



**Mercure**  
HOTELS  
LYON L'ISLE D'ABEAU  
★★★★



“ L'Hôtel Mercure Lyon L'Isle D'Abeau bénéficie d'un cadre calme et agréable, au cœur d'un parc arboré de 4 hectares.

Situé à seulement 25 km de Lyon, profitez en un même lieu de tous les temps forts de votre événement (*vin d'honneur, repas, hébergement, brunch du lendemain,...*).

Notre hôtel est l'endroit idéal pour organiser votre mariage en toute sérénité, et faire de votre journée un moment unique et inoubliable... ”

**Mme BARONE Chantal**  
*Directrice de l'hôtel*



Nous mettrons à votre disposition notre salon "Aston Martin", d'une superficie de 260 m<sup>2</sup>

Aménagé à votre convenance de tables rondes de 8 à 10 personnes (*8 de préférence*), une table ovale pour les mariés de 14 personnes maximum et de tables rectangulaires pour les enfants

Le coût de la location du salon est de 420,00 euros TTC pour la soirée\*

*Au-delà de 2h00 du matin, il vous sera demandé un forfait supplément service tardif, soit 67,00€ TTC (jusqu'à 100 personnes) ou 97,00€ TTC (au-delà de 100 personnes) à chaque heure commencée*



*\* Location offerte si réservation d'un minimum de 10 chambres à l'hôtel (hors chambre des mariés)*

LE SALON

Votre vin d'honneur pourra être servi en extérieur, au bord de la piscine si le temps le permet ; sinon l'espace billards sera réservé pour ce moment convivial

Nous vous proposons plusieurs formules adaptées à vos envies, comme par exemple deux alcools au choix ou une boisson unique telle que Punch, Sangria, Kir, Champagne,...



Vous pourrez également découvrir un large choix d'amuses bouches afin d'accompagner vos boissons



2 verres  
par pers

### Nos formules boissons

**Kir** : 7,80 € TTC

**Crémant** (*Bourgogne ou Alsace*) : 8,00 € TTC

**Punch ou Sangria** : 8,30 € TTC

**Kir Royal ou Champagne** : 18,00 € TTC

**Enfants** (*Soda, jus de fruits, eaux minérales, chips et cacahuètes*) : 3,70 € TTC

#### **Prix à la bouteille :**

**Pastis** : 85,00 € TTC

**Whisky** : 85,00 € TTC

**Martini** : 54,00 € TTC

**Fût de bière** : 250,00 € TTC (20L)

Nos formules sont  
accompagnées de  
jus de fruits, eaux  
minérales, olives,  
arachides

### Les amuses bouches

(*Nous conseillons 3 à 5 pièces par invité, prix à la pièce*)

#### Les Crostinis

Le magret de canard fumé et son chutney : 1,70 € TTC

Le jambon de pays à la tomate : 1,50 € TTC

#### Les Briochins

Le saumon fumé par nos soins : 1,55€ TTC

La rilette d'oie et noix d'Isère : 1,50 € TTC

#### Les Pièces Chaudes

Le croustillant d'escargot : 1,70 € TTC

Le mini burger : 1,55 € TTC

Le croque monsieur : 1,50 € TTC

La sélection de feuilletés : 1,50 € TTC

Les petites brochettes : 1,85 € TTC

#### Les Ateliers

Découpe de saumon fumé, blinis, crème légère, ciboulette : 1,75 € TTC

Découpe de jambon de pays : 1,75 € TTC

LE VIN D'HONNEUR

Menu Enfants  
(De 4 à 12 ans)  
10,00 € TTC  
boissons incluses

**MENU « EMOTION »**

40,50 € TTC  
hors boissons

La gourmandise des mariés

Les petites ravioles à la crème de parmesan

Entrée

La rosace de saumon fumé par nos soins,  
bavaroise d'asperges vertes et noisettes torréfiées

*Ou*

La crème brûlée au foie gras ,  
sa brochette de magret fumé et pomme verte

*Ou*

La salade de crevettes à la citronnelle,  
julienne de légumes et fruits au basilic

*Ou*

Le jambon ibérique et son pain à la tomate confite,  
salade de jeunes pousses

Poisson ou Viande

Le filet de daurade à la plancha, sauce vierge,  
tian de légumes, roquette et oignons frits

*Ou*

Les filets de rouget en mouclade aux épices,  
quinoa et caviar d'aubergine

*Ou*

Le filet de canette des Dombes en mignonette,  
pommes darphin et pois gourmands

*Ou*

Le grenadin de veau pané aux cèpes et beurre de truffes,  
pommes Maxim's et pois croquants

Fromage

Assortiment de fromages affinés (*sup de 5,90 €*)

Dessert

La pièce montée avec nougatine

54,00 € TTC  
hors boissons

**MENU « SENSATIONS »**

La gourmandise de mariés

Le gaspacho au basilic, croquette à la chair de crabe

Entrée

L'escalope de foie gras à la plancha,  
sur une salade gourmande

*Ou*

La brochette de gambas grillées,  
rougail de tomates et légumes marinés

*Ou*

La noix de Saint Jacques juste rôtie,  
huile de vanille et vinaigrette passion

*Ou*

Les filets de caille au piment d'Espelette,  
jeunes pousses et vinaigrette aux raisins de Corinthe

