMES

26€



LES FROMAGES

6€
/pers

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS:
TOME - REBLOCHON - MEULE DE SAVOIE

OU

CROMESQUIS DE SAINT MARCELLIN, CHUTNEY FIGUES OIGNONS

OU

BRILLAT SAVARIN FARCI AUX FRUITS SECS

OU

TERRINE DE CHÈVRE FRAIS AU BASILIC

OU

PLANCHE DE FROMAGE PAR TABLE - 40€

**Tous nos fromages sont servis avec un mesclun de salade*



LES DESSERTS

**prix par personne*



LA CORNE D'ABONDANCE, CHOUX & NOUGATINE

à partir de 30 pers

10€

LA CORNE D'ABONDANCE « GOURMANDE» CHOUX & NOUGATINE + VERRINE DE SORBET 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 FOLLE FARANDOLE :

ASSORTIMENT DE MACARONS,
CHOUX ET MINI VERRINES

12€

L'ALEXANDRA

DACQUOISE COCO, ANANAS CONFIT AU
RHUM GANACHE MONTÉE CHOCOLAT
BLANC

10€

NAKED CAKE

BISCUIT PISTACHE, GELÉE
PASSION, MOUSSE VANILLE ET
FRAMBOISES FRAÎCHES

ou

BISCUIT CACAO, GANACHE
CHOCOLAT LAIT ET
CHOCOLAT NOIR, POIRES
FRAÎCHES

12€

Enfants & Ados



C'est aussi la fête pour les enfants !

Nous mettons à leur disposition une jolie salle et des lits bébés

Seule condition : faire appel à une nounou pour s'occuper d'eux et garantir leur sécurité

LES ENFANTS

de 2 à 9 ans

LES ADOS

de 10 à 15 ans

BOISSONS VH + MIX TRADITION

SUCETTE DE BŒUF HACHÉ,
OU
NUGGETS DE FILET DE
VOLAILLE
OU
FILET DE POISSON
EN FISH & CHIPS

(LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE POMMES DE TERRE MITRAILLES
ET DE LÉGUMES)

CHOIX DE CÔNES GLACÉS

37 €

BOISSONS VH + MIX TRADITION

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
OU
MÉDAILLON DE FOIE GRAS
OU
ASSIETTE DE MELON ET
JAMBON FUMÉ

En saison

PIÈCE DE VIANDE RÔTIE
OU
DOS DE MERLU VAPEUR

(LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE
POMMES DE TERRE MITRAILLES
ET DE LÉGUMES)

FONDANT AU CHOCOLAT
OU
LE DESSERT DU MENU ADULTE

50 €



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 & du bon déroulement de la soirée.



LE FORFAIT "JULES" 16€

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN"

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les poissons

CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN"

Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement des vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah)

Du

CÔTE DE GASCOGNE IGP PINOT NOIR - DOMAINE PELLEHAUT

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

LE FORFAIT "SEMNOZ" 22€

BEAUJOLAIS BLANC - DOMAINE GUTTY

Cépage : 100% Chardonnay : Robe dorée aux reflets brillants. Nez expressif, avec des arômes délicats, évoquant des notes de fleurs blanches. Attaque fraîche puis rondeur soutenue par un bel équilibre entre acidité et fruité. Texture nette mais douce jusqu'à une finale élégante et légère

CÔTE DU RHÔNE - CROZES-HERMITAGE - DOMAINE COMBIER

Cépage : 100% Sirah : un vin au nez qui dégage un bouquet parfumé et envoûtant, marqué par les fruits rouges et des notes de violette et de réglisse. La bouche révèle de la souplesse avec des notes épicées

LE FORFAIT "VOTRE HISTOIRE" 28€

BOURGOGNE - SAINT VÉRAN - DOMAINE GILLES COURTOIS

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

CÔTE DU RHÔNE - SAINT JOSEPH - LES PIERRES SÈCHES - DOMAINE CUILLERON

Cépage : 100 % Syrah. Nez croquant sur les fruits juteux et acidulés. Bouche séduisante sur des tanins rustiques et équilibrés par une belle fraîcheur

