



HÔTEL RESTAURANT



LOU GRANVA & SPA



Menu pour banquets à partir de 25 personnes

*Face au lac,
goutez la douceur
de vivre entre le ciel et l'eau !*

1 salle de restaurant modulable jusqu'à 200 personnes·

1 terrasse panoramique avec vue sur lac·

27 chambres entièrement équipées

Accès Wifi Gratuit

Piscine, spa

Famille PIOT

23 L'Abbaye

39150 Grande Rivière

Tel 03 84 60 11 13

Info@hotellougranva.com



Visitez nos 2 autres établissements :

Hôtel de l'abbaye
La Ferme de Marguerite

www.hotel-abbaye-jura.com

www.lafermedemarguerite.com



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu N° 1

(sauf week end)

Terrine de campagne

Filet de poulet au Vin Jaune

Gratin jurassien

Parfait glacé à la framboise

17.90 €

Menu N° 2

Quenelles de brochet gratinées au Comté

Suprême de pintade,
aux champignons forestiers

Gratin jurassien

Comté et Morbier

Parfait glacé à la liqueur de sapin

21.00 €

Menu N° 3

(Minimum 30 Personnes)

Quenelles de brochet gratinées au Comté

Jambon à l'os
Gratin Jurassien

Comté et Morbier

Coupe vigneron

21.00 €

Menu N° 4

Fondant de canard

Truite au beurre
Légumes du marché

Comté et Morbier

Tarte aux myrtilles

22.00 €

Menu N° 5

Rillettes de truite saumonée

Noix de veau, citron romarin

Légumes du marché

Comté et Morbier

Profiterole

25.90 €

Menu N° 6

Rondelles de saucisse de Morteau
et crème de lentilles

Suprême de poulet fermier

« Noir de Bourgogne »

Sur coulis d'écrevisses

Légumes du marché

Comté et Morbier

Soufflé glacé au Macvin,
coulis aux Griottines de Fougerolles

27.00 €

Menu N° 7

Terrine de foies de volaille

Filets de perche au beurre
pommes fondantes

Comté et Morbier

Crème brûlée à la vanille bourbon

34.00 €

Menu N° 8

Médailillon de foie gras au Vin Jaune

Poulet fermier « Noir de Bourgogne »
aux morilles et champignons

Légumes du marché

Comté et Morbier

Entremet chocolat framboise

35.00 €

Menu N° 9

Terrine de foies de volaille

Croute forestière

Magret de canard aux baies de cassis

Légumes du marché

Comté et Morbier

Vacherin glacé Vanille framboise

30.00 €

Menu N° 10

Duo de terrine et foie gras maison

Filet de truite au savagnin

Mignon de porc laqué au miel

Légumes du marché

Comté et Morbier

Fondant au chocolat et glace caramel

beurre salé

32.00 €

Menu N° 11

Duo de terrine et foie gras maison

Filets de perches au Vin Jaune

Suprême de volaille à la crème et aux

champignons

Légumes du marché

Comté et Morbier

Profiterole

37.00 €

Menu N° 12

Foie gras frais maison

Filets de perche au Vin Jaune

Trou digestif

Rosace de volaille aux morilles et

grisets

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Dessert selon proposition

45.00 €

Menu N° 14

Duo de terrine et foie gras, gelée au

Macvin

Pavé de sandre sauce crustacés

Trou digestif

Suprême de volaille aux morilles et

grisets

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Dessert selon proposition

47.25 €

Menu N° 15

Foie gras frais maison au Vin Jaune

Gratin de queue d'écrevisses

Trou digestif

Grenadin de veau aux morilles et

grisets

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Dessert selon proposition

45.00 €

Forfait classique

4.00 €

1 pichet 75cl (pour 4 pers)
de vin de pays rouge ou blanc

Café expresso

Forfait Jurassien

6.00 €

1 pichet 75cl (pour 4 pers)
de vin d'Arbois A.O.C rouge ou blanc

Café expresso

Formule élégance

12.50 €

Coupe de Crémant du Jura

1 bouteille (pour 4 pers)
Côtes du Jura chardonnay
Ou Côtes du Jura pinot

1 eau minérale (pour 4 pers)

Café expresso

Brasserie diverse

Café : 1.50 €
Eau minérale : 3.50 €
Jus de fruit ou soda au litre : 7.80 €

Apéritifs et cocktails

Servis à l'hôtel

Le verre :
Sangria, kir 15 cl : 2.5€
Cocktail exotique 15cl : 3.5 €
Crémant du Jura 3.5 €
Champagne 6.0€

Amuse bouche

Toast pour Cocktail classique
(env. 30 min d'apéritif)

8 pièces salées

5.20€

Toast pour Cocktail excellence
(env. 1 heure d'apéritif)

12 pièces salées

7.80€

Assortiments de toasts, mini blinis, croustades chaudes et mini wrap fabriqués maison selon le marché.

