

LE DOMAINE DES GIRARDS

est Géré par le 

**Votre mariage
au Domaine des Girards
en 2012**

Ce centre de vacances situé entre Lans en Vercors et Villard de Lans est un lieu particulièrement adapté à l'organisation des mariages puisque vous trouverez sur un même lieu la restauration, la vaisselle, une équipe compétente et disponible, le couchage et tout pour faire la fête.

Le Domaine des Girards permet d'organiser vos événements de 90 à 140 personnes à table et d'en accueillir 120 pour la nuit, 36 chambres à disposition. Ascenseur.

Une grande salle de restaurant lumineuse, un lieu pour faire la fête, un vaste parc orienté sud-ouest, des chambres de deux à quatre lits avec salle de bains et toilette... de quoi ravir vos invités et vivre cet événement en toute sérénité.

Une invitation aux mariages et aux grandes fêtes de famille

Notre équipe saura
vous concocter la fête que
vous attendez.



Juste une petite chose : méfiez vous des « Garden party », dans le Vercors, la météo est capricieuse en toutes saisons !

Vous trouverez ci-après, les différents modules vous permettant d'établir votre budget.

Location de la salle,

Les nuitées,

L'apéritif ou vin d'honneur,

Les différentes propositions de nos chefs

Le brunch du lendemain

INFORMATIONS GENERALES

POUR FAIRE LA FETE AUX GIRARDS

Location de la salle, sono comprise et jeux de lumière, bar, machine à glaçons **et surveillance la nuit** : 900 €uros



NUITEE & PETIT DEJEUNER :

Draps fournis mais lits non faits, (serviettes de toilette non fournies)

22 €uros par personne. Taxe de séjour incluse.

Enfants dans la chambre des parents : **12 €**

Une nuit supplémentaire (de vendredi à samedi) est possible mais pas systématique. (nous consulter). Le petit déjeuner est compris au tarif de 20€/adulte et 10€/enfant

Nous vous proposons d'encaisser directement les nuitées auprès de vos invités le dimanche matin mais vous devez nous donner le plan d'occupation des chambres avant la remise des clés. Le plan est téléchargeable sur le site « club-vercors.fr »

Le petit-déjeuner à la française du lendemain est en self-service dans une salle réservée à cet effet. Son prix est inclus dans la nuitée.

DEJEUNER DU LENDEMAIN : BRUNCH

La formule brunch est appréciée pour sa souplesse et permet aux invités de prendre la route quand ils le désirent.

A partir de 14 €uros selon le contenu. Vous trouverez sous forme de buffet froid:

Viande froide, charcuteries, grosses salades, crudités, salades composées, céréales cuisinées, saumon fumé, fromages, fruits de saison, café.....**un vrai repas**

D'ABORD UNE VISITE PUIS UN DEVIS SANS SURPRISES :

Le domaine des Girards est réservé aux groupes à partir de 90 personnes, Si ce nombre vous paraît trop élevé, consultez nous pour une proposition sur une autre maison, par exemple « les Mélèzes ».

Aucune option de réservation n'est possible sans une rencontre sur place

Club Vercors
La Source
300, rue Piétri
BP 72
38250 Villard-de-Lans
04 76 95 14 45

A bientôt !

Contact par courriel : gilles.balesta@wanadoo.fr



Accueil

Notre équipe vous propose des exemples de buffets apéritifs type, mais reste à votre écoute si vous aviez une idée plus personnelle.

Tous nos produits et feuilletés sont « maison », nous assurons la présentation et l'alimentation du ou des buffets. Service dedans / dehors selon la météo

A vous de définir : Apéritif ou vin d'honneur ? (tous les invités seront-ils au repas ?)

Ou dit autrement, les invités à l'apéritif sont-ils tous invités au repas ?

Feuilletés : 5,3 €

Proposition 1 : Faits maison, servis sitôt sortis du four, variés et originaux

Minimum 6 pièces par convive (saucisse, fromage ; tapenade, pistou, tomate anchois...)

Amuse bouche: 7,20€

Banderilles de charcuterie mise en scène; fromage, et légumes

Assortiments feuilletés salés maison.idem proposition 1+ bouchée escargot + bouchée aux fruits de mer ,

Une verrine surprise

Raviolles frites

Apérocéan: 8,8 €uros

Banderilles de charcuterie ; fromage, saumon roulé, et légumes

Assortiments feuilletés salés maison.idem proposition 1 (mais réduit à 4 pièces)+ bouchée fruit de mer ,

Une verrine « soupe de moule »

Carpaccio de St Jacques

Tarama maison



Méli Mélo : 10,60 €uros

Banderilles de charcuterie ; fromage, saumon roulé,

Bâtonnets de crudités avec sauces variées (vinaigrette persillée, fromage blanc et herbes, sauce curry)

Assortiments feuilletés salés maison.idem proposition 1+(mais réduit à 4 pièces)+ + bouchée fruit de mer , + bouchée escargot

Une verrine « soupe de moule »

Carpaccio de St Jacques

Tarama maison

Réception : 12,5 €uros ...pour un vin d'honneur très copieux

Banderilles de charcuteries ; fromage, saumon roulé,

Bâtonnets de crudités avec sauces variées (vinaigrette persillée, fromage blanc et herbes, sauce curry)

Assortiments feuilletés salés maison.idem proposition 1+(mais réduit à 4 pièces)+ + Bouchée fruit de mer , + Bouchée escargot

Une verrine « soupe de moules »

Carpaccio de St Jacques

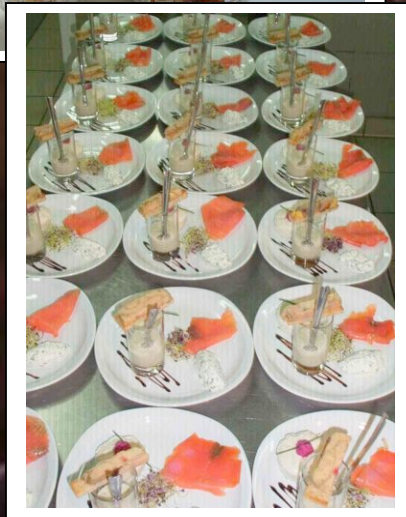
Tarama maison

Dés de Pizza et de Quiche ou Pissaladière

Variante : Vous fournissez la totalité de l'apéritif et nous demandez d'en assurer le service : 3,85 €uros de frais de service (par convive)

La fourniture de toutes les boissons est à votre charge, aucun droit de bouchon n'est demandé, pour l'apéritif comme pour le repas de nocés.