Poisson et viande

Le pavé de bar meunière, jus de coquillage,  
confit de légumes du sud et polenta aux olives

*Ou*

Le rôti de lotte au romarin, sauce américaine,  
riz basmati et fricassée de légumes du moment



Le filet de bœuf Wellington, sauce périgueux,  
gratin dauphinois et légumes verts

*Ou*

La volaille de Bresse à la crème de morillons,  
asperges et pommes grenaille à la fleur de sel

Fromage

Nos fromages affinés de régions

Dessert

Pièce montée avec nougatine

LES MENUS

Menu Enfants  
(De 4 à 12 ans)  
10,00 € TTC  
boissons incluses

### Fromages

#### Assiette commune sur table

Camembert, Saint Marcellin, Reblochon et Bleu d'Auvergne  
5,90 € TTC par personne

#### Assiette individuelle

Saint Félicien, Roquefort, Bûche de chèvre, noix  
8,00 € TTC par personne

### Trou Normand

Sorbet citron vert et Vodka : 4,70 € TTC par personne

Sorbet à la pomme verte et Calvados : 4,70 € TTC par personne

### Desserts des mariés

#### Entremet

4,00 € TTC par personne (2 au choix)

*Le Roussillon (dacquoise pistache amande, coulis abricot, mousseline abricot, suprême amande)*

*Le Vauxois (dacquoise, praliné feuillantine, mousse chocolat)*

*Le Framboisier (génénoise, mousseline vanille, framboise bille)*

*Le Rêve (biscuit noisette, compote abricot passion, bavaroise noisette)*

*Le Louisiane (génénoise, mousseline vanille, mélange banane ananas et framboise)*

*Le 3 chocolats (biscuit joconde punché, mousse chocolat blanc, lait et noir)*

#### Les macarons assortis

1,40 € TTC par pièce

(vanille, framboise, chocolat, praline, passion, coco, pistache, cassis/coquelicot, framboise/rose)

#### Cascade de fruits de saison

2,80 € TTC par personne

### Droits de bouchon

(Bouteilles apportées - 75cl)

Bouteille de champagne : 11,00 € TTC par bouteille

Bouteille de crémant ou Clairette : 7,80 € TTC par bouteille

“ Notre Chef peut également vous proposer un repas sous forme de buffet... ”

***BUFFET « FRAICHEUR »***

***Buffet***

L'assortiment de crudités du moment  
♦♦♦♦♦  
L'asperge verte et vinaigrette à l'orange  
♦♦♦♦♦  
La crevette sur un boulgour à la coriandre  
♦♦♦♦♦  
La salade de riz comme à Nice  
♦♦♦♦♦  
La tomate et la mozzarella,  
réduction balsamique  
♦♦♦♦♦  
Le saumon fumé par nos soins et ses blinis  
♦♦♦♦♦  
Les cochonnailles de nos régions  
♦♦♦♦♦  
L'assortiment de viandes froides

***Fromage***

Le brie farcie avec une crème de mascarpone à la truffe  
  
Le fromage blanc à la crème

***Desserts***

Surprise des mariés  
(pièce montée ou deux gâteaux)  
♦♦♦♦♦  
Cascade de fruits de saison

**39,50 € TTC**  
*hors boissons*

***BUFFET « COCON »***

***Buffet***

L'assortiment de crudités du moment  
♦♦♦♦♦  
L'artichaut bouquet façon barigoule  
♦♦♦♦♦  
L'asperge verte et vinaigrette à l'orange  
♦♦♦♦♦  
La salade gourmande  
aux copeaux de foie gras  
♦♦♦♦♦  
La salade niçoise et le thon grillé  
au piment d'Espelette  
♦♦♦♦♦  
Le saumon fumé par nos soins et ses blinis  
♦♦♦♦♦  
Le jambon sur os au miel,  
comme en Virginie

**51,00 € TTC**  
*hors boissons*

***Plat chaud***

Le tournedos de canard rôti à la plancha,  
figue séchées et mignonette  
***Ou***  
Le bar à la grillade, sirop de tomate  
et courgette farcie

***Fromage***

Nos fromages de régions

***Desserts***

Surprise des mariés  
(pièce montée ou deux gâteaux)  
♦♦♦♦♦  
Cascade de fruits de saison

LES BUFFETS

Nos forfaits vin comprennent vin blanc, vin rouge, eaux minérales plates et gazeuses et café

**Le Taste Vin**

13,50 € TTC  
par personne

**Vin blanc**

Bourgogne aligoté **ou** Viognier (*Marius Chapoutier*)

**Vin rouge**

Côte du Rhône (*Marius Chapoutier*) **ou** Côte de Francs

17,50 € TTC  
par personne

**Le Sommelier**

**Vin blanc**

Macon village « Les Esculettes » **ou** Saint Véran

**Vin rouge**

Crozes Hermitage (*Marius Chapoutier*) **ou** Saumur Champigny

**Le Grand Cru**

A partir de  
26,50 € TTC  
par personne

**Vin blanc**

Chablis **ou** Saint Joseph (*Marius Chapoutier*)

