

Hôtel Restaurant
Lou Granva **



39150 Grande Rivière
Tel 03 84 60 11 13
www.hotellougranva.com
Info@hotellougranva.com



Menus de mariages
2018

minimum 50 pers

Un hôtel de 1800m² pour votre manifestation

Menu N° 1

Ballottine de canard aux champignons

* * *

Pyramide de brochet sur coulis de crevisse

* * *

Trou normand

* * *

Magret de canard au cassis

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée



Menu N° 2

Duo de terrine de volaille et foie gras,

Gelée au macvin

* * *

Pannequet de saumon et brochet

Crème de crustacés . Riz pilaf

* * *

Trou normand

* * *

Rosace de volaille aux morilles et grisets

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée

Menu N° 3

Foie gras frais maison au Vin Jaune

* * *

Minute de perche sur coulis de crevisses

Ou

Minute de sandre, Crème de crustacés

* * *

Trou normand

* * *

Magret de canard aux morilles et grisets

Ou Pièce de bœuf aux morilles et grisets (contre-filet)

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée





Menu N°4

Pyramide de crevisses et coulis de tomate au vinaigre balsamique

* * *

Duo de saumon et saumon,
Fantaisie potagère, Riz pilaf

* * *

Trou normand

* * *

Filet de bœuf en brioche,
Sauce aux morilles et grisets
Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée

Menu N° 5

Brique de saumon fumé
Au quinoa
Et

Chop-suey de légumes

* * *

Gratin de queues de crevisses
Au Vin Jaune

* * *

Trou normand

* * *

Grenadin de veau
Aux morilles et grisets
Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée



Menu N° 6

Foie gras frais maison parfumé au Vin Jaune

* * *

Biscuit de brochet, crème au Vin Jaune et
aux écrevisses

* * *

Trou normand

* * *

Magret de canard aux baies de cassis

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée



Menu N° 7

Terrine de brochet aux queues
d'écrevisses

Sauce citron-ciboulette

* * *

Foie gras poêlé au macvin

Crème de cocos blancs

* * *

Trou normand

* * *

Filet de veau rôti aux cèpes

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée



Pièce montée :

Au choix :

- Gâteau à étages : Framboisier, Marquise
Au chocolat, cassissier...
(1 seule sorte à choisir)
- Pyramide en choux : vanille, calvados,
vanille/chocolat,...
(Nous consulter)

Trou normand :

Au choix :

- Sorbet pomme arrosé de Calvados
- Granité au Marc du Jura
- Sorbet citron dans une coupe de crémant du jura
- Sorbet cassis arrosé de Marc du Jura
- Sorbet citron et vodka
- Sorbet fruit de la passion arrosé de vodka
- Glace vanille arrosé de Mac Vin et raisins

Desserts glacés : *Au choix :*

- Nougat glacé sur coulis de fruits rouges
- Parfait glacé à la framboise
- Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce au
chocolat
- Soufflé glacé au Kirsch ou Poire, Grand Marnier
- Vacherin glacé maison
Vanille cassis, vanille framboise, ou Grand
Marnier cassis

(Autres parfums nous consulter)

Origine de la viande :

Bœuf : France / Limousin / blason prestige / label rouge

Veau : France / Limousin / blason prestige / label rouge

Volaille : 71

Porc IGP Franche conté

Tarifs des menus (2018) Min 50 pers

Min de 80 adultes en juillet et Août.

Menu 1 : 39 "

Menu 2 : 44.25 "

Menu 3 : 45.75 "

Menu 4 : 47.25 "

Menu 5 : 49.25 "

Menu 6 : 42.25 "

Menu 7 : 46.25 "

La location de salle est incluse dans votre menu (5 " / pers).

Un menu sous forme de buffet peut vous être proposé sur devis

POUR PROLONGER LA FETE DEJEUNER DU DIMANCHE (min. 30 pers.)

REPAS SERVI A TABLE

Terrine de foies de volaille
Jambon à l'ops sauce lie de vin et pommes fondantes
Sorbet maison

16" / personne



CAFE :	1.90 "
EAU MINERALE :	3.20 "
BRASSERIE DIVERSE :	3.00 "
JUS DE FRUIT ORANGE AU LITRE :	8.75 "
DIGESTIF (4cl) :	5.00 "
GENTIANE (4cl) :	6.90 "



MENU

50p/personne/tout compris

2 kirs

Accompagnés 6 toasts.

Duo de terrine et foie gras au Vin Jaune

Trou normand (1 seul choix pour l'ensemble des convives) :

Sorbet pomme arrosé de calvados

Sorbet cassis arrosé de Marc du Jura

Sorbet framboise arrosé de liqueur de litchi

Magret de canard

Au cassis

Garniture de légumes

Assiette de fromages du Haut Jura

Dessert glacé (1 seul choix pour l'ensemble des convives) :

Parfait glacé à la liqueur de sapin

Vacherin glacé maison vanille/framboise ou vanille/cassis

Pièce montée (1 seul choix pour l'ensemble des convives) :

Gâteau à étage : framboisier ou marquise au chocolat

Pyramide de choux : vanille, chocolat ou Grand Marnier.

