Lou Granva
Hôtel Restaurant & Spa

23 L'Abbaye en Grandvaux
39150 Grande Rivière
Tel 03 84 60 11 13

www.hotellougranva.com
Info@hotellougranva.com

SARL ABI HOTELS RESTAURANTS au capital de 8000 € - RCS Lons le Saunier 449604253000011
APE 55 102 TVA FR884496042 53
Immatriculation au Registre des operateurs de voyages et de séjour IM039000003
Garantie financière Crédit Agricole Mutuel de Franche Comté, 11 Ave Elisée Cusenier 25000 Besançon
Responsabilité Civile Generali iard, 7 Bd Haussmann, 75009 Paris

Location privative de l'établissement pour le week-end

Pour anniversaire, mariage et manifestation événementielle

2024

Un hôtel de 1800m² pour votre manifestation

Location privative de l'établissement : 6 000 €

Du vendredi 16h00 au dimanche 14h00 :

- Location des 27 chambre d'hôtel et petit déjeuner
- La réception est ouverte jusqu'à 18h le vendredi et à partir de 9h le samedi.
- Le petit déjeuner est servi de 8h à 10h le samedi et de 9h à 11h le dimanche.
- Location de la Salle de restaurant de 270 m²
- Mise à disposition de l'espace détente avec piscine intérieure et chauffée et Jacuzzi (8h – 20h30). Uniquement pour les personnes résidant dans l'établissement.
- Pour des raisons de sécurité, l'espace détente sera fermé dès le début de la manifestation ou des repas

Les prestations obligatoires sont :

- Le cocktail du samedi soir minimum 60 adultes
- Le diner du samedi soir avec un minimum de 60 adultes
- Le déjeuner du dimanche midi avec un minimum de 40 personnes.

Le traiteur et le personnel de l'établissement est indissociable de la prestation.

Cocktail du samedi soir

(Min de 60 adultes)

21 € par personne

Pour 30 à 45 minutes de cocktail environ

Amuse-bouche 8 pièces par personne

Crémant du jura 3 verres par personne

Tarif des boissons supplémentaires :

Litre de jus de fruit ou soda 6 €

Bouteille de crémant du jura 24 €

Diner samedi soir

(min de 60 adultes, service compris de 19h30 à minuit)

1 seul choix pour l'ensemble du groupe

50 € / personne

Foie gras frais maison parfumée au vin jaune

Ou brique de saumon fumé maison au Quinoa et chop suey de légumes

Ou Chartreuse d'écrevisse coulis de tomate au vinaigre balsamique

*

En supplément à 12 € / pers

Duo de sandre et saumon fantaisie potagère

Ou Filet de truite du jura sur coulis d'écrevisse

Ou Filet de Merlu de Bretagne façon pochouse

Ou Gratin de queues d'écrevisse au Comté

*

Trou normand à 4 € / pers

Sorbet cassis Marc du Jura Ou Sorbet citron Crémant du Jura

*

Suprême de poulet aux morilles et champignons

Ou magret de canard ou filet de cannette selon arrivage, aux morilles et champignons

Ou Rôti de veau aux morilles et champignons

*

Assiette de Comté et morbier des Chauvins

*

Pièce montée en choux

Ou gâteau d'anniversaire

Ou gâteau a étages

Régime alimentaire Particulier : au-delà de 10 % de changement sur les menus, la prestation sera facturée à la carte pour la totalité des convives.

Soirée dansante possible de minuit à 5h00 sous réserve de permission de nuit accordée par les autorités.

Déjeuner dimanche midi

(Minimum 40 adultes, service compris de 12h à 14h)

(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)

28€ par personne

Rillette de truite saumonée du jura à la ciboulette et salade mêlée

Ou Salade de saucisse de Morteau et Comté

Ou Fondant de canard au savagnin et bouquet de salade

***

Filet de truite saumonée de la petite montagne, cuite au beurre à la farine de châtaigne

Ou Suprême de poulet fermier label rouge « Noir de Bourgogne », jus au Poulsard

Ou Jambon à l'os braisé, sauce lie de vin

Légumes du marché, gratin Jurassien

***

Salade de fruits

Ou Vacherin glacé maison vanille framboise

Ou tarte aux myrtilles, crème fouettée à la vanille

Menu enfant de 9 à 12 ans :

- Demi portion du menu adulte (1/2 tarif)

Menu enfant de 3 à 8 ans : (à 11€ / enfant)

- Samedi soir : assiette de charcuterie + filet de poulet légumes + glace
- Dimanche midi : salade variée + steak haché légumes + glace

Régime alimentaire Particulier : au-delà de 10 % de changement sur les menus, la prestation sera facturée à la carte.

Renseignements complémentaires

- 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 (les poutres ne doivent pas être perforées par des punaises ou agrafes pour ne pas endommager le traitement).

- Tarif de l'heure supplémentaire pour le personnel en cas de non-respect de horaires 30 € par personne par heure la journée (jusqu'à minuit, 50€ par personne par heure la nuit.

- Le nombre de personnes définitives servant de base à la facturation doit être confirmé 15 jours avant.

- Le prix du menu comprend le prix du traiteur (fourniture et dressage des plats) le prix du service. 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.

L'HORAIRE EST DONNE A TITRE PRECAIRE SOUS RESERVE D'AUTORISATION D'OUVERTURE.

EN CAS DE REFUS FERMETURE A MINUIT

(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 LOCATAIRE ENDOSSE LA RESPONSABILITE DE TOUTES LES CONSEQUENCES FINANCIERES ET LEGALES.

- Le prix ne comprend pas de décoration (fleurs, guirlandes, ballons, menus...) ni d'animation. 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.

- Les tarifs en euros indiqués ci-dessus sont nets TTC

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

Notre assureur ne nous autorise pas à effectuer ce 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 aux pompiers et à la mairie et à la préfecture ; vous trouverez tous les renseignements sur le site internet du service public.

- l'hôtel se réserve le droit de reporter toute manifestation en cas de risque sanitaire majeur sans indemnités et préavis.

- tarifs non commissionables

Arrhes a verser pour confirmer : 1000 € lors de la réservation / 40 % d'arrhes sont demandés 4 mois avant la prestation / 40 % supplémentaire du montant de la prestation 30 jours avant la prestation.