

Domaine des Pierres Dorées

RESTAURANT POUR RÉCEPTIONS - TERNAND 69



Domaine d'Exception entièrement Privatisable avec Hébergement

*Cette belle journée d'une vie,
C'est celle ou l'on se dit Oui.*



A 25 km au Nord-Ouest de Lyon,
A 25 km de Villefranche sur Saône,
Dans la Vallée d'Azergues
A TERNAND....



LA PRIVATISATION du DOMAINE des PIERRES DOREES

La Salle de Réceptions est louée avec tables rondes, rectangulaires, chaises, mange debout...
dont le nombre est défini en fonction de vos besoins.

Le traiteur est intégré à notre structure et cuisine sur le lieu de l'établissement : **RIADANA TRAITEUR**

LE VENDREDI

Mise en place de l'organisation et de la décoration...

Mise à disposition de la salle de réceptions, à partir de 15H ou plus tôt si cela s'avère nécessaire...

Les tables rondes ou rectangulaires et les chaises sont positionnées, selon un plan de table préalablement établi entre nous, en fonction du nombre de vos invités.

Idem pour le Buffet sous la voile d'ombrage

Tout le nappage, des tables, des chaises, des buffets... est en tissu blanc.(inclus dans le prix de la location)

Tout sera positionné à votre arrivée pour que vous puissiez mettre votre propre décoration en fonction du thème de votre mariage.

A titre d'information

La Salle de Réceptions nécessite peu de décoration : elle est belle et élégante. Seule les tables et les chaises peuvent être mises à vos couleurs... La décoration se fera essentiellement dans le Parc, sur les poteaux de la voile d'ombrage, sur les buffets...

LE SAMEDI

Le Grand Jour...

La salle est disponible de 8h au Dimanche 5-6 h du matin

JANVIER - FEVRIER NOVEMBRE - DECEMBRE	MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	JUIN - JUILLET AOÛT - SEPTEMBRE
700€ Ménage inclus	1 500€ Ménage inclus	2 100€ Ménage inclus

LE DIMANCHE

Fin le grand Stress...

La salle est disponible de 9h à 18 h

JANVIER - FEVRIER NOVEMBRE - DECEMBRE	MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	JUIN - JUILLET AOÛT - SEPTEMBRE
100€ Ménage inclus	150€ Ménage inclus	200€ Ménage inclus

Un acompte de 500€ sera encaissé à la réservation définitive et le solde de la location de la salle et sera payé totalement 30 jours avant la prestation. 80% du montant du service traiteur sera encaissé 15 jours avant la réception.

Les 20% restant seront dû le vendredi au moment de l'installation.

Le nombre définitif de convives sera donné le lundi qui précède la cérémonie.

Un chèque de caution de 700€ sera donné et non encaissé lors de l'installation, soit le vendredi et rendu à votre départ.

Si le matériel vous manque, n'hésitez pas à nous le demander, nous avons un service « Location »

Voir nos nombreuses propositions et options en fin de documentation...



LE VIN d'HONNEUR

Il se prend dans le Parc

Une élégante voile d'Ombrage de réceptions abrite les convives en cas de mauvais temps...

Le Vin d'Honneur Classique

12€/pers

Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés

Pain de Campagne Surprise

Pétale de Jambon Cru, Saucisson du Pays, Rillettes d'Oie

Mini Wrap

Chorizo et Pesto

Canapés Cocktails assortis sur Plateau

Foie Gras sur Toasts et Pain d'Epice

Fromage Onctueux aux Fines Herbes sur Pain aux Noix

Saumon fumé Maison et Beurre Citronné sur Pain de Mie aux Céréales

Les Verrines

Mousse d'Avocat et Crevettes en Cocktail

Les Mises en Bouche Chaudes

Accras de Morue

Feuilletés au Gruyère

Saucisses en Croute Dorée

Un Atelier Animé

Plancha de St Jacques et Crevettes Marinées à l'Aneth

A ce vin d'honneur classique, peuvent s'ajouter encore quelques ateliers animés +3€/pers /atelier (40 à 60g/pers)