Une coupe de Blanc de Blanc servie sur la pièce montée.

Café

Compris dans le menu :

¼ de bouteille de vin blanc/personne (au choix) :

Muscadet de Sèvre et Maine

Bordeaux « Entre deux Mer »

Côtes du Jura Chardonnay

¼ de bouteille de vin rouge/personne (au choix) :

Côtes de Bourg

Bordeaux

Côtes du Rhône

PRESTATION SUPPLEMENTAIRE

Verre de kir 2.00 p

Café 1.50 p

Bouteille de vin blanc ou rouge 16.00 p

Blanc de Blanc 18.00 p

Apéritifs et cocktails



Servis à l'hôtel

Le verre :

Sangria, kir 15 cl :	2.30 "
Cocktail exotique 15cl :	3.20 "
Crémant du Jura	3.20 "
Champagne	5.50 "

Amuse bouche

Cocktail classique
(Env. 45 min d'apéritif)
8 toasts salées
4.80"

Cocktail excellence
(Env. 1 heure 30 d'apéritif)
12 toasts salées
7.20"



VINS

DROIT DE BOUCHON: 6.50 " par bouteille maximum 1 vin

Seuls les vins servis pendant le repas et pas l'apéritif peuvent être apportés

(Inclus stockage réfrigéré, mise en place, le service, la fourniture et le nettoyage des verres ; transport des contenants à la décharge)

Les contenants sont tous rapportés au volume de 75 cl pour le comptage du droit de bouchon.

Le droit de bouchon s'applique uniquement aux vins tranquilles et effervescents (max. 13.5% alcool).

Les millésimes des vins varient suivant les approvisionnements, Nous avons également d'autres références : consultez nous pour un vin spécial.



BLANC

JURA

COTES DU JURA Chardonnay BOILLEY	14.70 "
COTES DU JURA Chardonnay NOIR FRERES	17.90 "
ARBOIS Chardonnay FAUDOT	19.10 "

COTES DU JURA Savagnin Ouillé BOILLEY	14.70 "
COTES DU JURA Tradition NOIR FRERES	
ARBOIS Tradition ROLET	29.00

COTES DU JURA Savagnin BOILLEY	19.20 "
COTES DU JURA Savagnin NOIR FRERES	
ARBOIS Savagnin S FAUDOT	29.50

BOURGOGNE

SAINT VERAN	19.80
PETIT CHABLIS	21.60
VIRE CLESSE	22.80
RULLY	24.80

LOIRE / COTES DU RHONE

MUSCADET DE SEVRE ET MAINE	13.20
POUILLY FUME	23.90
SANCERRE	27.90
VDP ARDECHE « VIOGNIER »	15.20
COTES DU RHONE	15.40
CROZES HERMITAGES	22.40

CREMANT DU JURA / CHAMPAGNE

CREMANT DU JURA	19.40
CHAMPAGNE PRODUCTEUR	28.00
DELAMOTTE :	42.00
LAURENT PERRIER :	47.00

ROUGES**JURA**

COTES DU JURA Pinot Noir NOIR FRERES	
ARBOIS PUPILLIN Pinot Noir B. BADOZ	18.80
ARBOIS TRADITION ROLET	22.80
COTES DU JURA Trousseau NOIR FRERES	
ARBOIS TROUSSEAU FAUDOT	22.80
ARBOIS PUPILLIN TROUSSEAU CRINQUAND	24.00

COTES DU RHONE

COTES DU RHONE	18.90
VAQUEYRAS	21.90
CROZE HERMITAGE	34.70
SAINT JOSEPH	40.30

BORDEAUX

SAINT EMILION	24.70
COTES DE BOURG	14.50
LALANDE DE POMEROL	23.10

SUD OUEST

CORBIERES	14.90
COTES DU ROUSSILLON	15.40
CHATEAU PUECH HAUT	32.60

BOURGOGNE

BOURGOGNE Pinot Noir	16.90
HAUTE COTES DE BEAUNE	25.60
HAUTES COTES DE NUITS	26.30
GIVRY 1 ^{ER} CRU	32.30
CHOREY LES BEAUNES	32.80
MERCUREY	37.20
SANTENAY 1 ^{ER} CRU	41.20

D'autres vins sont disponibles, consultez nous.

Les commandes de vins doivent être confirmées au moins 6 semaines avant la date de la soirée pour pallier à d'éventuelles difficultés d'approvisionnement (vacances et jours fériés) et de défauts de transport éventuels.

Rappel important, législation sur la Licence IV de débit de boisson :

L'introduction de l'alcool à l'intérieur de l'établissement par des personnes étrangères à la direction de l'établissement est strictement interdite et passible de sanctions.

Chambres :

1685" pour les 25 chambres de l'hôtel en occupation double
10" / lit supplémentaire selon disponibilité
9.8" par personne pour le petit déjeuner
+ Taxe de séjour

Pour toute soirée dansante la totalité des chambres de l'hôtel vous sont automatiquement réservées.