Merci de porter les verres perdus au conteneur proche le lendemain



Toutes nos propositions sont « maison » avec des produits de qualité, travaillés par notre équipe sur place. Chaque fois que cela est possibles nous privilégions les circuits courts de distribution et les approvisionnements locaux.



FORMULE 2012

Tarif sur une base **UNIQUE** à 37,5€

Une entrée originale en « TRILOGIE »



Service sur assiette froide ou tiède selon vos choix. Certains appellent un supplément
Vous choisissez très librement trois éléments parmi ceux-ci :

Poissons :

- Tartare aux deux truites du Vercors, fraîche et fumée
- Mousseline de brochet et sa vinaigrette de betterave
- Brochette de crevettes panées au pain d'épice et saveur aigre douce
- Emincé de St Jacques poêlées à la fondue de poireaux



Légumes :

- Velouté de légumes au Bleu et sa mouillette de foie gras aux noix
- Quinoa au pistou et tartare de tomate
- Velouté de potiron et châtaignes (automne)
- Crème d'asperge et œufs de truite (printemps)



Ou encore :

- Flan de fromage de chèvre frais et son caramel de moutarde à l'ancienne
- Briquette de foie gras frais entouré de champignons des bois (+2 €)
- Crumble au foie gras frais et vinaigre de Xérès
- Bouchées de délices de canard sur tartine rustique (pâté au foie gras, rillettes et frittons) (+2 €)



OU

Entrée unique à l'assiette 100% canard

Assiette de délices de canard du Vercors : ferme marque Parc du Vercors +5 €
Foie gras bloc mi-cuit, pâté au foie, rillettes, frittons sur lit de crudités variées,



Plat principal



Viande ou Poisson au choix :

- Pavé de veau à la clairette de Die « tradition »
- 1/2 pigeon aux effluves de foin et gentianes en mini tour d'assiette (+2 €)
Présentation « Carta Fata » comportant une membrane transparente à perforer dans l'assiette
- Filet de truite du Vercors en croûte de noix au beurre blanc et huile de noix
- 1/2 Magret de canard accommodé au choix : de poivre vert, d'un assortiment de champignons des bois, ou cuisiné avec miel et épices
- Filet mignon de porc accommodé au choix : de poivre vert, d'un assortiment de champignons des bois, ou cuisiné avec miel et épices.
- Pièce de boeuf dans le filet, sauce aux morilles (+2€)

Accompagnement du plat principal :

Au choix :

- Palet de ravioles (sans fromage gratiné)
- Ou
- Gratin de pays servi en plat sur table ou en ramequin individuel

entouré de :

- Une poêlée de légumes de saison et tomate cerise confite

Fromages

Buffet de 4 fromages secs exclusivement de pays et faisselle de fromage blanc avec une salade verte

en libre service



Menu enfants* : 13 €

Le repas des enfants est proposé pendant le temps de l'apéritif, dans une salle à part et sous la responsabilité et l'encadrement des parents ou de vos baby-sitters.

Entrées variées et à leurs envies,

Plat principal identique à celui des adultes mais sans goût trop marqué.

Fromage blanc et

Un premier dessert, une glace.....en attendant

* à définir selon vos choix d'organisation et les compositions familiales, nous ne mettons pas de limites d'âge)

Et si nous passions au dessert !



LES PATISSERIES du Club-Vercors

Gâteaux présentés en une seule grosse pièce ou plusieurs petites. Nous serons les complices de vos couleurs et thèmes. Toutefois un seul choix est possible.

- **Trianon** : biscuit aux amandes, croustillant praliné, mousse de chocolat (5,5 €)
le « top » de la maison
- **Mousse de fruits** de saison (5,5 €)
- **Tartes** (4,3 €)
Aux noix
Aux myrtilles,
Poire chocolat
- **Salade de fruits frais** pour les fins de soirée (3 €)
150 g par personne sirop compris en libre service



Toutefois, si vous préférez un pâtissier de votre choix pour une pièce montée ou d'autres choix de gâteaux, ou en complément des notre, une participation au service de 2 € par convive sera demandée.

Fin de repas :

Après le service du dessert, notre personnel se retire et vous laisse tisanes et café à volonté en libre-service.

Nappage et décoration :

Nous fournissons des nappes blanches en coton et des serviettes jetables en fibres non tissées. Les serviettes blanches en tissus ont un surcoût de 0,80 €.

Vous pouvez décorer les tables et la salle comme bon vous semble. Notre seule contrainte est de vous demander de limiter les bougies à une par table. (détecteurs de fumée très sensibles). Sauf exception, la salle est accessible pour décoration et personnalisation dès le vendredi après midi, après 14 heures



A bientôt

Gilles, Pascale, Thierry, Jean-Christophe, Eric, Lucie, Marie, Irène, Vanessa, Christine, Evelyne, Juliette, Anne, Max.....et les autres



Pour vous accueillir