Eaux minérales et boissons chaudes

Eaux minérales

- FORFAIT BADOIT + EVIAN À VOLONTÉ REPAS ET SOIRÉE 6€
- FORFAIT BADOIT À VOLONTÉ REPAS ET SOIRÉE 2€
- FORFAIT BADOIT À VOLONTÉ À PARTIR DU DESSERT 2€
- BADOIT / EVIAN À LA BOUTEILLE 2€

Boissons chaudes

2€

- CAFÉ
- THÉ
- INFUSION

Pour la nuit
Tarifs indiqués par bouteille

LE BUGEY BRUT DE LA MAISON ANGELOT - 34€

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

ROSÉPHINE DE LA MAISON MONIN - 32€

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 CHAMPAGNE BRUT ALAIN VESSELLE - 49€

Le nez est très fruité par des notes de pêche, de poire et de mirabelle. A l'aération des fines notes de fruits secs viennent apporter de la structure et de la profondeur au vin : 80% Pinot noir et 20% de Chardonnay

POIRE WILLIAMS, GENÉPI, GET 27, LIMONCELLO , RHUM DIPLOMATICO - 75€

RHUM VIEUX, JACK DANIEL, COGNAC, ARMAGNAC - 120€

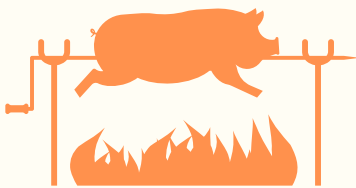


Formule "Mariage à la campagne"

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

Vin d'honneur

KIR ROYAL AU BUGEY BRUT
(1 BOUTEILLE / 3 PERSONNES)
BIÈRE PRESSION ARTISANALE
LOCALE
JUS DE FRUITS ET SODAS
ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS
MINI FLAMICHES & BRUSCHETTA
(5 PIÈCES PAR PERSONNE)
PANIER DE CRUDITÉS & SAUCES
ASSORTIES
GOUGÈRES AU FROMAGE
ACCRAS DE MORUE MAISON



Atelier snacking

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
GAMBAS SNACKÉES LAIT DE COCO
CITRONNELLE

Les plats

COCHON DE LAIT RÔTI À LA BROCHE DANS LE JARDIN, FARCE FINE MAISON
AU FOIE GRAS, FARCEMENT SAVOYARD - MOUSSELINE DE PASNAILLE

ou

MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS APICIUS, POÊLÉE DE LÉGUMES ET MITRAILLES

ou

PAVÉ DE SAUMON BÖMLO, VIENNOISE À LA TOME DES BAUGES,
CAROTTES FANES, JUS CHLOROPHYLLE

Le Dessert

CORNE D'ABONDANCE
CHOIX & NOUGATINE
OU GÂTEAU SUR PRÉSENTOIR

120 €
tout compris
par adulte

75 €
tout compris
par ado

6€
Option fromage

Les boissons

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN"
CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN"
1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE
CAFÉ

* Servi à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert

Formule "Garden Party"

Envie d'espace, de verdure, de chaleur, de convivialité, d'originalité ?
C'est une Garden party dont vous avez besoin, un moment festif de
partage avec vos amis et votre famille!
Nos "mini-mets" sont confectionnés juste devant vous par nos chefs



VIN D'HONNEUR

KIR ROYAL AU BUGEY BRUT
(1 BOUTEILLE / 3 PERSONNES)
BIÈRE PRESSION ARTISANALE
LOCALE
JUS DE FRUITS ET SODAS
ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS
MINI FLAMICHES & BRUSCHETTA
(5 PIÈCES PAR PERSONNE)
PANIERS DE CRUDITÉS, SAUCES
ASSORTIES
GOUGÈRES AU FROMAGE
ACCRA DE MORUE MAISON

