Hôtel Restaurant Lou Granva **

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

Un hôtel de 1800m² pour votre manifestation

Menus de mariages 2015

Menu N° 1

Ballottine de canard aux champignons

* * *

Pyramide de brochet sur coulis d'écrevisse

* * *

Trou normand

* * *

Magret de canard au cassis
Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée

Menu N° 2 (minimum 80 pers)

Buffet froid :

Saumon à la Parisienne (entier)

Terrine de foie de volaille à lâancienne

Terrine de brochet

Saucisson de truite aux amandes

Ballottine printanière (légumes)

í ufs Mimosa - Paniers de tomate

* * *

Trou normand

* * *

Rosace de volaille aux morilles et grisets

Garniture de légumes

Ou

Magret de canard aux baies de cassis

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée

Menu N° 3

Duo de terrine de volaille et foie gras,

Gelée au macvin

* * *

Pannequet de saumon et brochet

Crème de crustacés ï Riz pilaf

* * *

Trou normand

* * *

Rosace de volaille aux morilles et grisets

Garniture de légumes

* * *

Plateau de fromages

* * *

Dessert glacé

* * *

Pièce montée

Menu N° 4

Foie gras frais maison au Vin Jaune
* * *
Minute de perche sur coulis d'écrevisses
Ou
Minute de sandre et son risotto comtois à l'encre de seiche, crème de crustacés
Au Vin
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° 5

Pyramide d'écrevisses et coulis de tomate au vinaigre balsamique
* * *
Duo de sandre 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° 6

Assiette de saumon aux 4 façons
Crème à la mangue et citron vert
* * *
Gratin de queues d'écrevisses
au Vin Jaune
* * *
Trou normand
* * *
Grenadin de veau aux morilles
et grisets, sa lamelle de foie gras

Garniture de légumes
* * *
Plateau de fromages
* * *
Dessert glacé
* * *
Pièce montée

Menu N° 7

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° 8

Terrine de brochet aux queues d'écrevisses
Sauce citron-ciboulette

* * *

Foie gras poêlé aux 3 poivres
Soupe de cocos blancs et fond de canard

* * *

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 Margarita
-Sorbet citron ou pamplemousse rose et vodka
-Sorbet fruit de la passion arrosé de vodka
-Glace vanille arrosé de Mac Vin et raisins
-Glace aux noix arrosée de Vin Jaune ou Mac-Vin
-Glace au miel arrosé de liqueur de sapin

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
- Entremet glacé 3 fruits rouges
- Soufflé glacé au Kirsch ou Poire
- Soufflé glacé au Grand Marnier
- Vacherin glacé maison
  Vanille cassis
  ou vanille framboise
  ou Grand Marnier cassis
  (autres parfums nous consulter)
- Petit panier de sorbets et de fruits frais (Supplément 3.7ú)
- Tulipe amandine aux 3 sorbets (Supplément 2.7ú)

Origine de la viande :

Bî uf : France / Limousin / blason prestige / label rouge
Veau : France / Limousin / blason prestige / label rouge
Volaille : 71
Porc IGP Franche conté

Tarifs des menus (2015) Min 50 pers
min 70 pers
tarifs disponibles à l'hôtel

POUR PROLONGER LA FETE DEJEUNER DU DIMANCHE (min. 30 pers.)
REPAS SERVI
Terrine de foies de volaille
Jambon à l'os sauce lie de vin et pommes fondantes
Sorbet maison

Buffet de dessert :
À la place du dessert glacé, un choix de 8 desserts présentés sur un buffet : tartes, mousse au chocolat, pâtisserie, crème brûlée, glaces et sorbets, gâteaux, Iles flottantes.
Supplément de

SOUPE A L'OIGNON
AVEC CHARCUTERIE (JAMBON ET JESUS PISTACHE) :

CAFE :
EAU MINERALE :
BRASSERIE DIVERSE :

JUS DE FRUIT ORANGE AU LITRE :
DIGESTIF (4cl) :
GENTIANE (4cl) :

MENU

ú/personne/tout compris

2 kirs
Accompagnés dôune gougère au fromage, une quiche et un feuilleté au Comté.
***
Ballottine de canard aux champignons
***
Pyramide de brochet
Sur coulis dôécrevisse
***
Trou normand (au choix pour lôensemble 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 (au choix pour lôensemble des convives) :
Parfait glacé à la liqueur de sapin
Vacherin glacé maison vanille/framboise ou vanille/cassis
***
Pièce montée (au choix pour lôensemble 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

<u>Compris dans le menu :</u>
¼ vin blanc/personne (au choix) :
- Muscadet de Sèvre et Maine
- Bordeaux « Entre deux Monts »
- Côtes du Jura Chardonnay

¼ vin rouge/personne (au choix) :
- Côtes de Bourg
- Bordeaux
- Côtes du Rhône

PRESTATION SUPPLEMENTAIRE
Verre de kir
Café
Bouteille de vin blanc ou rouge
Blanc de Blanc

Apéritifs et cocktails

Servis à l'hôtel

Le verre :

Apéritif classique :	(Ricard 2cl, Martini 5cl, whisky 5cl...)
Sangria, kir 15 cl :	
Cocktail exotique 15cl :	
Crémant du Jura	
Champagne	

Amuse bouche

Cocktail classique
(env. 45 min d'apéritif)
8 pièces salées

Cocktail excellence
(env. 1 heure 30d'apéritif)
12 pièces salées

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

VINS

DROIT DE BOUCHON: ú par bouteille si au moins 1 vin est acheté au restaurant
DROIT DE BOUCHON: ú par bouteille si tous les vins sont apportés
Seuls les vins servis pendant le repas et pas lôapéritif 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 sôapplique uniquement aux vins tranquilles et effervescents (max. 13.5% alcool).
Les millésimes des vins varient suivant les approvisionnements,
Nous avons également dôautres références : consultez nous pour un vin spécial.

