



**Lou Granva**  
Hôtel Restaurant & Spa



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

## Menus groupes 2022

20 personnes minimum

*1 salle de restaurant modulable jusqu'à 180 personnes*

*1 terrasse panoramique avec vue sur lac*

*24 chambres entièrement équipée*

*Accès Wifi Gratuit*

*Piscine, spa*



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

### Menu 1

#### Sauf dimanche et Jours fériés

16.50 €

Terrine maison au mac vin, confiture d'oignon et salade mêlée  
Suprême de poulet au Vin Jaune  
Légume du jour, gratin jurassien  
Coupe « dent blanche » (Glace vanille maison, chantilly, chocolat chaud)

### Menu 2

20 €

#### **(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)**

Quenelles de brochet maison gratinées au Comté  
Ou Rilette de truite saumonée du jura à la ciboulette et salade mêlée  
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 Personnes)  
Ou Truite de la petite montagne cuite au beurre à la farine de châtaigne  
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 3

24.5 €

#### **(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  
\*\*\*

Noix de veau sauce citron romarin  
Ou Suprême de poulet fermier label rouge « Noir de Bourgogne » sauce forestière  
Ou Magret de canard au cassis  
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 N° 4

39 €

#### **(1 seul choix pour l'ensemble du groupe)**

Médailillon 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  
\*\*\*

Entremet chocolat framboise  
Ou Crème brûlée à la vanille bourbon  
Ou Vacherin glacé maison vanille framboise

## Menu N° 5

52€

### (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 potagere

Ou Gratin de queues d'écrevisses au comté

\*\*\*

Pause Jurassienne

\*\*\*

Suprême de volaille aux morilles et champignons

Ou Magret de canard aux morilles et champignons

Ou Grenadin de veau aux morilles et champignons

Légumes du marché, gratin jurassien

\*\*\*

Comté, Morbier et bleu de gex

\*\*\*

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

### Fromage en supplément

Comté Morbier 2.50€ / pers

### Apéritifs (servi avec des snacks)

Kir ou sangria 3 €

Cocktail maison 4€

Crémant du jura 4.5€

Plateau de toasts 5 pièces / pers 4€ 8 pièces / pers 6.4€

### Forfaits vins

Forfait vin 4.50 €

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

1 Café expresso

Forfait vin Jurassien 7.5 €

1 bouteille d'Arbois A.O.C rouge ou blanc 75cl pour 4 personnes

1 Café expresso

Forfait vin Jura -Rhône 12.5 €

1 bouteille d'Arbois A.O.C blanc 75cl pour 4 personnes

1 bouteille de cotes du rhône les jonquiers rouge 75cl pour 4 personnes

1 Café expresso

*Vous pouvez également demander notre carte de vins à la bouteille*

### Conditions de vente :

Menus : un seul menu pour l'ensemble du groupe.

Réservation : Le choix du menu ainsi que les forfaits retenus doivent être confirmés 15 jours avant l'arrivée prévue. Le nombre définitif de participants doit être communiqué 8 jours avant. Merci de nous indiquer à l'avance les régimes particuliers. Toute modification, demande d'option et confirmation doivent nous parvenir par courriel.

Tarifs : Prix net ttc par personne à partir de 20 convives. 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 à un service pendant les horaires de repas normal (12h – 14h et 19h30 21h) Pour toute autre demande, n'hésitez pas à 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'indisponibilité d'un produit.