ATELIER SNACKING

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ PAIN D'ÉPICES
MINI BURGER VIANDE OU POISSON
THON À LA PLANCHA, MIEL SÉSAME SOJA
GAMBAS SNACKÉES LAIT DE COCO
CITRONNELLE

LES PETITS PLATS

CÔTE À L'OS (BŒUF), SAUCE BÉARNAISE MAISON ET BROCHETTE DE
MITRAILLES. FILET MIGNON DE PORC LAQUÉ AU CITRON VERT, SALADE DE
CHOUX CHINOIS. SUPRÊME DE VOLAILLE, RISOTTO PETITS POIS ET PARMESAN,
JUS RÉDUIT MONTÉ AU CONCASSÉ DE TOMATES

LES BOISSONS

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN" *
CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN" *
1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE
CAFÉ



LE DESSERT



LA FARANDOLE GOURMANDE

* Servi à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert 12

Formule "Coup de Cœur"

*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 Cœur" composé de nos plats "signatures"
Mais c'est juste une suggestion, car la réalité de votre mariage, c'est vous !*



VIN D'HONNEUR

BIÈRE PRESSION ARTISANALE LOCALE
KIR VIN BLANC & KIR PÉTILLANT AU
BUGEY
3 PARFUMS AU CHOIX-1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES
SODAS, JUS DE FRUITS
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

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN" *
CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN" *
1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE
BADOIT
CAFÉ

* Servi à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert

Formule "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



COCKTAIL D'HIVER

MARMITE DE VIN CHAUD

KIR VIN BLANC ET KIR PÉTILLANT BUGEY BRUT À LA CHÂTAIGNE

GOUGÈRES À L' ABONDANCE , ACCRAS DE DIOT DE SAVOIE

BAR À FONDUE SAVOYARDE & BAR À HUÎTRES

GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AUX BAIES ROUGES

CAPPUCCINO DE COURGE BUTTERNUT AU LARD FUMÉ

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, PAIN D'ÉPICES,

CONFIT DE POIRES AU VIN ROUGE



A 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

BUGEY BRUT

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN"*

CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN" *

1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

BADOIT

CAFÉ

LE SKI SHOT (CHUT, C'EST UNE SURPRISE !)



* Servi à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert 14

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 au gîte

BUFFET SALÉ



BUFFET SUCRÉ

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
POULET FROID

TARTES MYRTILLES
BRIOCHE AU SUCRE
MAISON
MOUSSES AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
PANNA COTTA
MADELEINES
FINANCIERS



LES BOISSONS

KIR
VIN BLANC
VIN ROUGE

AU RESTAURANT

PRÊT À EMPORTER AU GÎTE
hors boissons & hors service

45€ PAR ADULTE
22€ PAR ENFANT

30€ PAR ADULTE
15€ PAR ENFANT

Petits plus... Grands Souvenirs



PHOTOBOOTH 300€
400 tirages + envoi numérique

FONDUE À PARTAGER
env. 20 personnes

50€



CANDY BAR 200€

FONTAINE À CHOCOLAT

200€



SKI SHOT 5€/ADULTE

BAR À GRANITA

200€

Self service 6L/parfum : 2 parfums au choix
Mojito, Vodka Citron, Whisky Coca, Fraise (sans alcool)



On aime travailler avec eux...

