



Mariage dans le Vercors...



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 conseillera dans la préparation et l'organisation de cette journée particulière sur nos maisons. Notre chef et sa brigade concocteront des mets fins de qualité et l'équipe de salle assurera votre accueil à partir du vendredi, le service en salle et le ménage.

Notre tarif est composé d'une charge fixe, comprenant la privatisation des lieux dès le vendredi après-midi, et d'un prix par personne tenant compte des options choisies et de l'âge des enfants.

Vous découvrirez plusieurs propositions de mets apéritifs et de menus, sélectionnés pour leur équilibre et leur saveur afin de garantir la réussite de votre mariage. Nous restons évidemment à votre écoute, pour tout aménagement éventuel de nos propositions en fonction de vos envies particulières, pour que cet événement vous ressemble et soit unique.

Chez nous pas de droit de bouchon, vous pouvez apporter vos propres boissons. Bien entendu, si vous le souhaitez nous pouvons vous proposer une gamme d'apéritifs, vins et champagnes.



Organisez votre mariage selon vos envies...



1 – Je privatise le centre :

Les Mèlèzes : 800€



Le Domaine des Girards : 1450€



2 – Je choisis ma formule de Vin d'Honneur :

Bon accueil – 7,60€

Tartine façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)

Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées

2 verrines



Amuse bouche – 8,70€

Tartine façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)

1 Caillette maison

Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées

3 verrines



Mix Plancha – 11,50€

Tartine 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



Réception – 13,00€

Tartine façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson...)

1 Caillette Maison

Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées

Buffet Plancha : crevettes, médaillon de lotte, petite seiche marinée

3 verrines

3 – Je choisis mon menu :



Menu « Nacre » : 43€

Entrée en duo

*Terrine de Foie gras maison miroir rhubarbe, chutney d'oignons rouge
Velouté tiède aux cèpes, chips de lard et girolles persillées*

OU

*Escalope de foie gras juste snackée tartare de mangue et jus court maracuja
Brochette tiède de St Jacques et tomates confites sur tapenade*

Plats

*Filet mignon de porc sauce miel du Vercors et épices
Polenta crémeuse et clafoutis de légumes de saison*

OU

*Filet de truite du Vercors en croute de noix beurre blanc aux noix
Riz sauvage pilaf et wok de légumes croquants de saison*

Fromages

Plateau de 2 fromages secs et faïsselle de fromage blanc du Vercors, salade verte



Menu «Opale» : 55€

Pour commencer ... Mise en bouche tiède de saison

Entrée en duo

*Foie gras aux myrtilles, purée de panais amandes grillées chip de vitelotte
Raviole maison de St Jacques tiède sur wakamé au sésame et sauce yuzu*

OU

*Tartare de truite fraîche et fumée du Vercors, légumes croquants vinaigrette d'agrumes
Velouté tiède au bleu du Vercors, mouillette de foie gras aux noix*

Plats

*Pavé de veau à la clairette de Die
Polenta crémeuse et clafoutis de légumes de saison*

OU

*½ Magret de canard aux cèpes
Polenta crémeuse et clafoutis de légumes de saison*

OU

*Médallions de lotte et gambas rôtis en brochette sauce olives, tomates confites et câpres
Ravioles du Royans à la crème et flan de légumes*

Fromages

Plateau de 4 fromages secs et faïsselle de fromage blanc du Vercors, salade verte



4 – je décide de mon dessert :

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

Un entremet ... (Au choix)

6,00€/pers

Trianon : Biscuit aux amandes, croustillant praliné, mousse de chocolat

Fraisier, framboisier ou autres fruits en fonction de la saison

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

Truffier Framboise : Sablé citron, framboises, mousse au chocolat légère, glaçage

Délice Clémentine : Biscuit aux noisettes, marmelade, clémentine, glaçage chocolat

Charlotte aux fruits de la passion miroir mangue (ou autre parfum)



OU

Buffet de desserts (2 verrines à définir selon la saison et les envies et un entremet au choix)

9,00€/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), cela est tout à fait envisageable : une participation au service de 3,40€ par convive vous sera demandée...*

*Pour les fin de soirée, nous pouvons vous proposer une **salade de fruits frais** (3,80€/pers).*



5 – Après la fête, on dort sur place :

Nuitée + petit-déjeuner « Le Classique » = 31€/adulte

21€/enfant (moins de 12 ans)

Taxe de séjour en sus

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

Libération des chambres pour 11h00.