BLANC **JURA** **Ò80PERS**
Ó80PERS

ARBOIS CHARDONNAY F VINICOLE
ARBOIS CHARDONNAY ROLET
ARBOIS PUPILLIN F VINICOLE
COTES DU JURA B BADOZ
ARBOIS BETHANIE :chardonnay-savagnin
ARBOIS TRADITION ROLET
ARBOIS SAVAGNIN S FAUDOT
ARBOIS PUPILLIN SAVAGNIN O CRINQUANT
BOURGOGNE
MACON VILLAGE
SAINT VERAN
PETIT CHABLIS
VIRE CLESSE
MACON SOLUTRE
POUILLY FUISSE
RULLY
LOIRE / COTES DU RHONE
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE
CHEVERNY
COTES DU RHONE
POUILLY FUME
CROZES HERMITAGES
SANCERRE

CREMANT DU JURA / CHAMPAGNE

ARBOIS / COTES DU JURA :
CHAMAPGNE PRODUCTEUR
JANISSON ET FILS
DELAMOTTE :
LAURENT PERRIER :

ROUGES

JURA
ARBOIS F VINICOLE PINOT NOIR
ARBOIS PUPILLIN B BADOZ
ARBOIS PUPILLIN POULSARD F VINICOLE
ARBOIS TRADITION FAUDOT
ARBOIS PUPILLIN POULSARD CRINQUAND
ARBOIS TROUSSEAU FAUDOT
ARBOIS PUPILLIN TROUSSEAU CRINQUAND

COTES DU RHONE
COTES DU RHONE
VAQUEYRAS
RASTEAU
LIRAC
CROZE HERMITAGE
SAINT JOSEPH

BORDEAUX
SAINT EMILION LAJARDE MONTHALIER
COTES DE BOURG
LALANDE DE POMEROL

SUD OUEST
GAILLAC
MADIRAN
CORBIERES
COTES DU ROUSSILLON

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS
SAINT AMOUR
BROUILLY

BOURGOGNE « PINOT NOIR »
HAUTE COTES DE BEAUNE
HAUTES COTES DE NUITS
GIVRY 1ER CRU
CHOREY LES BEAUNES
MERCUREY
SANTENAY 1er CRU

Dôautres vins sont disponibles, consultez nous.

Les commandes de vins doivent être confirmées au moins 1 mois avant la date de la soirée pour pallier à dõéventuelles difficultés dôapprovisionnement (vacances et jours fériés) et de défauts de transport éventuels.

Rappel important, législation sur la Licence IV de débit de boisson :
Lõintroduction dôalcool à lõintérieur de lõétablissement par des personnes étrangères à la direction de lõétablissement est strictement interdite et passible de sanctions.

.

Chambres

Hôtel Lou Granva : 27 chambres à réserver selon la liste fournie / tarif de groupe

	Lac ou montagne	**Balcon lac**
1 personne	ú la nuit	ú la nuit
2 personnes	ú la nuit	ú la nuit
3 personnes	ú la nuit	ú la nuit
4 personnes	ú la nuit	ú la nuit

PETIT DEJEUNER : ú / pers.

Taxe de séjour : ú par nuit par adulte > 13 ans

Pour ces tarifs « spécial groupe », 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 selon disponibilité sur demande. En cas de réservation directe de chaque invité directement à l'hôtel, le tarif normal en vigueur s'applique.

En cas de « no-show », la prestation prévue est due intégralement (réservation de chambre pas annulée).

Pour des raisons d'organisation, les clients désirant déjeuner au restaurant de l'Abbaye en dehors de la prestation mariage doivent impérativement réserver leur table. Le restaurant de l'hôtel de l'Abbaye est ouvert de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h00 (dernière commande).

Piscine

Les clients de l'hôtel ont accès à la piscine intérieure chauffée selon les horaires d'ouverture de celle-ci : 10 -12 h et 14 - 19 h

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 interdit 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 dans la véranda (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. Il est possible de commander des boissons supplémentaires pendant la nuit au responsable de garde.
- Consultez nous si vous souhaitez une prestation spéciale pendant la nuit.
- 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 d'attente excessive imposée (retard à l'arrivée ou dépassement pendant un plat), un supplément pour l'attente du personnel de service s'applique (80 ú par tranche indivisible de 40 personnes).
- Arrhes à verser pour confirmer la réservation : 1500 ú solde à régler le lendemain du mariage.
- Permission de nuit allant jusqu'à 05h00, heure à laquelle vous devez libérer la salle.
(Rappel de la réglementation : tout le monde peu rester jusqu'à 04h59 ; mais a 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 CONSEQUENSES FINANCIERES ET LEGALES.
- La réservation d'une soirée de mariage n'inclus 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 d'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 a 100%, préférez le courrier ou le fax. Une correspondance à laquelle nous n'avons pas répondu ou confirmé n'a peut-être pas été reçue : pensez à reconfirmer. La confirmation de lecture automatique d'e-mail n'est pas une preuve fiable de compréhension et d'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 a éffectuer le type d'activité sur la parcelle de l'hôtel car la distance de sécurité est insufisante par rapport à la hauteur du batiment.
De plus l'hôtel et son parc se trouve en zone natura-2000 et en ZNIEFF .
Si vous souhaitez éffectuer un lacher de lanternes sur une parcelle communale il faudt 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 :
1000 ú d'arrhes sont demandés à la réservation pour confirmer de l'Hôtel pour une soirée de mariage.
Complément d'arrhes à verser : 40 % du montant de la prestation 15 jours avant la