

UN MARIAGE A LA HAUTEUR DE VOS REVES



A La Clusaz, optez pour ce site d'exception et votre réception n'en sera que plus belle.

L'Hôtel « Les Chalets de la Serraz » est situé dans la charmante Vallée du Col des Aravis au pied de la Combe de l'Etale. Prairies, Ruisseau chantant, Fleurs odorantes sont les charmes de l'environnement de ce Chalet Savoyard.

Sa Terrasse et son Cadre verdoyant sont idéaux pour votre Vin d'Honneur et votre Reportage Photos.

Un décor idyllique pour réussir tous vos Rêves d'Amour en ce jour exceptionnel.



*Nous disposons d'une grande Salle de Restaurant d'une capacité de **60-65 personnes** assises et d'un Salon avec Cheminée où le bois et la pierre créent une ambiance des plus chaleureuses.*

Une Cuisine légère et raffinée vous sera servie par notre Maître d'Hôtel. Notre Chef de cuisine Nadège Collomb-Gros, méticuleuse dans ses produits frais, varie l'alliance des Poissons du lac, des Viandes, avec les Produits du terroir et les légumes de saison.

Les Chalets de la Serraz vous porteront vers le plus beau Jour de votre Vie grâce à une Réception Fabuleuse et Inoubliable.

VOTRE RECEPTION

Durant l'Été (hors période « haute saison ») et pourquoi pas durant l'Hiver (hors période « haute saison/ vacances scolaires »), venez célébrer votre Mariage et vous apprécierez l'enchantement de notre cadre montagnard.

*« Pour nos Mariages en **Septembre**, nous offrons un coffret cadeau **Liberté** chez notre partenaire **Symboles de France** (voir leur site www.symbolesdefrance.com/fr/Offrir-Invitation-Coffret-Cadeau-Sejour) ». Nous contacter pour de plus amples informations.*

*Durant l'été, si le temps le permet, vous pourrez profiter de la **terrasse** et du **jardin** pour votre vin d'honneur.*

Votre réception se tiendra dans une salle de restaurant qui peut accueillir 60-65 personnes assises. Autour de tables le plus souvent ovales, vos convives prendront place à votre convenance. Un vestiaire est à la disposition de la Noce.

*Le mariage occupera entièrement l'hôtel, vous en aurez donc ainsi **l'exclusivité**. Pour garer toutes les voitures, notre parking peut recevoir environ 45 véhicules.*

LE VIN D'HONNEUR

Un Vin d'Honneur peut être servi sur la terrasse en buffet champêtre l'été.

Il vous sera servi : Feuilletés Salés et Canapés froids.

Les Boissons : Pétillant de Savoie ou Champagne.

PETILLANT DE SAVOIE (1 coupe) 1 canapé + 1 cuillère amuse-bouche + feuilletés : (12,00 Euros par personne)

PETILLANT DE SAVOIE (2 coupes) 2 canapés + 1 cuillère amuse-bouche + feuilletés : (15,00 Euros par personne)

CHAMPAGNE (1 coupe) 1 canapé + 1 cuillère amuse-bouche + feuilletés : (17 Euros par personne)

CHAMPAGNE (2 coupes) 2 canapés + 1 cuillère amuse-bouche + feuilletés (19.50 Euros par personne)

Vin d'honneur enfant : Jus de fruits : 6 Euros par personne avec canapés et feuilletés

LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE supplémentaire : 50 Euros

LA BOUTEILLE DE PETILLANT DE SAVOIE supplémentaire : 30 Euros

QUELLE FORMULE CHOISIR POUR LE DINER

Nous proposons des menus adultes à 38 Euros ou 45 Euros, et un Menu à 20 Euros pour les enfants (de 2 à 10 ans).

Les cafés, vins et autres boissons sont en supplément. Vous pourrez choisir les vins dans notre carte.

Menu à 38 Euros/pers

Amuse Bouche Gourmand

Ferrine de Légumes et Foie Gras, Coulis de Tomates

ou

Tarte Tatin de Gambas au Piment d'Espelette

Filet de Daurade, Emulsion Citronnée

ou

Coquelet Caramélisé au Gingembre et Citron Vert

Notre Sélection de Fromages Affinés

Champenois aux Fruits de Saison et Son Coulis

Et/ou

Gâteau Mousseux au Chocolat et Praliné

Menu à 45 Euros/pers

Amuse Bouche Gourmand

Noix de Saint Jacques et Gambas Dorées et Déglacées au Jus de Viande Truffé

ou

Trio de Foie Gras Maison, Compotée de Fruits de Saison

Filet de Bar, Sauce au Miel de Cinq Baies

ou

Filet de Daurade au Beurre de Tomate

Filet de Bœuf Simmental, Sauce au Vin Rouge

ou

Médailлон de Veau, Jus Corsé au Romarin

Notre Sélection de Fromages Affinés

Champenois aux Fruits de Saison et Son Coulis

Et/ou

Gâteau Mousseux au Chocolat et Praliné

POUR DES RAISONS D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE, NOUS NE POUVONS MALHEUREUSEMENT PAS VOUS REDONNER LE LENDEMAIN LE RESTE DU DESSERT DES MARIES.

