



La villa du Lac



Mariage

2016

Vin d'honneur

L'apéritif se déroulera sur la terrasse ou dans la salle Divonne

Vin d'honneur du Bugey

Cerdon du Bugey, jus de fruits, eaux minérales

Assortiment de 3 feuilletés par personne et biscuits apéritifs

*L'apéritif **14€ par personne et par heure***

Vin d'honneur Tradition

Cerdon du Bugey, sélection de vins blanc et rouge

Bière bouteille

Martini blanc, rouge, rosé

Jus de fruits et eaux minérales

Brochette de tomate mozzarella, verrine de tartare de saumon, beignet de crevettes, gougère au fromage, assortiment de canapés, assortiment de feuilletés, croque légume

*Le cocktail **25€ par personne et par heure***

L'apéritif des Loupiots

Eaux minérales, jus de fruits, soft

Assortiment de feuilletés et biscuits apéritifs

*L'apéritif des enfants **7€ par enfant et par heure***



Menus

Menu Adam & Eve

Forfait à 79€ par personne boissons incluses

Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

½ bouteille de vin - vin blanc ou rouge confondus

½ bouteille d'eau minérale, café ou thé

Menu Roméo & Juliette

Forfait à 95€ par personne boissons incluses

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

½ bouteille de vin - vin blanc ou rouge confondus

½ bouteille d'eau minérale, café ou thé

Menu Bambino

Forfait à 22€ par personne boissons incluses

Salade de pâtes avec ses dés de fromage et jambon

Suprême de poulet accompagné de ses pommes frites

Glace

½ bouteille d'eau minérale, 1 soft

Les menus sont à composer parmi nos propositions qui sont sur les feuilles suivantes

Proposition de Menus

Entrées

Terrine de foie gras, chutney poire-vanille

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan

Assiette de saumon fumé, blinis et chantilly safranée

Rillettes de lieu fumé et son guacamole

Viandes

Médailleur de veau Vallée d'Auge (Calvados-pommes)

Magret de canard sauce à l'orange

Ballottine de volaille farcie aux champignons, sauce Côte du Jura

Rôti de bœuf de 6h, sauce foie gras

Poissons

Filet de bar sauce Vierge

Filet de daurade sauce anisée

Saumon mariné au lait de coco et curry



Proposition de Menus

Féculent

Gratin de pommes de terre

Patates douces

Purée à l'ancienne

Riz Pilaf

Galette de quinoa

Palet de polenta

Légumes

Tian de légumes

Asperges vertes

Flan de carottes

Courgettes rôties

Fagot de haricots verts

Fromages

Sélection de fromages de la Villa

Desserts

Carpaccio d'ananas, sorbet et copeaux de coco

Opéra

Mousse de caramel/beurre salé et sa brunoise de poire

Fraisier

Un choix de menu unique pour l'ensemble des convives est nécessaire





Le Bal

Le toast Champagne

Afin de porter un toast en l'honneur des mariés, nous vous proposons une coupe de Champagne servie au moment du dessert.

*Coupe de Champagne **9€ par personne***

L'Open Bar

Après l'ouverture du bal par les mariés, nous vous proposons un bar ouvert jusqu'à 3h du matin (maximum). Vous y apporterez préalablement toutes les boissons que vous souhaitez proposer pour la soirée et nous assurerons le service.

Frais de service (droits de bouchon offerts) :

*- **400€ jusqu'à 1h00***

*- **600€ jusqu'à 3h00***





Les forfaits

En plus de votre dîner, nos forfaits incluent les options suivantes:

- *La location de la salle (facturée 1000€ en dessous de 60 adultes)*
- *La location de la piste de danse (facturée 250€ en dessous de 60 adultes)*
- *La chambre des mariés*
- *La soirée jusqu'à 1h du matin*

(possibilité d'étendre jusqu'à 3h du matin, l'heure supplémentaire est facturée 250€)

En supplément, nous pouvons vous proposer:

- *Housses de chaises avec ou sans nœuds (tarifs sur demande)*
- *Trou normand (7€ par convive)*
- *Mignardises (3 pièces, 6€ par convive)*
- *Chambre avec tarif préférentiel (124€ la nuit, hors petit-déjeuner)*
- *Menu dégustation (70€ par convive et offert pour les futurs mariés si confirmation)*
- *Pièce montée et Pyramide de macarons (en supplément de nos forfaits, tarifs à demander à Brocard)*

Privatisation

Vous souhaitez organiser votre mariage et profiter de l'exclusivité de notre hôtel.

Nous pouvons vous proposer un événement sur mesure incluant la privatisation de nos chambres et de nos différents espaces pour une soirée sans pareil.

Cette exclusivité portera sur nos 88 chambres, notre salle de réception et notre bar, et ce pour toute la durée de votre soirée.

N'hésitez pas à nous contacter pour une demande de devis sur mesure.



Les étapes avant le grand jour



Un an avant

Après une visite de notre établissement et une présentation de nos prestations, nous plaçons ensemble une date d'option pour votre mariage pendant une semaine.

Vous composez votre mariage parmi les forfaits proposés et nous vous adressons un devis estimatif. C'est aussi le moment de pré-réserver des chambres pour vos invités.

Pour réserver définitivement la date de votre mariage et confirmer votre événement, un acompte de 50% du montant total du devis vous sera demandé.

Un mois avant

Nous prenons rendez-vous afin de finaliser en détail l'organisation de votre mariage. C'est le moment de fixer les horaires, le nombre de convives, les animations et tous les autres points de détails de manière précise.

Quinze jours avant

Vous nous communiquez votre plan de salle avec le nombre de tables, leur disposition dans la salle et le nombre de convives par table.

Nous vous demandons de nous confirmer définitivement le nombre de convives qui servira de base de facturation et de nous verser le solde selon la facture établie.

Contact

Vous souhaitez organiser votre mariage à La Villa du Lac, n'hésitez pas à nous faire part de votre demande, nous aurons plaisir à vous présenter notre établissement et à organiser un rendez-vous personnalisé pour faire ensemble le point sur vos souhaits et attentes.

Amandine CALARD

Responsable de Banquets, Mariages, Groupes et Séminaires

mice@lavilladulac.com

0033 (0)4.50.99.40.05

