



HÔTEL RESTAURANT



LOU GRANVA & SPA



Menu pour banquets 2019 De 20 à 40 personnes

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

*1 salle de restaurant modulable jusqu'à 180 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 www.hotel-abbaye-jura.com
La Ferme de Marguerite www.lafermedemarguerite.com



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

Menu N° 1

Quenelles de brochet gratinées au Comté

Suprême de pintade,
aux champignons forestiers
Gratin jurassien

Comté et Morbier

Parfait glacé à la liqueur de sapin

22.60 €

Menu N° 2

Fondant de canard

Truite au beurre
Légumes du marché

Comté et Morbier

Tarte aux myrtilles

23.60 €

Menu N° 3

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

Coupe vigneronne

28.80 €

Menu N° 4

Fondant de canard

Filets de perche au beurre
pommes fondantes

Comté et Morbier

Crème brûlée à la vanille bourbon

36.00 €

Menu N° 5

Médailillon de foie gras au Vin Jaune

Poulet fermier « Noir de Bourgogne »
aux morilles et champignons
Légumes du marché

Comté et Morbier

Dessert selon proposition

37.00 €

Menu N° 6

Fondant de canard

Croute forestière

Magret de canard aux baies de cassis
Légumes du marché

Comté et Morbier

Dessert selon proposition

32.00 €

Menu N° 7

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

Dessert selon proposition

38.10 €

Menu N° 8

Duo de terrine et foie gras

Pavé de sandre sauce crustacés

Trou digestif

Suprême de volaille aux morilles et
grisets

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Dessert selon proposition

43.50 €

Menu N° 9

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

47.30 €

Dessert au choix :

Vacherin glacé Vanille framboise
Entremet chocolat framboise
Crème brûlée à la vanille bourbon
Parfait glacé à la framboise
Tarte aux myrtilles
Parfait glacé à la liqueur de sapin
Coupe vigneronne

Brasserie diverse

Café :	1.50 €
Eau minérale :	3.50 €
Jus de fruit au litre :	8.75 €
soda au litre :	6.50 €

Apéritifs et cocktails

Servis à l'hôtel

Le verre :	
Sangria, kir 15 cl :	2.50 €
Cocktail exotique 15cl :	3.50 €
Crémant du Jura	4.00 €

Amuse bouche

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

8 pièces salées

6.00 €

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

12 pièces salées

8.00 €

VINS

DROIT DE BOUCHON: 8.00 € 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	18.50 €
COTES DU JURA Chardonnay NOIR FRERES	24.00 €
ARBOIS Chardonnay FAUDOT	22.00 €
COTES DU JURA Savagnin Ouillé BOILLEY	21.00 €
COTES DU JURA Tradition NOIR FRERES	28.40 €
ARBOIS Tradition ROLET	38.00 €
COTES DU JURA Savagnin BOILLEY	22.50 €
COTES DU JURA Savagnin NOIR FRERES	35.60 €
ARBOIS Savagnin S FAUDOT	37.60 €

BOURGOGNE

SAINT VERAN	23.40 €
VIRE CLESSE	26.20 €

LOIRE / COTES DU RHONE

VDP ARDECHE « VIOGNIER »	16.90 €
COTES DU RHONE	20.10 €
VACQUEYRAS	28.20 €

SANCERRE	33.40 €
POUILLY FUME	33.40€

CREMANT DU JURA / CHAMPAGNE

CREMANT DU JURA	24.00 €
CHAMPAGNE PRODUCTEUR	36.00 €
FEUILLATTE	44.00 €
DELAMOTTE :	47.00 €
LAURENT PERRIER :	63.00 €

ROUGES**JURA**

ARBOIS PUPILLIN Pinot Noir B. BADOZ	26.80 €
COTES DU JURA Pinot Noir NOIR FRERES	26.40 €
ARBOIS TRADITION ROLET	24.40 €
ARBOIS TROUSSEAU FAUDOT	26.00 €
COTES DU JURA Trousseau NOIR FRERES	32.00 €
ARBOIS PUPILLIN TROUSSEAU CRINQUAND BIO	32.00€

COTES DU RHONE

COTES DU RHONE	20.10 €
VACQUEYRAS	25.80 €
GIGONDAS	34.60 €
CROZE HERMITAGE	41.50 €
SAINT JOSEPH	47.20 €

BORDEAUX

MEDOC	18.10 €
SAINT EMILION	29.40 €

SUD OUEST

COTES DE BOURG	16.10 €
CORBIERES	20.10 €
CHATEAU PUECH HAUT	37.20 €

BOURGOGNE

HAUTE COTES DE BEAUNE	31.00 €
HAUTES COTES DE NUITS	31.40 €
MERCUREY	28.20 €
GIVRY 1 ^{ER} CRU	36.30 €
CHOREY LES BEAUNES	40.30 €

D'autres vins sont disponibles, consultez nous.

Les commandes de vins doivent être confirmées au moins 8 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 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 2019

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 1 mois avant l'arrivée prévue.

Le nombre définitif de participants doit être communiqué 10 jours avant. Il servira de base à la facturation.

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

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

Arrhes à verser pour confirmer la réservation : 30% du devis 1 mois avant la prestation.

Tarifs :

valable pour l'année 2019 à partir de 20 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