

*Hôtel Restaurant*  
*Lou Granva* \*\*



39150 Grande Rivière  
Tel 03 84 60 11 13  
[www.hotellougranva.com](http://www.hotellougranva.com)  
[Info@hotellougranva.com](mailto:Info@hotellougranva.com)



# *Menus de mariages 2020*

*Minimum 80 adultes*

*Un hôtel de 1800m<sup>2</sup> pour votre manifestation*

### **Menu 43 €**



Ballottine de canard aux champignons

\* \* \*

Pyramide de brochet sur coulis d'écrevisse

\* \* \*

Trou normand

\* \* \*

Magret de canard au cassis

Garniture de légumes

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée

### **Menu 46.50 €**

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

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée



### **Menu 48.50 €**

Duo de terrine de volaille et foie gras,

Gelée au macvin

\* \* \*

Pannequet de saumon et brochet

Crème de crustacés – Riz pilaf

\* \* \*

Trou normand

\* \* \*

Rosace de volaille aux morilles et grisets

Garniture de légumes

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée

**Menu 49.90 €**

Foie gras frais maison au Vin Jaune

\* \* \*

Minute de perche sur coulis d'écrevisses

Ou

Minute de sandre, Crème de crustacés

\* \* \*

Trou normand

\* \* \*

Magret de canard aux morilles et grisets

Ou Pièce de bœuf aux morilles et grisets (contre-filet)

Garniture de légumes

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée



**Menu 50.50 €**

Terrine de brochet aux queues  
d'écrevisses

Sauce citron-ciboulette

\* \* \*

Foie gras poêlé au macvin

Crème de cocos blancs

\* \* \*

Trou normand

\* \* \*

Filet de veau rôti aux cèpes

Garniture de légumes

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée

**Menu 51.50 €**

Pyramide d'écrevisses  
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

\* \* \*

Assiettes de fromages

\* \* \*

Dessert glacé

\* \* \*

Pièce montée



## Menu 53.50 €

Brique de saumon fumé Au quinoa  
Chop-suey de légumes  
\* \* \*

Gratin de queues d'écrevisses  
Au Vin Jaune  
\* \* \*

Trou normand  
\* \* \*

Grenadin de veau, Aux morilles et grisets  
Garniture de légumes  
\* \* \*

Assiettes de fromages  
\* \* \*

Dessert glacé  
\* \* \*

Pièce montée



### Pièce montée

(choix unique d'un gâteau et parfum)

Gâteau à étages :

Framboisier, Marquise au chocolat,...

Pyramide en choux :

vanille, calvados, vanille/chocolat,...

(Nous consulter)

### Trou normand :

(choix unique d'un parfum)

- Sorbet pomme arrosé de Calvados
- Granité au Marc du Jura
- Sorbet citron au Crémant du Jura
- Sorbet cassis arrosé de Marc du Jura
- Sorbet citron et vodka
- Sorbet fruit de la passion arrosé de vodka
- Glace vanille arrosé de Mac Vin et raisins

---

### Desserts glacés :

(choix unique d'un parfum)

- Nougat glacé sur coulis de fruits rouges
  - Parfait glacé à la framboise
  - Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce au chocolat
  - Vacherin glacé maison
- Vanille cassis, vanille framboise,  
(Autres parfums nous consulter)

La location de salle est incluse dans votre menu (5 € / pers).

Un menu sous forme de buffet peut vous être proposé sur devis

### **Origine de la viande :**

Bœuf : France / Limousin / blason prestige / label rouge

Veau : France / Limousin / blason prestige / label rouge

Volaille : Saône et Loire

Porc IGP Franche conté

## **POUR PROLONGER LA FETE** **DEJEUNER DU DIMANCHE** (min. 30 pers.)

Repas servi à table entre 12h30 et 13h30.  
Fin des prestations 15h00.

### **Menu**

Terrine de foies de volaille  
Jambon à l'os sauce lie de vin et pommes  
fondantes  
Sorbet maison  
18 € / personne



# Apéritifs et cocktails



## Servis à l'hôtel

Le verre :

Sangria, kir 15 cl :	2.50 €
Cocktail exotique 15cl :	3.50 €
Crémant du Jura	3.50 €
Champagne	6.00 €

## Amuse bouche

### Cocktail classique

(Env. 45 min d'apéritif)  
8 toasts salées  
6.40 €

### Cocktail excellence

(Env. 1 heure 30d'apéritif)  
12 toasts salées  
9.60 €



## Divers boisson :

CAFE :	1.90 €
EAU MINERALE :	3.50 €
JUS DE FRUIT Au litre :	8.75 €
SODA Au litre :	6.50 €
BIERE au litre :	8.00 €

# VINS

DROIT DE BOUCHON: 10.00 € 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.



Carte des vins en annexe

# Chambres :

2095 € pour les 24 chambres de l'hôtel (petit déjeuner continental compris).  
Le petit déjeuner est servi à partir de 9h à 11h.  
+ Taxe de séjour

Pour toute soirée dansante la totalité des chambres de l'hôtel vous sont automatiquement réservées.

Pour ce tarif '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 en supplément selon disponibilité et sur demande.



## Piscine

Les clients de l'hôtel ont accès à la piscine intérieure chauffée selon les horaires d'ouverture de celle-ci : 08h00-20h30  
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 interdits 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).

- 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 (0h30). Il est possible de commander des boissons supplémentaires pendant la nuit au responsable de garde.

- 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 € par tranche indivisible de 40 personnes).

- Arrhes à verser pour confirmer la réservation : 1000 € pour bloquer la réservation, 30% du devis 4 mois avant et 20% supplémentaires 30 jours avant le mariage solde à régler le lendemain du mariage.

- Le prix du menu comprend le prix du traiteur (fourniture et dressage des plats) le prix du service et 5€ par personne de location de salle. 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 0H00.**

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

- La réservation d'une soirée de mariage n'inclut 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 à 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 à effectuer le 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 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 € lors de la réservation**

**30 % d'arrhes sont demandés 4 mois avant la prestation**

**20 % supplémentaire du montant de la prestation 30 jours avant la prestation.**