**Vin rouge**

Saint Joseph (*Marius Chapoutier*) **ou** Grand Cru région Bordelaise ou Bourgogne

Pour chaque forfait,  
supplément pour une coupe de champagne :  
6,80 € TTC par personne

*1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes  
1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes*

*Fontaine à champagne offerte*

L'hôtel Mercure Lyon L'Isle D'Abeau, qui associe charme et confort, vous invite à découvrir ses 189 chambres d'hôtel, dont 30 chambres d'hôtel supérieures, le tout dans une atmosphère chaleureuse et élégante

Pour votre confort, toutes les chambres sont insonorisées et climatisées, et sont équipées d'un écran plat, d'un minibar, d'un plateau courtoisie, d'un coffre fort et du Wifi gratuit

L'hôtel met également à votre disposition les services suivants : parking privé gratuit et sécurisé, business center, service d'étage, blanchisserie, presse quotidienne



Nous sommes heureux de vous offrir  
***la chambre des mariés (pour la nuit suivant la réception)***

Un tarif préférentiel sera appliqué pour toutes autres réservations. Gratuité pour les enfants de moins de 12 ans partageant la chambre des parents

L'HÉBERGEMENT

Retrouvez-vous dès le lendemain autour d'un brunch convivial

**Brunch**  
(de 10h00 à 12h30)

20 €  
TTC

**Buffet sucré**

Assortiment de viennoiseries  
Beurre, confitures, Nutella  
Céréales, pain  
Assortiment de biscuits  
(mini crêpes, muffins,...)  
\*\*\*\*\*  
Compotes, salades de fruits

**Buffet salé**

Œufs brouillés, œufs durs  
\*\*\*\*\*  
Assortiment de viandes froides ou  
charcuteries  
\*\*\*\*\*  
Assortiment de crudités du moment  
  
Yaourts naturels, yaourts aux fruits,  
fromage blanc  
  
Café, thé, chocolat chaud  
et jus de fruits



**Brunch**  
(à partir de 12h00)

24 €  
TTC

**Buffet**

Assortiment de crudités du moment  
\*\*\*\*\*  
Assortiment de salades (riz, pâtes,...)  
\*\*\*\*\*  
Assortiment de viandes froides et  
charcuteries

**Fromage**

Nos fromages de régions ou fromage  
blanc et son coulis de fruits rouges

**Desserts**

Tartes aux fruits  
\*\*\*\*\*  
Mousse au chocolat  
\*\*\*\*\*  
Salade de fruits

**Eaux minérales et café/thé**

5,40 € TTC par personne

**Vin rosé**

23,50 € TTC par bouteille

**Vin blanc ou rouge**

25,50 € TTC par bouteille



### ***Le club fitness IKEBANA***

*(Accès gratuit pour les personnes hébergées à l'hôtel)*

L'hôtel Mercure Lyon L'Isle D'Abeau dispose d'un centre de remise en forme de 1 900 m<sup>2</sup>, où vous pourrez vous détendre



Le club dispose de deux piscines chauffées (*intérieure et extérieure*), d'un bain à remous, de terrains de tennis, de squash, d'un terrain de volley, d'une salle de musculation, d'une salle de cardio training, d'un sauna et d'un hammam



Découvrez également les soins corps et visage (*modelages, soins du visage, épilations,...*) proposés par notre esthéticienne Trinh (*sur réservation*)

**ANIMATIONS DE SOIREE**

**LYON SONORISATION**

04 26 02 47 33

06 85 21 83 33

contact@lyonsonorisation.fr

**SONO MILLENIUM**

Quentin BUENERD

06 82 57 88 73

contact@sono-millennium.com

**PHOTOGRAPHES**

**CAROLINE MOUREAUX**

06 12 63 88 88

www.caroline-moureaux.com

**OLIVIA BLANCHIN**

06 03 60 21 86

www.oliviablanchin.com

**FLEURISTES**

**CONTER FLEURETTE (La Verpillière)**

04 74 94 18 78

conter.fleurette@orange.fr

**FLOR'ENZO (Vaulx-Milieu)**

04 74 94 42 85

06 66 31 10 90

carolinelorenzo@hotmail.fr

**DECORATION**

**ILLUMILOC EVENEMENTS (Vaulx-Milieu)**

06 15 52 57 96

contact@illumiloc.fr



20 rue Condorcet  
38090 VILLEFONTAINE  
Tél. : 04 74 96 80 00  
Fax : 04 74 96 80 99  
Email : h1132@accor.com

**SERVICE COMMERCIAL**

***Maud BOURGUIGNON***  
***Responsable Commerciale***  
Tél. : 04 74 96 80 13  
Email : h1132-sb@accor.com

***Julien CHABOUD***  
***Commercial***  
Tél. : 04 74 96 80 98  
Email : h1132-sb1@accor.com