Vous avez la possibilité de fournir votre propre Champagne pour le dessert, le droit de bouchon est alors de 14 Euros par bouteille, 25 Euros par Magnum.

HEBERGEMENT

Nous vous proposons un authentique Chalet d'Alpage pouvant accueillir en hébergement 35 personnes environ, en chambres de 2 à 4 personnes et en duplex dans des chalets de 4 à 6 personnes. Pour avoir l'exclusivité de l'hôtel, il est obligatoire de réserver toutes les chambres.

Répartition des chambres :

<i>Chambre N°1</i>	<i>1 Grand Lit double et 1 lit d'une personne</i>
<i>Chambre N°2</i>	<i>1 Grand Lit double et 1 lit d'une personne</i>
<i>Chambre N°3</i>	<i>1 Grand Lit double</i>
<i>Chambre N°4</i>	<i>1 Grand Lit double et 2 lits d'une personne</i>
<i>Chambre N°5</i>	<i>1 Grand Lit double et 1 lit d'une personne</i>
<i>Chambre N°6</i>	<i>1 Grand Lit double et 1 lit d'une personne</i>
<i>Chambre N°7</i>	<i>1 Grand Lit double</i>
<i>Chalet N°8</i>	<i>1 Grand Lit double et 2 lits en mezzanine</i>
<i>Chalet N°9</i>	<i>1 Grand Lit double et 4 lits en mezzanine</i>
<i>Chalet N°10</i>	<i>1 Grand Lit double et 4 lits en mezzanine</i>

Tarifs :

<i>Chambres de 2 à 3 personnes</i>	<i>115 Euros (la chambre)</i>
<i>Chambres de 4 personnes</i>	<i>130 Euros (la chambre)</i>
<i>Chalets de 4 à 6 personnes</i>	<i>140 Euros (le chalet)</i>
<i>Petit déjeuner en buffet</i>	<i>16,50 Euros (par personne)</i>
<i>(Boissons chaudes, viennoiseries, jambon, fromages des Alpes, céréales, jus de fruits...)</i>	
<i>Collation le matin</i>	<i>8 Euros (par personne)</i>
<i>(Un café ou un thé, un jus de fruit, 2 mini-croissants)</i>	
<i>Taxe de séjour</i>	<i>0, 75 Euros (par personne)</i>
<i>Lit supplémentaire bébé</i>	<i>20,00 Euros</i>
<i>Lit supplémentaire adulte</i>	<i>40,00 Euros</i>

Les chambres et chalets doivent être libérés pour 11h30.

Pour les autres invités, nous pouvons trouver un autre hôtel pour compléter l'hébergement à proximité.

L'ANIMATION

*L'Hôtel Les Chalets de la Serraz vous propose une **soirée dansante** animée par Laurent Moretti, un professionnel. 06.64.62.27.25.*

Ou bien une soirée dansante animée par 2 chanteurs « Duo Fuzion » 06.70.19.65.58

*« Le côté authentique » : nous vous proposons un moment d'**Accordéon** avec **Désiré** pendant le Vin d'Honneur (prévoir une enveloppe de 80 Euros). Nous consulter*

Puis lors de votre dîner, pour étonner petits et grands, pensez à notre Magicien Claude Brun qui passera de table en table vous montrer ses plus beaux tours de Magie ! (environ 600 Euros). Nous consulter.

Possibilité de louer un vidéoprojecteur pour la soirée au tarif de 80 Euros.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

COLLATION: 8 Euros par pers. Un café ou thé, 1 jus de fruits, 2 mini viennoiseries.

BRUNCH : 19 EUROS par adulte et 10 EUROS par enfant. Servi en Buffet de 10h30 à 12h30

Pain campagnard tranché, Confiture maison, Mini Viennoiseries, Faisselles, Yaourts fruits, Yaourts natures, Panière de fruits de saison, Jus de fruits, Boissons chaudes : (café, thé, chocolat), Assortiment de céréales, Fromages : Reblochon et Tome de Savoie, Jambon blanc, Jambon cru de Savoie, Saucisson sec.