Pour ce tarif spécial groupeq toutes les réservations des chambres sont effectuées par les mariés qui remplissent la liste des chambres fournie par l'hôtel lors des réponses aux invitations afin d'éviter des erreurs de double réservation.

Les chambres sont disponibles à partir de 16h00 en principe en cas de location de la veille, et sont à libérer pour 10H30 le lendemain.

Les chambres ne sont pas forcément libres avant et après la manifestation. Elles sont à réserver en supplément selon disponibilité et sur demande.



Piscine

Les clients de l'hôtel ont accès à la piscine intérieure chauffée selon les horaires d'ouverture de celle-ci : 08h00-19h30h

Le règlement est affiché à l'entrée de la piscine.



Renseignements complémentaires

Précisions sur les Cotillons

Les boules et serpentins sont acceptés

Confettis, paillettes, et Bombes de fils plastiques sont interdits des frais de nettoyage supplémentaires et la dégradation du mobilier seront facturés

Les bougies doivent être placées dans des bougeoirs avec protection pour la nappe.

Les décorations doivent être suspendues avec du ruban (les poutres ne doivent pas être perforées par des punaises ou agrafes pour ne pas endommager le traitement).

- Nos tarifs incluent la location de la salle, le nettoyage, les fournitures de vaisselle et nappage 100% coton de coloris blanc de grande qualité.

- Le service à table (nourriture et boissons) se termine au dernier plat (0h30). Il est possible de commander des boissons supplémentaires pendant la nuit au responsable de garde.

- Interruption maximum du service pour pause : 2x20 minutes de l'entrée au dessert glacé et 45 minutes du dessert glacé à la pièce montée.

- En cas de attente excessive imposée (retard à l'arrivée ou dépassement pendant un plat), un supplément pour l'attente du personnel de service s'applique (80 " par tranche indivisible de 40 personnes).

- Arrhes à verser pour confirmer la réservation : 30% du devis et 30% supplémentaires 30 jours avant le mariage solde à régler le lendemain du mariage.

- Le prix du menu comprend le prix du traiteur (fourniture et dressage des plats) le prix du service et 5" par personne de location de salle. Le client est l'organisateur de la soirée. En tant qu'organisateur de soirée, vous êtes seul responsable de la soirée.

- Permission de nuit allant jusqu'à 05h00, heure à laquelle vous devez libérer la salle.

(Rappel de la réglementation : à 05h00 la salle doit être vide éteinte et fermée ; même le nettoyage est interdit. Vous devez en informer la sono ou l'orchestre qui doit : soit anticiper le rangement, soit revenir le lendemain matin à l'ouverture pour ranger)

AUCUNE DEROGATION N'EST POSSIBLE

EN CAS DE REFUS DE QUITTER LES LIEUX A 05H00 LE CLIENT ENDOSSE LA RESPONSABILITE DE TOUTES LES CONSEQUENCES FINANCIERES ET LEGALES.

- La réservation d'une soirée de mariage n'inclut pas de réservation pour la veille (chambres) et le lendemain qui sont à confirmer au cas par cas. Les chambres ne sont pas forcément disponibles avant et après la soirée, consultez nous.

- Le prix ne comprend pas de décoration (fleurs, guirlandes, ballons, menus...) ni de animation à la charge des mariés selon les thèmes choisis. Pour l'animation concernant une prestation extérieure à nos services, vous êtes responsable des déclarations des intervenants (Guichet unique : GUSO = URSSAF des intermittents du spectacle). Assurez-vous que ceux-ci sont des professionnels qui ont souscrit une assurance dommage/R.C.

- Demandez nous également notre carte de cocktails élaborés ou cocktails dinatoires.

- Les tarifs en euros indiqués ci-dessus sont nets TTC service compris.

- POUR LES PRESTATIONS DE MARIAGE : la correspondance par Email n'est pas fiable à 100%, préférez le courrier ou le fax. Une correspondance à laquelle nous n'avons pas répondu ou confirmé ne peut-être pas été reçue : pensez à reconfirmer. La confirmation de lecture automatique de mail n'est pas une preuve fiable de compréhension et de enregistrement de vos données.

- Les lanternes volantes sont régies par les mêmes règles de sécurité que les feus d'artifices.

Notre assureur ne nous autorise pas à effectuer le type d'activité sur la parcelle de l'hôtel car la distance de sécurité est insuffisante par rapport à la hauteur du bâtiment.

De plus l'hôtel et son parc se trouve en zone natura-2000 et en ZNIEFF.

Si vous souhaitez effectuer un lâcher de lanternes sur une parcelle communale il faut vous rapprocher de la mairie pour demander un lieu autorisé.

La demande d'autorisation doit être adressée au pompiers et à la mairie et à la préfecture ; vous trouverez tous les renseignements sur le site internet du service public.

Conditions de vente :

30 % d'arrhes sont demandés à la réservation.

Complément d'arrhes à verser : 30 % supplémentaire du montant de la prestation 30 jours avant la prestation.