



# HÔTEL RESTAURANT



## LOU GRANVA & SPA



### Menu pour banquets 2020 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](mailto:Info@hotellougranva.com)*



Visitez nos 2 autres établissements :  
Hôtel de l'abbaye [www.hotel-abbaye-jura.com](http://www.hotel-abbaye-jura.com)  
La Ferme de Marguerite [www.lafermedemarguerite.com](http://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

*Possibilité de faire une pièce montée* supplément de 2 euros / pers

### *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 :	
kir 15 cl :	2.50 €
Cocktail Maison 15cl :	3.50 €
Crémant du Jura 15cl :	3.50 €

### *Amuse bouche*

#### *Toast pour Cocktail classique*

(env. 30 min d'apéritif)

8 pièces salées

6.40 €

#### *Toast pour Cocktail excellence*

(env. 1 heure d'apéritif)

12 pièces salées

9.60 €

# VINS

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 <b>BIO</b>	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 <sup>ER</sup> 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.

# 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 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 2020 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](mailto:info@hotellougranva.com)