6 – Formule petit-déjeuner au choix :

1) Le classique : Pain, beurre, confitures, miel, céréales, jus d'orange (service de 8h à 10h) inclus dans la nuitée

1) Le continental : Formule classique + yaourts, fromages, fruits, jambon blanc, mini-viennoiseries (service de 8h à 10h) +6€/pers

2) Le Brunch : Formule continental + 2 tartes salées, 2 salades au choix, assortiment de charcuterie (service de 8h30 à 11h30) +14€/pers

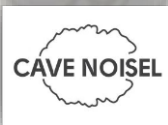
Tarif enfant 8-12 ans : remise de 15% Enfant – de 8 ans : remise de 30%

Nos fournisseurs engagés...

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.

Nos bonnes adresses :

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des petites exploitations locales, mais aussi avec des fournisseurs qui ont une démarche de qualité, de circuit court et un ensemble de valeurs qui nous sont chères.



CAVE NOISEL-LMDES et son équipe d'Handi-Capables

Quoi : Huile de noix, chutney de noix vertes, moutarde, confiture, cerneaux, brisures, poudre de noix...

Où : Saint-Jean en Royans où il est également possible de visiter la cave et le moulin à huile de noix



FERME DE LUCIE

Quoi : Fromage et viande de chèvre

Où : Au cœur du Vercors, dans le village de Rencurel et sur les marchés locaux



FERME DU PIC SAINT-MICHEL

Quoi : Fromage de chèvre, de brebis et viande

Où : A la ferme, au pied du Pic Saint-Michel sur la vieille route de Lans en Vercors, sur les marchés locaux et à Vercors Lait



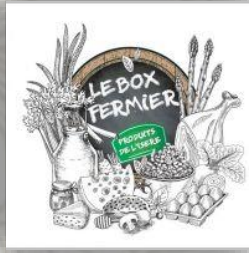
FERME DES VILLARDES

Quoi : Noix de Grenoble et confiture

Où : A la ferme à Izeron et sur les marchés paysans des Fermes du Vercors



Nos fournisseurs engagés...



LE BOX FERMIER

Le Box Fermier nous permet d'étendre notre liste de fournisseurs-producteurs en cohésion avec nos valeurs
Quoi : Vente directe et livraison pour les professionnels – Produits fermiers isérois (viandes, crèmerie, épicerie, fruits et légumes...).

Œufs de GAEC Pré Pallon - Saint Martin le Vinoux
Légumes de la Ferme aux Biaux
Légumes Charcuterie des Porcs du Plateau – Saint Clair sur Galaure
Agneau de la Bergerie du Pays – Vaujany
Veaux de la Ferme des Esserts – Chimilin
Où : En livraison ou au MIN de Grenoble, les mardis et vendredis matin



LES TRUITES DE LA VERNAISON

Quoi : Truites arc-en-ciel et fario, filets, truite fumée
Où : A Echevis, le long du cours d'eau de la Vernaison



MAISON RAMBERT – Terre de Ravioles

Quoi : Ravioles traditionnelles du Dauphiné
Où : Au magasin à Chatte



VERCORS LAIT

Quoi : Fromage et lait issus des fermes dans un rayon de 30 km autour de la laiterie
Où : A la laiterie/magasin de Villard de Lans



Nous vous garantissons également :

- La mise à disposition de la maison et du matériel de jardin
- La fourniture des verres nécessaires à votre apéritif
- La mise à disposition sur simple demande d'une sono, d'un vidéo projecteur, de jeux de lumières
- Le nappage blanc de nos tables

En option :

- La possibilité d'hébergement et de repas dès le vendredi soir (selon effectifs, nous consulter)
- Le housage des chaises (1€ fourni, 2€ fourni et installé)
- Serviettes en tissu blanc : 0,80€/serviette
- Location de barnum ou d'un dôme en verre pour le vin d'honneur

Possibilité de vous communiquer les coordonnées de :

DJ, fleuristes, photographe, cavistes, baby-sitters, gardiennage d'animaux... habitués à travailler avec nos clients

Quelques précisions :

- Pas de limite horaire...
- Mise à disposition de réfrigérateur et machine à glaçons pour la fête
- Nos amis les bêtes ne sont pas admis dans nos centres
- Le lancé de torches incandescentes est interdit dans le parc régional du Vercors
- Feu d'artifices soumis à autorisation, demandé auprès de la Mairie
- Toutes décorations installées par vos soins pour l'évènement doivent être ôtées, nettoyées (confettis, ballons)

