Lou Granva
Hôtel Restaurant & Spa

23 Labbaye en Grandvaux
39150 Grande Rivière
Tel : (33) 03 84 60 11 13
www.hotellougranva.com
info@hotellougranva.com

Menus Banquet 2024
Soir, Week end
Jours fériés et Haute saison

25 Adultes minimum

1 salle de restaurant modulable jusqu'à 180 personnes·
1 terrasse panoramique avec vue sur lac·
Accès Wifi Gratuit

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

SARL ABI HOTELS RESTAURANTS au capital de 8000 € - RCS Lons le Saunier 44960426300011 APE 55 .10Z TVA FR59449604263
Immatriculation au Registre des operateurs de voyages et de séjour IM03900003
Garantie financière Crédit Agricole Mutuel de Franche Comté, 11 Ave Elisée Cusenier 25000 Besançon
Responsabilité Civile Generali Iard, 7 Bd Haussmann, 75009 Paris

Menu à 27 €

(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)

Quenelles de brochet maison gratinées au Comté
Ou Rillette de truite saumonée du Jura à la ciboulette et salade mélée
Ou Fondant de canard au Savagnin et bouquet de salade

***

Suprême de pintade aux champignons et Vin Jaune
Ou Jambon à l'os braisé au Poulsard (Minimum 30 Adultes)
Ou filet de truite rose du Jura, façon Pochouse
Légume du jour, gratin jurassien

***

Parfait glacé à la liqueur de sapin, crème fouettée et chocolat chaud
Ou Coupe vigneron (Glace cassis maison, chantilly, Marc du Jura)
Ou Tarte aux myrtilles, crème fouettée à la vanille

Menu à 31€

(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)

Saucisson de truite du Jura aux amandes et bouquet de salade
Ou Saucisse de Morteau briochée et bouquet de salade
Ou Fondant de canard au Savagnin et bouquet de salade

***

Rôti de veau sauce citron romarin
Ou Suprême de poulet fermier label rouge « Noir de Bourgogne » sauce forestière
Ou Magret de canard ou filet de canette (selon arrivage) au cassis
Ou Truite de la petite montagne cuite au beurre à la farine de châtaigne
Légumes du marché, gratin jurassien

***

Profiterole tout maison (glace, chantilly, choux, sauce chocolat)
Ou Crème brûlée à la vanille bourbon
Ou Vacherin glacé maison vanille framboise

Menu à 42€

(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)

Médaillon de foie gras au Vin Jaune
Ou salade de saumon fumé maison, tartare de légumes et quinoa

***

Filets de perche au beurre, sauce pochouse
Ou Poulet fermier « Noir de Bourgogne » aux morilles et champignons
Légumes du marché, gratin jurassien

***

Assiette de fromages du Jura (Comté et Morbier)

***

Charlotte à la framboise
Ou Crème brûlée à la vanille bourbon
Ou Vacherin glacé maison vanille framboise
Ou Gateau d'anniversaire

Menu à 55€

(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)

Ballotine de canard et foie gras
Ou salade méli-mélo de Saumon fumé, betteraves et pickles de légumes
***
Duo de truite et sandre au Savagnin, fantaisie potagère
Ou Gratin de queues d'écrevisses au Comté
***
Pause Jurassienne
***
Suprême de volaille aux morilles et champignons
Ou Magret de canard ou filet de canette (selon arrivage) aux morilles et champignons
Ou Rôti de veau aux morilles et champignons
Légumes du marché, gratin Jurassien
***
Assiette de fromages du Jura (Comté et Morbier)
***
Parfait glacé à la liqueur de sapin crème fouettée et chocolat chaud
Ou Crème brûlée à la vanille bourbon
Ou Vacherin glacé maison vanille framboise
Ou Gâteau d'anniversaire

Fromage en supplément Comté Morbier 3 € / pers

Gâteau d'anniversaire (+ 2€ / pers)
Vacherin Vanille / framboise
Entremet : charlotte à la framboise
Truffé au chocolat
Mangue / passion

Menu enfant à 7 € (de 3 à 8 ans) Filet de poulet, légumes du moment + glace 1 boule
Menu enfant à 13.50 € (de 9 à 12 ans) ½ portion du menu adulte (avec 1 entrée + 1 plat + dessert)

Apéritifs (servi avec des snacks)

Kir Cassis	3.50 €
Cocktail maison	5.50 €
Crèmant du jura	5 €

Plateau de toasts 5 pièces / pers 4.50 € 8 pièces / pers 7 €

Forfaits vins (pour l'ensemble des convives)

Forfait vin 5 € / pers
1 pichet 75cl pour 4 pers de vin de pays rouge ou blanc
1 Café expresso

Forfait vin Jurassien 8 € / pers
1 bouteille d'Arbois A.O.C rouge ou blanc 75cl pour 4 personnes
1 Café expresso

Forfait vin Elégance 14 € / pers
1 bouteille d'Arbois A.O.C blanc 75cl pour 4 personnes
1 bouteille de cotes du rhone rouge 75cl pour 4 personnes
1 coupe de pétillant sur le dessert
¼ Bouteille d'eau plate ou gazeuse
1 Café expresso

Vous pouvez également demander notre carte de vins à la bouteille

Conditions de vente :

Menu : un seul menu pour l'ensemble du groupe.
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. Merci de nous indiquer à l'avance les régimes particuliers. Au-delà de 10% de changement sur le menu, la prestattion sera facturé à la carte pour la totalité des convives.
Toute modifications, demande d'option et confirmation doivent nous parvenir par courriel.

Tarifs : Prix net ttc par personne à partir de 25 adultes.
Les prix peuvent varier jusqu'à la confirmation avec versement des arrhes en fonction du cours des marchandises.

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.
Les tarifs des menus correspondent a un service pendant les horaires de repas normal (de 12h à 14h et de 19h30 à 21h).
Pour tout autre demande, n'hésitez pas a demander un devis.

Règlement : Le règlement se fait sur place à l'issue du repas.
Arrhes : 30% de la commande

Nos menus sont préparés avec des produits frais : nous nous réservons le droit de remplacer un plat par un plat équivalent en cas d'indisponibilitée d'un produit.