ANIMATIONS

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

Groupe Cover Club - 4 Musiciens

Renaud : 06 04 67 27 36

coverclublyon@gmail.com

<https://www.coverclub.info/>

Flo Cabaret et sa robe champagne

Florence : 06 75 59 75 54

asso1nouveauregard@gmail.com

<https://nouveauregardspectacles.fr/>

Sandrine Costa - Animation Live & DJ

Sandrine : 06 88 33 64 65

costa_sandrine@yahoo.fr

www.sandrinecostachanteuse.com

Lady C and Me - Ambianceurs - Guitare/Noix

dubois.claire@yahoo.com

henri.serafini@orange.fr

HÉBERGEMENTS

*Logis Hôtel Blanc 3**

74150 Marigny-Saint-Marcel

04 50 01 09 50

7 minutes en voiture

*L'Alb' hotel 2**

74540 Alby-sur-Chéran

04 50 68 14 14

2 minutes en voiture

TAXI

Anancy City Tour

+33 (0)7 83 77 93 51

<https://annecycitytour.fr>

Norbert Gérin Taxi

06 16 70 71 77

www.gn-taxi.com

FLEURS & DÉCO

La Féerie de Lilie

1904 Rte de Bornachon,

74150 Thusyl

06 12 85 02 85

Borgona Flowers

3 promenade Louis Lachenal

74000 Annecy

<https://borgona.eu/>

Au coin de Nature

46 route de la Fruitière

74650 CHAVANOD

04 50 69 64 89

Le jardin en ville

6 rue de Chambéry

73100 Aix-les-Bains

04 79 34 58 81

Les bulles d'Emilie

Décoration

lesbullesdemilie.com

06 98 31 49 42

DE BELLES IMAGES

Ludivine Avril - Photo

www.ludivineavril.com

contact@ludivineavril.com

06 75 98 59 80

Amandine Vanhove

www.amandinevanhove.com

06 74 62 53 52

Ema Concept-

Vidéo - Drone - Microtrottoir

www.ema-concepts.com

06 09 02 61 24

GARDE D'ENFANTS

Il était une fête

Julie CHAPRON 06 10 85 07 62

juliechapronevent@gmail.com

www.iletaitunefete.com



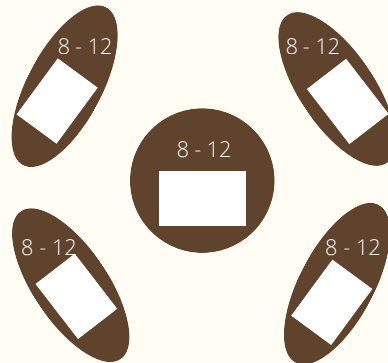
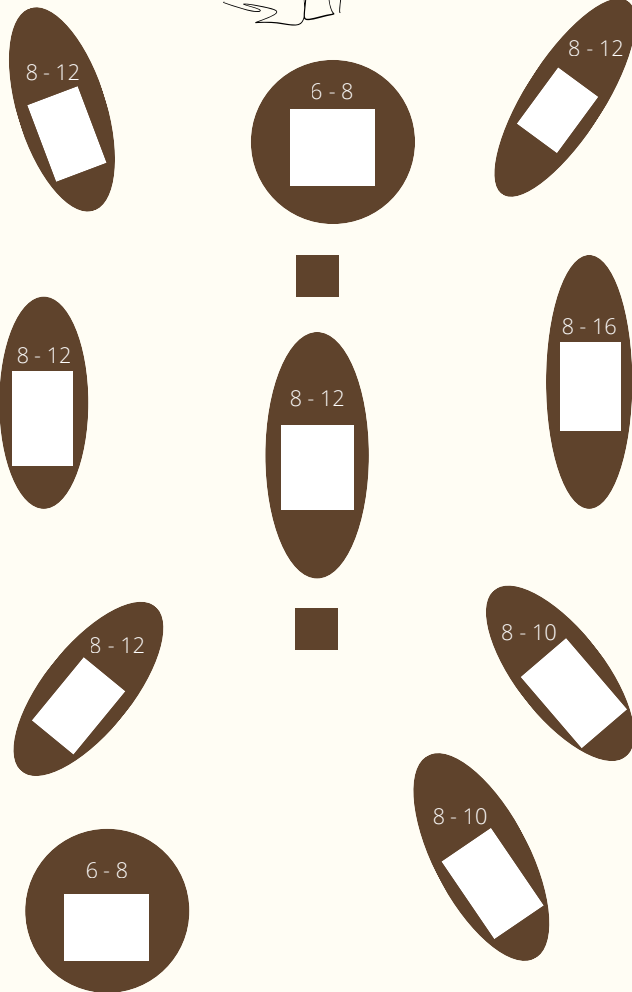
Les espaces