BUFFET SAVOYARD : Forfait 43 Euros par adulte et 30 Euros par enfant. Servi en été sur la terrasse vers 12h. Buffet de Salades Composées, Charcuterie, Fromages de pays, Pela, Diots au vin blanc, Tarte aux pommes

Boissons : 1 apéritif : Kir au vin blanc, un verre de vin, un café, eau en carafe).

ANNULATION :

ARRHES : Le montant total des arrhes sera conservé dans le cas de l'annulation de la réservation surviendrait moins de 9 mois de la date du mariage.

Pour toute annulation des frais seront retenus. Soit une valeur de 30% sur le montant de l'acompte.

REGLEMENT : Un acompte de 30 % vous sera demandé à la confirmation de votre mariage.

- La facturation des menus et des chambres sera faite en fonction du nombre de personnes confirmées.
- En cas d'annulation au dernier moment voir moins de 7 jours, nous nous verrons dans l'obligation de facturer le nombre de personnes prévues (par rapport aux achats de marchandises et de produits frais) ainsi le nombre de chambres prévues.

DIVERS :

Horaire limite de la soirée dansante 2H 00 du matin.

Possibilité de dépassement : 150 EUROS par heure supplémentaire, LIMITE 4H 00.

SALLE et DROITS DE SACEM : 150 EUROS

Nous avons la possibilité de trouver une ou plusieurs Baby-sitters.

Le service est laissé à l'appréciation de la clientèle.

ATTENTION : Pour des Raisons de sécurité, la piscine sera fermée toute la soirée, jusqu'au lendemain, 8h00.

TOUT MATERIEL OU OBJET DETERIORE PAR LE CLIENT FERA L'OBJET D'UNE FACTURE HORS TAXE ET SERA ENCAISSEE AU MOMENT DU DEPART.

LES BONNES ADRESSES DE LA REGION

Pour une décoration personnalisée

Collomb Fleurs Service **Interflora** 10 Rue des Portiques 74230 Thônes. Tel: 04.50.02.01.17

Nathalie Fleurs Veyrier Du Lac Tel : 04 50 60 10 73

Floralia 3 Rue du Collège Chappusien 74000 ANNECY Te l : 04 50 51 22 91

Vos faire-part

Imprimerie Jacquet Place Avet 74230 Thônes. Tel : 04.50.02.00

Votre réception à l'abri de tout

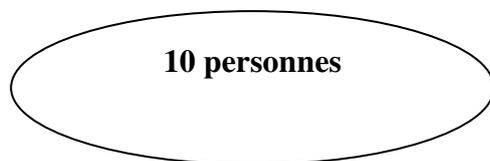
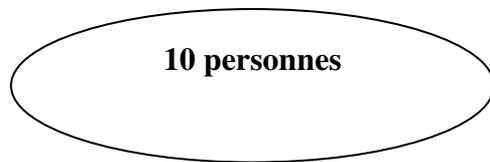
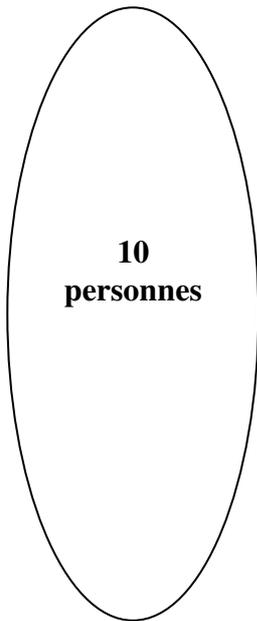
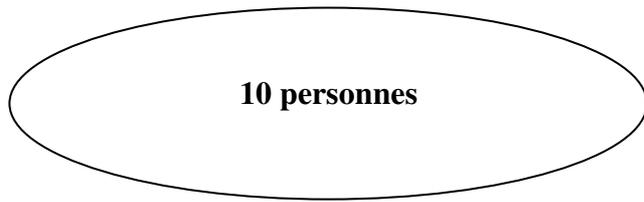
Alp'Réception : Location de tentes, matériel réception, sonorisation, éclairage, podium.

Les Confins 74220 La Clusaz. Tel /Fax : 04.50.02.02.96 – 06 07 13 37 02

Votre PHOTOGRAPHE :

ART PHOTO : Immeuble Primevères –74220 LA CLUSAZ –04.50.32.30.14

**PLAN DE TABLE
50 PERSONNES**



**PLAN DE TABLE
60 PERSONNES**

14 personnes

**14
Personnes**

10 personnes

10 personnes

12 personnes