Atelier Toasteur 1 Gratin de Moules au Cantal Gratin de Saucisses au Vin Rouge	Atelier Toasteur 2 Mini Croque-Monsieur Magret de Canard Fumé au Pruneau	Atelier Toasteur 3 Tartinette aux 3 Fromages Duo de Légumes en Mini Gratin
Atelier Wok 1 Emincé de Poulet aux mini Olives	Atelier Wok 2 Ris de Veau et Quenelles aux Morilles	Atelier Wok 3 Crevettes Pil Pil Escargots à la Crème
Atelier Plancha Foie Gras Mini Médaillon de Foie Gras Au Sel de Guérande Et aux Pommes Fruits (40g/pers)	Atelier Barbecue Mini Merguez Mini Chipolatas	Atelier Plancha Viande Filet de Bœuf Filet de Canard Emincé de Volaille 60g/pers

Le Vin d'Honneur peut-être aussi imaginé par vos soins, ajusté à votre budget en fonction de vos souhaits...



LA BOISSON du VIN d'HONNEUR

Les Boissons dressées sur le Buffet, sous la voile d'ombrage, avec Matériel, Verres, Flutes...

SOFT Les softs en assortiment : 1bouteille/8 pers 1€/pers
Jus d'Orange, Perrier, Coca, Orangina, Ice Tea, Cocktail de Jus de Fruits...

COCKTAIL Les Cocktails sont servis en Bonbonne...
 Mojito au Rhum Blanc et Menthe Fraiche 10€/litre
 Soupe Champenoise 10€/litre
 Punch Planteur des Iles 9€/litre
 Sangria aux Fruits Frais 9€/litre
 Kir au Bourgogne Aligoté 9€/litre

OPEN BAR en bouteille (70-75cl)
 Whisky Ballantines/ Red Label 25€
 Porto 20€
 Ricard/Pastis 20€
 Martini Blanc/Rouge/rosé 20€
 Campari 25€
 Suze/Avèze/Salers 20€

BIERE
 Bière Pression Leffe le fut de 6 litres 40€

CONSEIL

Il est judicieux et suffisant de proposer 2 choix de boissons à ses invités, et calculer environ 3-4 verres par personne, soit 60-70 cl toutes catégories confondues.

La Boisson du Vin d'Honneur peut-être aussi imaginée par vos soins, ajustée à votre budget.

Si vous apportez la boisson du Vin d'Honneur 4€/pers
 Manutention, Service, Verres



LE DINER de MARIAGE

Salle de Réceptions face au Parc et à la Voile d'Ombrage...

MENU CHARME

Velouté de Potiron en Petite Verrine

Mille Feuilles de Dos de Loup au Champagne

Ou Terrine de Ris de Veau aux Morilles sur Roquette au Parfum de Romarin Frais
Ou Duo de Saumon Fumé au Domaine et sa Mousseline - Son Mesclun de Salade à l'Huile d'Argan

Fondant de Porcelet au St Amour

Ou Emincé de Volaille aux Citrons et aux Olives
Ou Cuisse de Canard Confite sur Lit de Gésiers Chauds

Petite Ratatouille Provençale

Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet : Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

24€/pers – Hors boissons – Table dressée et Service inclus

MENU ENFANT

Jus d'Orange

Petite Assiette de Charcuterie et Tomate

Nuggets- Pomme rissolées

Glace

12€





MENU SEDUCTION

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

Mousseline de Truite sur velouté de Poivron Rouge

Ou Croustillant de Saumon aux Petits Légumes et son Coulis de Curry

Ou Foie Gras sur Salade Gourmande de Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits

Pâtissière de Veau aux Parfum des Bois

Ou Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraiches

Ou Suprême de Pintade : Champagne et Moutarde à l'Ancienne !