LA GRANDE SALLE

ECRAN VIDÉO PROJECTEUR



MUSIQUE +
PISTE DE DANSE

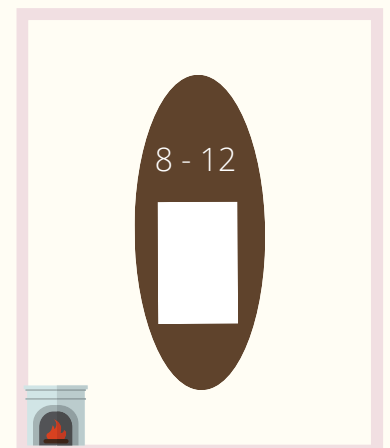
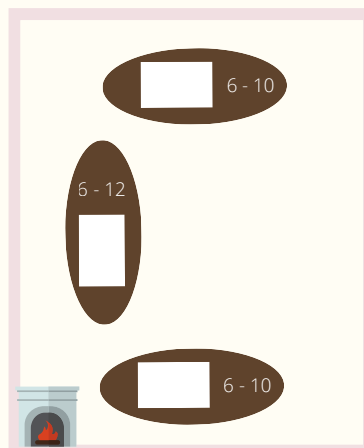


ESPACE PERGOLA

Ouvert
sur les jardins
pour le
Vin d'honneur



LE SALON DE JULES



La Privatisation

LA GRANDE SALLE ET SALON DE JULES



Balçoires



Parc ombragé



Chaises hautes



Fontaine



160 pers
assises



250 pers
cocktail



Ecran géant



Salle enfant



Wifi



Vidéoprojecteur



Ciel étoilé

TARIFS HAUTE SAISON



*Les samedis soirs du 01/05 au 31/10
& les veilles de jours fériés :*

6 000 €

*Les vendredis soirs du 01/05 au 31/10
(hors veille de jours fériés)*

5 000 €

+ MINIMUM BUDGÉTAIRE 8 000€ AU RESTAURANT

TARIFS MOYENNE SAISON



Les samedis d'avril & décembre

4 000 €

Les vendredis d'avril & décembre

3 000 €

+ MINIMUM BUDGÉTAIRE 6 000€ AU RESTAURANT

TARIFS BASSE SAISON



Les samedis de novembre et de janvier à mars

2 000 €

Les vendredis de novembre et de janvier à mars

1 500 €

+ MINIMUM BUDGÉTAIRE 6 000€ AU RESTAURANT

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

Conditions générales

VOTRE RÉSERVATION COMPREND

- La disposition des espaces réservés de 9 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 gestion de l'organisation du déroulement de la soirée par notre équipe de professionnels.
L'intervention d'un(e) wedding-planner n'est donc ni nécessaire, ni souhaitée.
- La prestation des services de restauration tels que définis dans un devis chiffré établi dans les 3 mois précédant la prestation. Cette prestation devra être d'un minimum de **8 000 €**, 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 **6 000€** du 01/11 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 au montant de la privatisation du domaine.
- Il conviendra par ailleurs de verser les acomptes suivants :
 - **2ème acompte** : 3 500€ (3 000€ si minimum budgétaire à 6 000€) - 4 mois avant l'événement
 - **3ème acompte** : 3 500€ (3 000€ si minimum budgétaire à 6 000€) - 2 mois avant l'événement
 - **4ème acompte** : 1 000€ - 1 mois avant l'événement (uniquement si minimum budgétaire à 8 000€)
- La **facturation** sera basée sur le nombre de personnes annoncées 7 jours avant la date du mariage.
- Le **solde de la prestation**, sera à régler dans les 5 jours avant la prestation basé sur le devis remis à jour à J-7

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 reportée.
- 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'utilisation seront statuées au moment de l'émission de celui-ci.

MARIAGE D'HIVER



Un mariage
gourmand et
chaleureux

