



HÔTEL RESTAURANT



LOU GRANVA & SPA

Forfait séminaire 2020 à partir de 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
La Ferme de Marguerite

www.hotel-abbaye-jura.com

www.lafermedemarguerite.com

Journée d'étude

À partir de 50 personnes

Café croissant
Mise à disposition de l'espace réunion
08h00 – 18h00
(Véranda 100 m² ouverte sur l'espace restaurant)



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

24.40 €

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

27.60 €

Menu N° 3

(Minimum 30 Personnes)

Quenelles de brochet gratinées au Comté

Jambon à l'os
Gratin Jurassien

Comté et Morbier

Coupe vigneron

27.60 €

Menu N° 4

Fondant de canard

Truite au beurre
Légumes du marché

Comté et Morbier

Tarte aux myrtilles

28.60 €

Menu N° 5

Rillettes de truite saumonée

Noix de veau, citron romarin
Légumes du marché

Comté et Morbier

Profiterole

28.60 €

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

33.80 €

Menu N° 7

Terrine de foies de volaille

Filets de perche au beurre
pommes fondantes

Comté et Morbier

Crème brûlée à la vanille bourbon

41.00 €

Menu N° 8

Terrine de foies de volaille

Croute forestière

Magret de canard aux baies de cassis
Légumes du marché

Comté et Morbier

Vacherin glacé Vanille framboise

36.90 €

Menu N° 9

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

40.00 €

Menu N° 10

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

44.10 €

Menu N° 11

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

42.00 €

Menu N° 12

Foie gras frais maison

Filets de perche au Vin Jaune

Rosace de volaille aux morilles et
grisets
Garniture de légumes

Comté et Morbier

Dessert selon proposition

52.30 €

Menu N° 14

Duo de terrine et foie gras,
gelée au Macvin

Pavé de sandre sauce crustacés

Suprême de volaille
aux morilles et grisets
Garniture de légumes

Comté et Morbier

Dessert selon proposition

48.40 €

Forfait classique

4.00 €

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

Café expresso

Forfait club

9.50 €

1 Kir

1 pichet 75cl (pour 3 pers)
de vin de pays rouge ou blanc

1 coupe mousseux « blanc de 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 :	1.00 €
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 :	2.00 €
Cocktail exotique 15cl :	3.00 €
Crémant du Jura	3.50 €

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 €

Menus groupes 2020

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 confirmés 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 2020 à partir de 40 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