

*Chers Futurs Mariés,*

*Avant tout nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement en vue de l'organisation de votre repas de mariage.*

*Afin de terminer cette journée exceptionnelle par une soirée inoubliable pour vous et pour tous vos convives, nous vous invitons à parcourir ces quelques pages concernant l'organisation des mariages à l'Ancolie.*



A couple in wedding attire embracing in a field of tall grass. The bride is wearing a white dress and the groom is in a dark suit. They are seen from behind, looking towards the horizon. The background is a soft-focus field of tall grass under a bright sky.

## *Organisation de la Soirée*

La soirée s'organise en deux parties : le Repas et l'Animation (Jeux, Danse...).

Le repas débute habituellement entre 19h30 et 20h30.

Dans un souci de qualité, nous ne pouvons pas arrêter le service entre deux plats car toute interruption pourrait nuire à celle-ci.

Le café est servi aux environs de 11H30 Minuit afin de pouvoir commencer la partie animation et danse qui se déroule dans la salle en rez-de-jardin réservée à cet effet.

Le délice des Mariés vous sera servi un peu plus tard dans la soirée à l'heure convenue (généralement aux environs d'une heure du matin).

Comme nous réutilisons la salle le lendemain, les cotillons, confettis et lancement de riz sont **formellement interdits**, tout comme l'utilisation de punaises, clous ou objets similaires servant à accrocher de la décoration dans la salle cela faisant suite à des dégradations dues à la malveillance de certaines personnes.

**Fin de la soirée à 4 heures du matin. (Heure administrative impérative.)**

*Nous vous invitons à prendre rendez-vous  
Un mois avant votre mariage pour fixer ensemble le menu,  
Le plan de table, ainsi que définir l'organisation de la soirée.*

# Propositions de Mets

**Baluchon de Saumon fumé avec son émincé de saumon frais aux aromates et citron vert, Queues de Langoustines justes raidies et Bavarois de Cucurbitacées**

**Corolle de filets de Magret d'oie fumé et copeaux de Foie Gras frais, verdurette de l'instant vinaigrette d'huile d'olive et vinaigre balsamique avec œuf de caille au plat.**

**Alternance de légumes de saison et Foie Gras frais de Canard mariné au Sauternes**

**Marbré de Foie Gras et Magret de Canard "Mulard" en gelée de Sauternes**

**Croustillant de Langoustines et Poêlée de légumes façon provençale en feuille d'épinard**

**Rencontre autour du foie gras Landais en trois façons (sup. 6.-€)**

*~ froid en terrine aux pommes et Calvados, en terrine au pain d'épices et mariné au Sauternes ~*



**Mousseline soufflée de Noix de St Jacques aux écrevisses du Léman en rosace de Courgettes.**

**Le Panaché aux trois Poissons (suivant arrivage) au coulis de Crustacés.**

**Sur le thème mer et lac**

*Timbale d'écrevisses du Léman, Filets de Féra et Saumon à la crème de Safran.*

**Dos de Daurade Rose de pêche Française infusée à la Verveine du Jardin.**



**Médallions de Veau Fermier poêlés et aux Champignons du moment**

**Rouelle de Râble de Lapereau en Farce de Figs et pruneaux, Braisé au Cidre**

**Poitrine de Pigeon désossé, truffes de saison et cuisse confite au vieux Porto (sup. 4€00.-)**

**Caille des Dombes désossée avec une croustine de figues et noix, Jus à l'Hydromel de pays.**

**Filet de Bœuf Charollais rissolé au beurre salé et ragout de Morilles (sup. 3€00.-)**

**Selle d'Agneau de pays désossée et farcie à la Duxelles de Champignons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes verts et de pomme de terre (à votre convenance)*



**Chaque invité aura le choix entre le Plateau de Fromages**

**Ou le Fromage Blanc à la crème**



**Tulipe de Fruits Frais, Sorbet et mousse glacée aux Deux Fruits**



**Café, Truffes et Petits Fours**



**Le Délice des Mariés**

## *Le Délice des Mariés*

Notre pâtissier vous propose de choisir parmi ces douceurs pour votre gâteau de mariage mais il reste bien entendu à votre écoute pour toute demande particulière.