Gâteau de Carotte aux Brocolis

Gratin de Pomme de Terre à la Crème

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet : Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

28€/pers – Hors boissons – Table dressée et Service inclus

MENU DELICE

Tartare de Pétoncle au Citron Vert et à l'Aneth

Foie Gras cuit par nos soins au Torchon, ses Pains en Duo

Son Verre de Vin Blanc Liqueux

Granité de l'Amour : Passion et Gin

Filet de Canard en Emincé au Beurre de Cidre

Pomme de Terre au Romarin - Champignons à la Crème - Mousseline de Carotte

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet

Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

34€/pers – Hors boissons – Table dressée et Service inclus

Le 2^{ème} Dessert

Le Croquembouche

2€ le chou

1.5€ le macaron

Apporté

par vos soins

sans supplément



LA BOISSON

2 Forfaits VIN

Seuls les adultes au-dessus de 17 ans sont comptés

Forfait VIN PLAISIR

à volonté

10€/pers

*Muscadet en Blanc, Cote de Provence en Rosé, Côte du Rhône en Rouge
Eaux Plates - Eaux Gazeuses*

Forfait VIN MAGIE

à volonté

15€/pers

*Sancerre en Blanc, Tavel en Rosé, St Emilion en Rouge
Eaux Plates - Eaux Gazeuses*

CHAMPAGNE de Propriétaire

75cl

22€/bouteille

En Magnum

150cl

42€/bouteille

CHAMPAGNE de Marque

75cl

28€/bouteille

Si vous apportez votre Champagne

2€/pers

Si vous apportez votre Vin

4€/pers

Manutention, Service, Verres

L'Animation de votre Mariage

Elle reste à votre charge et nécessite toute votre attention.

Au cours de la Soirée Dansante

Café à discrétion - Eaux Plates – Eaux gazeuses – Farandole des Mini dessert – Champagne...

En OPTION :

Les softs en assortiment :

1 bouteille/8 pers

1€/pers

*Jus d'Orange, Perrier, Coca, Orangina, Ice Tea, Cocktail de
Jus de Fruits*

Les bouteilles classiques d'Alcool à 25€ (70 - 75cl)

Vodka, Whisky, Gin, Tequila...





Hébergement au Domaine des Pierres Dorées

*Gîte avec 3 chambres, 1 salon, une petite cuisine et une salle de bain
(6 à 8 couchages)*

180€/nuit pour 6 personnes

20€/pers supplémentaire

Petits déjeuners offerts dans l'appartement

En projet pour 2017

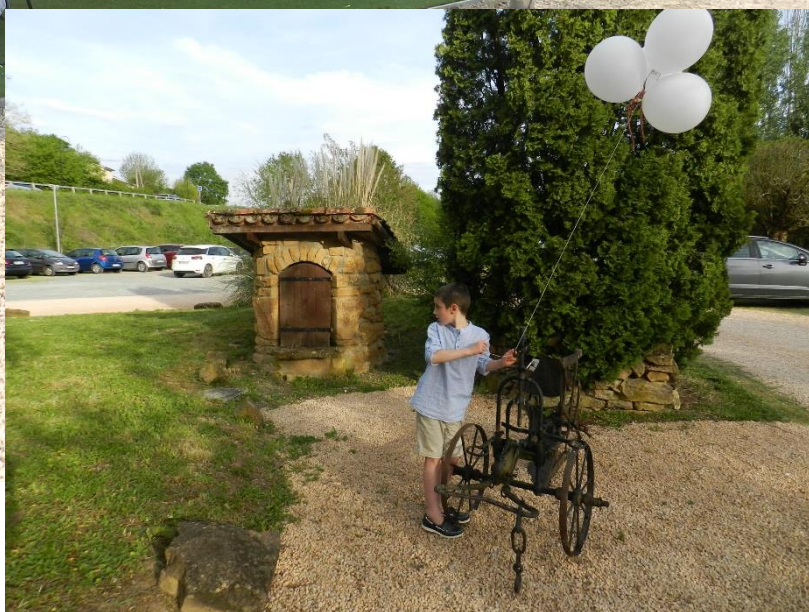
Le Chalet de la Mariée

*Au cœur du Parc, il sera così... Il offrira un lit King Size,
avec voilage et une salle de bains avec baignoire balnéo
2 places...*

Prix exceptionnel en 2017 : 150€/la nuit !!!