VINS

Les millésimes des vins varient suivant les approvisionnements,
Les commandes de vins doivent être confirmées au moins 1 mois avant la date du repas pour pallier à d'éventuelles difficultés d'approvisionnement (vacances et jours fériés) et de défauts de transport éventuels.

	Bt
<u>Jura blanc :</u>	
CÔTES DU JURA Chardonnay Joël Boilley	14.70
CÔTES DU JURA Chardonnay Benoît Badoz	18.60
ARBOIS Chardonnay Domaine Martin Faudot	19.10
ARBOIS PUPILLIN Chardonnay Overnoy Crinquand BIO	21.00
CÔTES DU JURA chardonnay-savagnin Noir frères	21.70
ARBOIS chardonnay-savagnin Rolet	33.10
CÔTES DU JURA Savagnin Joël Boilley	18.20
CÔTES DU JURA Savagnin Noir frères	27.30
ARBOIS Savagnin Martin Faudot	32.70
ARBOIS PUPILLIN SAVAGNIN Overnoy Crinquand BIO	38.50
<u>Bordeaux, Vallée du Sud Ouest blanc:</u>	
Bordeaux superieur	14.00
GRAVES	15.40
COTES DE GASCOGNE	13.30
COTES DU ROUSSILLON	22.00
<u>Vallée du Rhône blanc :</u>	
COTES DU RHONE	17.50
LIRAC	19.90
VACQUEYRAS	23.80
<u>Vallée de la Loire blanc :</u>	
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE	26.00
POUILLY FUMÉ	28.00
SANCERRE	28.00
<u>Bourgogne blanc :</u>	
BOURGOGNE TONNERRE	20.60
GIVRY 1 ^{er} Cru	25.90
SAINT VERAN	22.30
VIRÉ CLESSÉ	23.50

Jura rouge : (AOC)

	Bt
ARBOIS PUPILLIN « Pinot noir » Benoit Badoz	18.90
COTES DU JURA « Pinot noir » Noir frères	19.60
COTES DU JURA « Pinot-Trousseau » Joël Boilley	18.90
ARBOIS « Tradition » Rolet	21.20
ARBOIS « Trousseau » Domaine Martin Faudot	22.60
ARBOIS PUPILLIN « Trousseau » Overnoy crinquand BIO	26.30

Vallée du Rhône rouge :

CÔTES DU RHONE	17.50
LIRAC	19.80
CROZES HERMITAGE	32.90
GIGONDAS	29.80
VACQUEYRAS	22.10

Bourgogne rouge :

MACON CHARRAY	18.50
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	24.50
BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE	25.90
GIVRY 1 ^{er} CRU	33.20
MERCUREY	24.50
CHOREY LES BEAUNES	31.50

Vallée du Sud ouest rouge :

CAHORS	13.20
COTES DE BOURG	15.60
COTE DU ROUSSILLON	23.80
CORBIERES	24.90

Bordeaux rouge :

BORDEAUX Supérieur	18.50
LALANDE DE POMEROL	22.40
MEDOC	17.20
SAINT EMILION	34.10
MARGAUX	

D'autres vins sont disponibles, consultez nous.

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

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

Menus groupes 2018

Conditions de vente :

Menus :

1 seul menu pour l'ensemble du groupe

Pour toute modification de menu, merci de bien vouloir nous en faire la demande par courriel.

Réservation :

Le choix du menu ainsi que les forfaits retenus doivent être confirmé 15 jours avant l'arrivée prévue.

Le nombre définitif de participants doit être communiqué 8 jours avant. Il servira de base à la facturation.

Merci de nous indiquer à l'avance le nombre de régimes particuliers.

Toute modifications, demande d'option et confirmation doivent nous parvenir par courriel.

Tarifs :

valable pour l'année 2018 à partir de 25 convives.

Horaires :

Si vous devez respecter un programme, merci de nous informer de vos horaires d'arrivée et de départ, afin que nous puissions prévoir le service en conséquence.

Règlement :

Le règlement pour les sociétés avec qui nous n'avons pas encore collaboré se fait sur place à l'issue du déjeuner.

Devis personnalisés :

Pour toutes demandes particulières et menus sur mesure.

Merci de bien vouloir nous contacter directement par mail à l'adresse suivante :

info@hotellougranva.com