

# Dites Oui!

à l'Hôtel Chavannes-de-Bogis





## Imaginez un instant votre mariage face au lac



Votre arrivée époustouflante en hélicoptère dans un cadre exceptionnel,  
le romantisme d'une cérémonie à l'extérieur si le cœur vous en dit,  
votre apéritif dans notre parc, au bord de la piscine, vue sur le lac...

Nous mettons tout en œuvre pour faire de ce jour un instant exceptionnel.  
Notre équipe de professionnels sublime chaque détail.

Votre dîner personnalisé, servi dans une de nos salles de banquet pouvant  
accueillir jusqu'à 150 convives et décorée selon vos goûts.

Une sélection de menus raffinés et pétillants!



# Cérémonie en plein air

## UN MOMENT INOUBLIABLE



Vos invités, vos amis et votre famille vous regardent avancer vers votre futur mari avec en toile de fond le Lac et le Mont-Blanc. Une image inoubliable pour un moment unique de votre vie.

Formule cérémonie en extérieur incluant:

- la mise en place des chaises;
- l'allée avec tapis rouge;
- les fleurs devant l'arche;
- l'arche des mariés.

CHF 30.- par personne  
Valable dès 25 personnes



## 3 salles de bal



- Soirée jusqu'à 2h00
- Salon Pinot, dans un cadre feutré, piste de danse (inclus dans le forfait choisi)
- Salon Chasselas, lumineux avec parquet (inclus dans le forfait choisi)
- Salon La Côte, ouvert face au Lac (supplément de CHF 1'000.-)

# Menus Mariage

## MENU À CHF 125.-

Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11-16 ans) CHF 75.-  
Enfants (2-10 ans) CHF 35.-



Œuf cuit basse température (62°C)  
Poêlée de champignons des bois  
Crème de parmesan  
Croustillant de pain

Ou

Saumon mariné façon Gravlax  
Croustillant de légumes marinés  
Chantilly d'algues



Suprême de volaille jaune  
Rôti au poivre noir  
Jus crémé aux champignons  
Croustillant de polenta au Grana Padano  
Farandole de légumes du moment

Ou

Pavé de cabillaud saisi sur sa peau  
Jus iodé  
Moelleux de pommes de terre  
à la ciboulette  
Légumes primeurs glacés



Buffet de fromages  
(à la consommation  
supplément de 12.00 CHF / personne)



Gâteau des mariés

## MENU À CHF 135.-

Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11-16 ans) CHF 85.-  
Enfants (2-10 ans) CHF 45.-



Œuf cuit basse température (62°C)  
Poêlée de champignons des bois  
Crème de parmesan  
Croustillant de pain

Ou

Saumon mariné façon Gravlax  
Croustillant de légumes marinés  
Chantilly d'algues



Grosse raviole de gambas au citron vert  
et aromates, crème de crustacés  
Risotto Carnaroli aux herbes fraîches  
et jambon cru



Suprême de volaille jaune  
rôti au poivre noir  
Jus crémé aux champignons  
Croustillant de polenta au Grana Padano  
farandole de légumes du moment

Ou

Pavé de cabillaud saisi sur sa peau  
Jus iodé  
Moelleux de pommes de terre  
à la ciboulette  
Légumes primeurs glacés



Buffet de fromages  
(à la consommation  
Supplément de 12.00 CHF / personne)



Gâteau des mariés

## MENU À CHF 175.-

Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11-16 ans) CHF 95.-  
Enfants (2-10 ans) CHF 55.-



### Buffet d'entrées tournant

Tarte fine de légumes grillées,  
caviar d'aubergines au thym  
et mozzarella « di Buffala »

Croustillant d'agneau aux épices,  
légèreté de yaourt à la menthe

Salade grecque au romarin

Saumon mariné aux herbes façon Gravlax,  
Chantilly aux algues & citron,  
sablé à l'estragon

Planchette de jambon cru,  
tapenade d'olives noires,  
pain croustillant à la tomate séchée

Caponata vinaigrée, mi cuit de thon  
Albacore, vinaigrette de pulpe au sel fumé



Pavé de veau rôti à la fleur de sel,  
Jus aux champignons du moment  
Compressé de pommes de terre,  
Légumes de saison

Ou

Pavé de bar rôti, jus iodé  
Moelleux de pommes de terre  
aux herbes et zestes de citron  
Farandole de légumes du potager



Buffet de fromages  
(à la consommation  
supplément de 12.00 CHF / personne)



Assiette surprise du pâtissier



Gâteau des mariés

# Autres prestations

## LES BOISSONS

Sélection incluse dans les forfaits à choix.



### Apéritif de bienvenue

Assortiment de trois canapés:

Tomatade à l'huile d'olive

Tartare de bœuf aux aromates

Chèvre aux herbes et viande séchée



### Vins

1 bouteille pour 2 personnes, tous vins confondus.

#### Côté suisse

Blancs – Chasselas *Domaine de la Treille*

Rosé – Gamay *Domaine de la Doye*

Rouge – Gamay *Domaine de la Treille*

#### Côté français

Blancs – Cuvée 50/cinquante

*Domaine Louis Chéze* (viognier / chardonnay)

Rosé – *Domaine la Rose des Vents*

Rouge – Bordeaux *Château Lamothe-Vincent*



Eau minérale, café

Une coupe de champagne *Mercier Brut*

## COCKTAILS ET APÉRITIFS

Pour sublimer l'instant précieux, verrines de saison et canapés servis dans notre jardin.



Rillettes de crabe au gingembre,  
guacamole d'avocat au citron vert

Gaspacho andalou au balsamique,  
espuma de Buffalo au basilic

Tartare de saumon sur sablé à l'olive noire,  
Chantilly au raifort

Rouleaux de printemps, raviolis frits, crevettes panées

Macaron de foie gras, chutney d'oignons et sésame

Piperade de légumes aux pignons de pin

Acras de morue, sauce piquante

Pain surprise scandinave



Avec une sélection de vins en trois couleurs  
du *Domaine de la Treille* et de *la Doye*  
« Les Frères Dutruy »

Chasselas, Gamay en rosé et Gamay en  
rouge, accompagnée de bière pression,  
eaux minérales et divers jus de fruits

Valable dès 25 personnes

CHF 50.- par personne – Durée 1h30

## LE BRUNCH DU LENDEMAIN

Pour prolonger ce week-end d'exception avec vos invités et votre famille, partagez le brunch dans votre salle.

CHF 25.- pour les personnes logeant à l'hôtel. CHF 45.- pour les personnes extérieures.

Gratuit pour les enfants jusqu'à 10 ans.

Afin de faciliter l'organisation de votre union et de profiter de ce jour en toute sérénité, les services suivants sont inclus dans chacune de nos formules :

- un vidéo projecteur pour revivre chaque instant d'émotion;
- un accès facile et un parking gratuit de 200 places;
- tarifs préférentiels pour l'hébergement de vos convives selon nos disponibilités.

Pour que le bonheur soit total, nous sommes heureux d'offrir aux mariés :

- votre nuit de noce dans une de nos juniors-suites ou suites avec accès au wellness « Level4 ».

Pour que la fête dure encore, nous vous proposons d'amener vos boissons et de prolonger la soirée (forfait de CHF 500.- incluant bar, réfrigérateur et service jusqu'à 2h00).



## **HÔTEL CHAVANNES-DE-BOGIS**