*Il existe de nombreux gîtes aux alentours...
Sur demande, la liste vous sera fournie...*





Le BRUNCH du LENDEMAIN au cœur du Parc

Très convivial, pas de table dressée... Buffet animé sous la Voile d'ombrage

10h-12 h Offert dans la salle de réception : café, thé, lait, chocolat, jus d'orange, mini viennoiserie, pain frais, pain grillé, beurre, confiture artisanale...

4 Formules de Brunch

Le BRUNCH BUFFET

16€/pers

Salade de Farfadelles au Thon et dé d'Emmenthal

Salade de Tomates

Rillettes - Terrine de campagne

Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence

Pomme de Terre en Papillote – Crème citronnée

Plateau de Fromage

Sorbets

Café

Rouge au Tonneau

Eaux Plates et Gazeuses



Le BRUNCH - Poêle Géante

20€/pers

Tartiflette dans la grande Poêle (possibilité d'Aligot ou Truffade ou autre spécialité)

Jambon de Pays - Jambon Blanc – Terrine – Saucisson

Salade verte

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Tartes assorties

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Le Brunch – Barbecue Convivial

25€/pers

Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc

Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillettes

Sur Barbecue : merguez/ chipolatas/ cuisses de poulet

Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Entremet aux Fruits

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Le Brunch – Plancha Festive

27€/pers

Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc

Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillettes

Plancha de Viandes en Emincé :

Blanc de Volaille, Magret de Canard, Filet de Bœuf, Filet Mignon de Porc

Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Entremet aux Fruits

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Enfant 6 - 12 ans : ½ tarif





LES OPTIONS

Les Cérémonies Laïques

Elles sont organisées dans le Parc ou sous la voile d'ombrage ou sur la piste de danse de la Salle de Réceptions....

Location de l'arche en fer forgé blanc : 120€

Location du pupitre : 50€

Location des chaises : 1€

Location des housses : 1€

Décoration florale à votre charge

Installation par vos soins la veille avec couverture plastique pour la nuit



Voiture des Mariés

PORSCHE CAYENNE AU TOIT PANORAMIQUE

En fin de matinée, le chauffeur du Porsche Cayenne fait fleurir le véhicule.

Il va ensuite chercher la Mariée pour la conduire à la Mairie.

Puis, il attend les Mariés pour les conduire à l'Eglise.

Après l'église, il les emmène à l'endroit choisi pour une séance photos.

Puis direction le Domaine des Pierres Dorées à Ternand...

Chauffeur et véhicule à disposition de 11h30 à 18h

100-120 km environ

BUDGET : 400€

Décoration florale à votre charge



Louez le Robot Photos et Animez votre Mariage !

Offrez à vos invités leur photo et la vôtre,
tout en les remerciant d'avoir partagé ce merveilleux moment...
sur le cadre de communication en image !

