

## Les boissons

Sélection incluse dans les forfaits à choix

### Apéritif de bienvenue

Assortiment de trois canapés aux choix

### Vins

(1 bouteille pour 2 personnes, vins confondus)

#### Côté suisse

Pinot blanc « Domaine de la Treille »  
Rosé de Gamay « Domaine de la Doye »  
Gamay « Domaine de la Treille »

#### Côté français

Viognier « Domaine de Castelnaud »  
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*

Blinis au saumon fumé et Philadelphia  
Gaspacho andalou  
Pique de feta et bresaola  
Emietté de crabe et avocat  
Rouleaux de printemps  
Crevettes panées coco  
Raviolis chinois  
Rafraîchi de melon  
Pains scandinaves  
Piperade de légumes au basilic  
Accras de morue, sauce piquante

*Avec une sélection de vins en 3 couleurs du Domaine de la Treille et de la Doye « Les Frères Dutruy » Pinot blanc, Gamay en rosé et Gamay en rouge, accompagnée de bière pression, eaux minérales et divers jus de fruits*

CHF 50.- par personne  
Valable dès 25 personnes, durée 1h30  
Gratuit pour les enfants jusqu'à 10 ans

## 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

## Le Brunch du lendemain

### Prolonger l'instant

Pour prolonger ce weekend 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

## 3 salles de bal

**Salon Cosmos**, dans un cadre feutré, piste de danse (inclus dans le forfait choisi)

**Salon Odyssée**, lumineux avec parquet (inclus dans le forfait choisis)

**Salon Observatoire**, ouvert face au Lac (supplément de CHF 1'000.-)



Chemin des Champs Blancs 70B | CH-1279 Chavannes-de-Bogis | Tél. +41 (0)22 960 81 81  
[www.hotel-chavannes.ch](http://www.hotel-chavannes.ch)



## Vivez le plus beau jour de votre vie face au Lac Léman

### Imaginez un instant votre mariage aux Terrasses du Léman

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!

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:

- **Garde d'enfant** comprise jusqu'à minuit et mise à disposition d'un salon TV / DVD
- **Un vidéo projecteur** pour revivre chaque instant d'émotion
  - Un accès facile et un **parking gratuit** de 200 places
- 171 chambres et des **tarifs préférentiels** pour l'hébergement de vos convives selon nos disponibilités

Pour que le bonheur soit total, les Terrasses du Léman sont heureuses d'offrir aux mariés:

- **Votre nuit de nocé** 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.- tout inclus)

## Coup de cœur

### Menu

Fantaisie gourmande aux trois saumons  
Crème de raifort et algues wakamé  
Ou  
Emietté de crabe au piment d'Espelette  
Ecrasé d'avocat à l'huile d'olive vierge  
Tuile de Grana Padano au serpolet



Cassolette de filets de perches frais et féra du Léman  
Emulsion de beurre au citron vert  
Tombée d'épinards à la fleur de sel  
Ou  
Mousseline de brochet du Léman  
Chiffonnade de poireaux frits  
Coulis d'écrevisses



Suprême de poularde fermière  
Ou  
Médailles de rumsteck de bœuf cuisinés aux girolles (suppl. CHF 8.-)  
Pommes Anna  
Méli-mélo de légumes frais  
Ou  
Filet de daurade royale braisé aux branches de fenouil sauvage  
Emulsion de beurre au citron vert  
Ecrasé de pommes de terre parfumé à l'huile d'olive à la truffe  
Bouquet de légumes frais



Gâteau des mariés

CHF 99.- par personne  
Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11 à 16 ans) CHF 95.-  
Enfants (2 à 10 ans) CHF 35.-

## Cupidon

### Menu

Buffet d'entrées tournant  
Ou  
Assiette de hors d'œuvre

Chausson de tomates et véritable Mozzarella « di Bufala »  
Fantaisie gourmande aux trois saumons  
Eventail de melon et jambon cru de montagne  
Carpaccio de poulpe et tataki de thon au sésame et algues wakamé  
Tartare de bœuf aux cranberries et copeaux de Grana Padano  
Salade fraîche du marché



Médailles de bœuf et veau poêlés  
Sauce aux chanterelles fraîches  
Croustillant de risotto au parfum de truffe noire  
Bouquet de légumes frais  
Ou

Filet de daurade en écailles  
Emulsion de beurre au citron vert  
Croustillant de risotto aux zestes d'agrumes  
Bouquet de légumes frais



Buffet tournant de mini-douceurs  
Ou  
Assiette gourmande du pâtissier  
Salade de fruits frais, soupe de fraise à la crème, tartelette au citron légèrement meringuée, tiramisu, douceur au chocolat, macarons



Gâteau des mariés

CHF 165.- par personne  
Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11 à 16 ans) CHF 95.-  
Enfants (2 à 10 ans) CHF 35.-

## Anneaux d'or

### Menu

Opéra de foie gras de canard  
Pistaches et gelée d'érable  
Chutney poires et cranberries  
Ou  
Cigarillo de saumon fumé  
Tataki de thon au sésame noir  
Algues wakamé et carpaccio de poulpe



Filet de daurade en écailles  
Emulsion de beurre au citron vert  
Tombée d'épinards à la fleur de sel  
Ou  
Mousseline de brochet du Léman et écrevisses  
Bisque crémeuse  
Chiffonnade de poireaux frits



Duo de filet de bœuf et mignon de veau  
Ou  
Gigolette de poulet fermier

Croustillant de risotto au parfum de truffes noires  
Pêle-mêle de pois gourmands



Ecrin du maître fromager  
Pain aux fruits secs de notre boulanger



Assiette du pâtissier  
Salade de fruits frais, soupe de fraise à la crème, tartelette au citron légèrement meringuée, tiramisu, douceur au chocolat, macarons



Gâteau des mariés

CHF 195.- par personne  
Valable dès 25 personnes  
Adolescents (11 à 16 ans) CHF 95.-  
Enfants (2 à 10 ans) CHF 35.-