



MARIAGE

Pour votre mariage, **Club Vercors** est en mesure de vous assurer une **prestation complète** de **qualité**.

Durant votre séjour, une équipe à votre écoute vous concoctera des mets fins de qualité et assurera le service en salle et le ménage. Tous nos plats sont préparés et cuisinés par nos cuisiniers, qui ont à cœur de privilégier les circuits courts et les produits du Vercors. Aussi si vous souhaitez sortir des sentiers battus, imprégnez le menu de votre mariage de votre histoire, de votre personnalité, n'hésitez pas à nous le demander.



Notre tarif est composé d'une charge fixe nommée « Privatisation » et d'un prix par personne tenant compte de vos options choisies et de l'âge des enfants.

Concernant les boissons, nous pouvons vous fournir vins, champagnes, apéritifs... Mais nous vous offrons également la possibilité d'apporter vos propres boissons, SANS droit de bouchon. Dans ce cas nous vous demanderons simplement de jeter les bouteilles vides après la fête.



Quelque soit la formule choisie, nous vous garantissons également :

La mise à disposition de la maison et du matériel de jardin.

La fourniture du nombre de verres et de la vaisselle nécessaire à votre apéritif ainsi que son lavage.

La mise à disposition sur simple demande d'une sono, d'un vidéo projecteur, de jeux de lumières.

Le nappage blanc de nos tables.

Un service payant de location de tentes (de 16 à 96 m²) est mise à votre disposition.





Organisez votre mariage selon vos envies...

1- Je privatise le centre :

Les Mélèzes : 800 €



Le Domaine des Girards : 1450 €



2- Je choisis ma formule de Vin d'Honneur

Bon accueil 7,6 €

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
2 verrines

Mix Plancha 11,5 €

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)
1 Caillette maison
Buffet Plancha Crevettes, Aiguillette de canard, Murçon, St Jacques (1 de chaque par personne)
2 verrines

Amuse bouche : 8,7€

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)
1 Caillette maison
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
3 verrines

Réception 13€

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)
1 Caillette maison
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
Buffet plancha : Crevettes, Médailon de lotte, Petite seiche marinée, ,
3 verrines



3- Je compose mon menu parmi les propositions suivantes

39,7 €/pers

L'Entrée en « TRILOGIE »

Service à l'assiette froide ou tiède selon vos choix. Certains appellent un supplément

Vous choisissez **trois** éléments parmi ceux-ci, sans contrainte...

Poissons :

Tartare aux deux truites du Vercors, fraîche et fumée

Croissant de lune de mousseline de poisson blanc aux écrevisses sauce aurore

Brochette de crevettes panées / coco – combava – citron vert

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)

Gaspacho maison avec sorbet tomate-basilic

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 €)

Blanquette d'escargot à la Clairette de Die

Foie gras mi-cuit aux éclats de châtaigne

Le Plat principal

Pavé de veau à la Clairette de Die

Filet de truite du Vercors en croûte de noix, sauce beurre blanc

Magret de canard sauce « poivre vert » ou « sauce aux cèpes » (+2€)

Filet mignon de porc cuisiné avec miel et épices

Pièce de bœuf dans le filet, sauce morille (+2,5€)

Accompagnements

Gratin de ravioles ou gratin de pays + légumes de saison

Fromage

Buffet de 4 fromages secs du Vercors et faisselle de fromage blanc

Salade verte

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Un menu adapté aux envies des enfants et à la fête

12 €/enf



4- Je décide de mon dessert

Nos gâteaux sont concoctés par nos cuisiniers qui sauront être les complices de vos couleurs et thèmes.

Trianon : biscuit aux amande, croustillant praliné, mousse de chocolat 6,8 €/pers

Fraisier , **framboisier** ou autres fruits en fonction de la saison 6,0 €/pers

Tartelettes avec deux choix possibles (50/50), Noix, Myrtilles ou Poire-Chocolat 6,0 €/pers

...et bien plus encore, faites nous en la demande selon vos envies !

Si vous préférez un **pâtissier de votre choix** (pièce montée ou autre), une participation au service de 3,4 € par convive vous sera demandée.

Pour les fin de soirée, nous pouvons vous proposer une **salade de fruits frais**

5- Après la fête, on dort sur place

Nuitée + petit-déjeuner = 25 €/adulte

Taxe de séjour en sus

15€/enfants (moins de 12 ans)

Nous fournissons les draps. La fourniture du linge de toilette est proposé au prix de 3€/pers

6- Un dernier repas avant de se quitter ?

Nous vous proposons de réunir vos convives le dimanche midi autour d'un **buffet** composé d'un assortiment de salades, charcuterie, tarterie salées, fromage, fruits, dessert....

Tarif enfant de plus de 12 ans et adulte = 14€/pers

enfants de 8 à 12 ans = 12€

enfants de moins de 8 ans = 10 €