

LES MELEZES

Géré par le Club Vercors

**Votre mariage
aux Mèlèzes
en 2012**

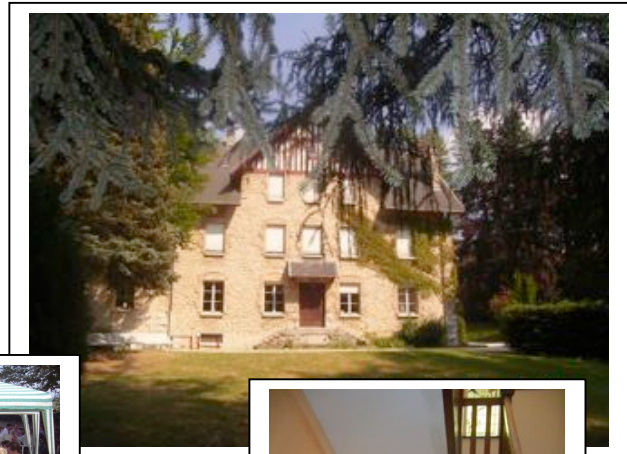
Ce centre de vacances situé à Villard de Lans est un lieu particulièrement adapté à l'organisation des mariages puisque vous trouverez sur un même lieu la restauration, la vaisselle, une équipe compétente et disponible, le couchage et tout pour faire la fête.

Cette belle demeure du début du siècle précédent a été rénovée fin 2009 et vous offre 18 chambres de 2 à 6 lits avec au minimum la salle de bain avec douche et le WC pour 8 d'entre elles.

Une grande salle de restaurant lumineuse pour 70 places assises environ, avec une zone pour danser, un vaste parc orienté sud-ouest, environnement magnifique pour un apéritif extérieur, de quoi ravir vos invités et vivre cet événement en toute confiance.

Une invitation aux mariages et aux grandes fêtes

Une vraie maison de familles



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 une ébauche de budget.

POUR FAIRE LA FETE AUX MELEZES

Location de la salle, sono comprise et jeux de lumières , frigos,;
600 Euros.

*Attention, cette maison se trouve en milieu relativement
urbanisé et le respect de l'environnement proche est impératif.*

Modérez les décibels la nuit !

NUITEE & PETIT DEJEUNER :

Housse de couette et draps housse fournis mais lits non faits,
(sans les serviettes de toilette)

21 Euros par personne. Taxe de séjour incluse. Enfants dans la
chambre des parents : 50%

Nous vous demandons d'organiser le plan d'occupation des chambres et d'encaisser
directement les nuitées auprès de vos invités, ou de collecter les chèques de participation à la fête.(à
l'ordre de « club Vercors »)

Le petit-déjeuner du lendemain est en self-service dans la salle à manger que nous aurons
débarrassée de vaisselle la veille avant de partir. Aucun ménage sera effectué le matin avant le petit
déjeuner donc vous trouverez la salle au petit matin telle que laissée la veille. Notre équipe reprend
le service vers 8h30 environ.

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 Euros selon le contenu. On y trouve : viande froide, grosses salades, crudités, salades
composées, fromages, fruits de saison, café à volonté...un vrai repas

Si le temps le permet, un barbecue est proposé dans le parc aux mêmes conditions.

Nous vous demanderons de descendre les draps le lendemain et une restitution des chambres vers
12 heures. Si vous prolongez la fête par le brunch, merci de nous restituer les Mélèzes vers 16
heures.

D'ABORD UNE VISITE PUIS UN DEVIS SANS SURPRISES :

Les Mélèzes est réservé aux groupes de 50 à 70 personnes, nous vous conseillons fortement de ne
pas dépasser cet effectif.

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

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 du 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: 7,2 €

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 €

Banderille 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 €

Banderille de charcuterie ; fromage, saumon roulé,
Batonnets 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

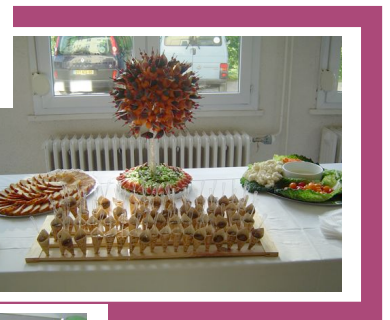
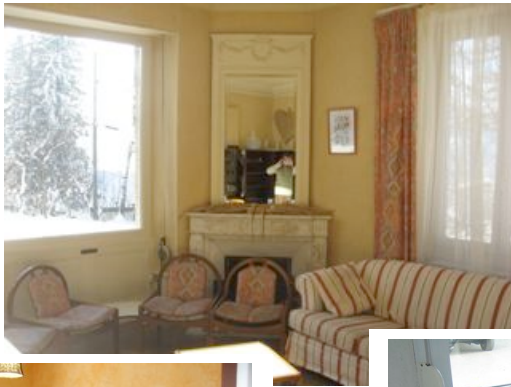
Réception : 12,5 €uros ...pour un vin d'honneur très copieux

Banderille 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 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 le service Canapés ou autres fournis par la noce : 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

Les illustrations ne sont que des exemples





FORMULE 2012 **LES MENUS**

Tarif **UNIQUE** à 37,5 €

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

Une entrée originale en « TRILOGIE »

Service à l'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 poêlée 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 four 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 :

- Tomate farcie à la mousseline de légumes, saveur provençale

Ou

- Une poêlée de légumes de saison et tomate cerise confite

Fromages

Choix de 3 fromages secs exclusivement de pays et faisselle de fromage blanc à la crème avec une salade verte.

en libre service

Café, tisane en libre service..... toute la nuit si besoin

Menu enfants* : 13 € servi pendant l'apéritif des « grands », dans une salle à part et sous la responsabilité des parents ou de vos baby sitters.

Entrées variées et à leur goût, plat principal identique à celui des adultes mais sans sauce au goût trop marqué.

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, une participation au service de 2 € par convive sera demandée.

Fin de repas :

Après le service du dessert, notre personnel se retire et vous laissez tisanes et café à volonté en libre-service. Ne disposant pas de salle spéciale pour le petit déjeuner, les lève-tôt retrouveront la salle à l'identique de celle qu'ils auront quittée. Nous préconisons donc que 2 ou 3 tables soient débarrassées la veille afin d'accueillir les plus matinaux. Notre personnel arrive vers 8h30 pour nettoyer la salle à manger.... Et continuer la journée

Nappage et décoration :

Nous fournissons des nappes « champagne » en coton et des serviettes jetables en fibres non tissées. Les serviettes « champagne » 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.



A bientôt :

Toute l'équipe des Mèlèzes s'engage d'ores et déjà à vous réserver le meilleur accueil.

Les tarifs proposés tiennent compte de l'augmentation de la TVA applicable au 1/01/2012