Location avec 400 photos possibles

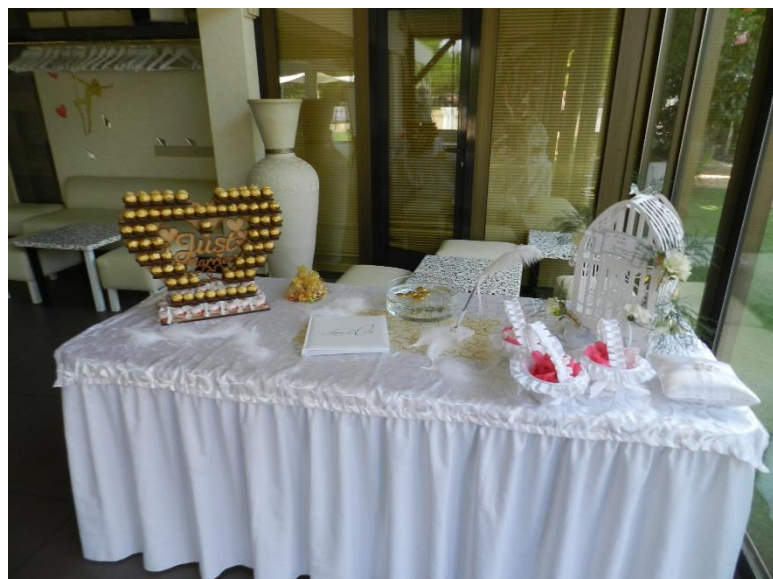
BUDGET : 250€



Pensez au Candy Bar....

Le Bar à bonbons apprécié des grands et des petits...
Sous forme de Buffet, il sera décoré par nos soins à vos couleurs

10 sortes de bonbons différents – 4kg environ BUDGET : 120€





CADEAU : Le Domaine des Pierres Dorées vous offre votre Lune de Miel

Un Séjour de 4 jours/3nuits en All inclusive à la Villa RIADANA à Agadir

Hébergement en suite, face à la piscine...

en formule all inclusive !

Lit King Size



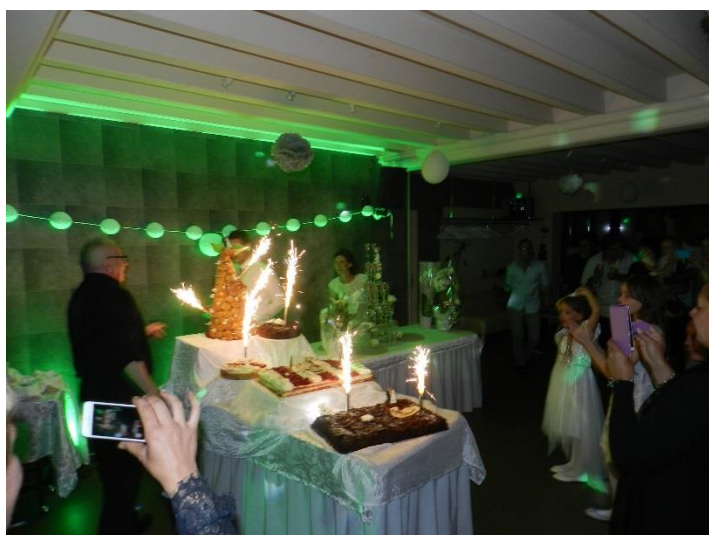
*Accueil à l'Aéroport
Massage en Couple
dans le Spa de la
Villa Riadana*

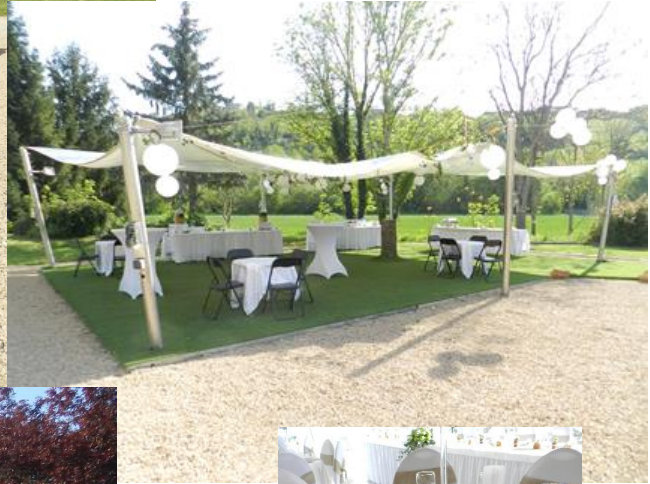


Séance Photos dans notre Tente des Mille et Une Nuits



GALERIE PHOTOS







DOMAINE DES PIERRES DOREES
69620 TERNAND