



# Hôtel Restaurant Lou Granva \*\*



Famille PIOT - L'Abbaye  
39150 Grande Rivière  
Tel 03 84 60 11 13  
[Info@hotellougranva.com](mailto:Info@hotellougranva.com)  
Capacité 200 personnes

## Menus pour banquets 2015

30 personnes minimum

Un seul menu pour l'ensemble du groupe



<p><b>Menu N°1 (Sauf week end)</b> Gourmandine de brochet sur coulis de crevisses Poulet « des amis » rôti sauce forestière Gratin jurassien Comté de la fruitière Parfait glacé à la framboise Ö</p>	<p><b>Menu N°2</b> Terrine de foies de volaille Filets de perche au beurre pommes fondantes Comté et Morbier Crème brûlée à la vanille bourbon Ö</p>
<p><b>Menu N°3</b> (Minimum 30 Personnes) Quenelles de brochet gratinées au comté Jambon à l'ops Gratin Jurassien Comté et Morbier Coupe vigneron Ö</p>	<p><b>Menu N°4</b> Quenelles de brochet gratinées au comté Coq au vin Jaune et champignons Gratin jurassien Comté et Morbier Parfait glacé à la liqueur de sapin Ö</p>
<p><b>Menu N°5</b> Fondant de canard au savagnin Truite meunière Légumes du marché Comté et Morbier Parfait glacé à la framboise Ö</p>	<p><b>Menu N°6</b> Gratin de queues de crevisses au comté Suprême de pintade aux champignons Légumes du marché Comté et Morbier Vacherin glacé maison vanille-framboise Ö</p>
<p><b>Menu N°7</b> Terrine de brochet aux écrevisses Cuisse de canard rôtie au Vin Jaune Légumes du marché Comté et Morbier Parfait glacé à la framboise Ö</p>	<p><b>Menu N°_</b> Médaille de foie gras maison au vin Jaune Mignon de porc aux champignons Légumes du marché Comté et Morbier Coupe vigneron Ö</p>
<p><b>Menu N°8</b> 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 Ö</p>	<p><b>Menu N°10</b> Terrine de foies de volaille Croute forestière Magret de canard aux griottes Légumes du marché Comté et Morbier Assiette 3 chocolat (En mousse, en fondant et en sorbet) Ö</p>

<p align="center"><b>Menu N°11</b></p> <p>Ballottine de canard aux champignons  Pyramide de brochet sauce écrevisses  Trou digestif  Magret de canard aux baies de cassis  Garniture de légumes  Plateau de fromages  Dessert selon proposition</p> <p align="center">Ö</p>	<p align="center"><b>Menu N°12</b></p> <p>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</p> <p align="center">Ö</p>
<p align="center"><b>Menu N°14</b></p> <p>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</p> <p align="center">Ö</p>	<p align="center"><b>Menu N°15</b></p> <p>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</p> <p align="center">Ö</p>
<p align="center"><b>Trou digestif</b></p> <p>Un seul choix pour l'ensemble du groupe</p> <p>Sorbet citron arrosé au Crémant du Jura  Sorbet cassis arrosé de Marc du Jura  Sorbet citron arrosé à la Vodka  Glace à la vanille arrosée de Macvin et raisins secs  Sorbet framboise arrosé de liqueur de litchi</p>	<p align="center"><b>Dessert</b></p> <p>Un seul choix pour l'ensemble du groupe</p> <p>Nougat glacé sur coulis de fruits rouges  Soufflé glacé à la liqueur de sapin  Vacherin glacé maison à la vanille framboise  Vacherin glacé maison à la vanille cassis  Framboisier  Marquise au chocolat</p>

### Origine de la viande :

Bœuf : France / Limousin / blason prestige / label rouge  
Veau : France / Limousin / blason prestige / label rouge  
Volaille : France / 71  
Porc : France / Franche comté IGP



### FORFAIT BOISSON :

(s'applique à l'ensemble du groupe)

Forfait N°1 : " / personne

1 pichet de 75cl de vin de pays pour 4 pers blanc ou rouge  
+ 1 café

Forfait N°2 : " / personne

Kir  
1 pichet de 75cl de vin de pays pour 4 pers blanc ou rouge  
+ 1 café

Forfait N°3 : " / personne

1 pichet de 75cl d'Arbois AOC pour 4 pers blanc ou rouge  
+ 1 café

Forfait N°4 : " / personne

Kir  
1 pichet de 75cl d'Arbois AOC pour 4 pers blanc ou rouge  
+ 1 café

## Brasserie diverse

Café : ”  
Eau minérale : ”  
Jus de fruit ou soda au litre : ”

## Apéritifs et cocktails

### Servis à l'hôtel

Le verre :  
Sangria, kir 15 cl : ”  
Cocktail exotique 15cl : ”  
Champagne ”

## Amuse bouche

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

8 pièces salées

”

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

12 pièces salées

”

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



# VINS

DROIT DE BOUCHON: " par bouteille (maximum 1 vin apporté).

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**

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  
VDP ARDECHE « VIOGNIER »  
COTES DU RHONE  
POUILLY FUME  
CROZES HERMITAGES  
SANCERRE

## CREMANT DU JURA / CHAMPAGNE

ARBOIS / COTES DU JURA :  
CHAMPAGNE 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  
CHATEAU PUECH HAUT

### **BOURGOGNE / BEAUJOLAIS**

SAINT AMOUR  
BROUILLY

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

### **De autres 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 de 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.

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