- Entremet Chocolat "Guayaquil "et Framboise.
- Bavaois Orange et Chocolat.
- Délice glacé aux sorbets de votre choix et meringue praliné.
- Duo de Chocolat Noir et Blanc aux Griottes.
- Fraisier ou Framboisier (selon la saison).

Celui-ci sera présenté en deuxième partie de soirée sur un joli présentoir et sera allumé de milles feux pour les photos.

## *Exemple de sélection de Vins* *Notre carte est à disposition pour* *d'autres choix*

### *Vins Blancs*

Savoie  
Entre deux Mers  
Loire  
Bourgogne

Seyssel Clos de la Tacconnière  
Château La Tour de Mirambeau  
Coteaux du Giennois  
chardonnay "La Chablisienne"

### *Vins Rouges*

Château Paillet Quancard  
Epineuil Rouge  
Mâcon Rouge  
Coteaux du Giennois

Bordeaux  
Bourgogne  
Bourgogne  
Loire

Notre carte des vins est à votre disposition pour d'autres choix.

## *Forfait Individuel Repas*

**Ce forfait comprend l'organisation de votre repas de mariage et la mise à disposition pour la partie musicale de la salle située en rez de jardin jusqu'à 04h00 du matin. (Heure impérative.)**

Celui-ci comprenant le menu en 2 ou 3 plats selon votre choix (voir ci-dessous), le vin blanc et rouge à discrétion, le café servi avec truffes et petits fours, les eaux minérales plates et gazeuses à discrétion.

En ce qui concerne le repas, deux possibilités s'offrent à vous :

- **Un menu en 2 plats**, comprenant une entrée, un plat principal (poisson ou viande), le choix de fromages, un pré dessert et le Délice des Mariés.

**110 Euros par Personne.**

- **Un menu en 3 plats** comprenant une entrée, un poisson, un plat principal, le choix de fromages, un pré dessert et le Délice des Mariés.

**122 Euros par Personne.**

Nous avons la possibilité de vous servir un granité aux poires, prunes ou sorbet aromatisé d'un alcool de votre choix

**5 Euros par Personne.**

Nous n'avons pas inclus l'apéritif dans notre proposition mais nous restons à votre disposition pour établir un devis selon vos souhaits.

Nous avons des chambres et restons à votre disposition si besoin.

Les petits déjeuners sont servis jusqu'à 10 heures.

# Conditions Générales

Le nombre définitif de participants doit nous être communiqué au plus tard le mardi précédent votre réception. La facture correspondra au minimum à ce nombre.

Si le nombre de personnes n'est pas modifié 48 heures avant la date de la manifestation par courrier ou par Courriel, la facturation a lieu sur le nombre confirmé, une diminution de ce nombre intervenant dans les délais peut modifier les conditions prévues au devis.

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris, aux taux de TVA en vigueur au moment de la manifestation.

Les tarifs que nous vous avons donnés sont applicables pour l'ensemble de l'année 2011

Afin de confirmer d'une manière définitive votre réservation nous vous prions de bien vouloir nous retourner le formulaire ci-après (page n°7) dûment rempli, signé et accompagné d'un chèque d'arrhes correspondant à 20 % du montant de la prestation. Celui-ci ne sera pas encaissé mais conservé à titre de garantie et sera déduit lors de votre règlement.

Vous recevrez de notre part un accusé de réception de votre confirmation et de votre chèque d'arrhes.

Suite à certaines dégradations ou disparitions d'objets que nous avons eues parfois à déplorer, nous vous informons que vous êtes responsable du comportement de vos convives. De ce fait, les dégradations constatées seront à votre charge.

Toute annulation entraînera l'encaissement des arrhes versées proportionnellement avec la date de la réception.

Bien entendu nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement qu'il vous plairait d'avoir.

A Cruseilles Le \_\_\_\_\_

# Confirmation de Réservation

**Noms & Prénoms :**

Adresse :

Téléphone :

**Confirmons la réservation de notre repas de mariage du \_\_\_\_\_ 2011  
Pour le Dîner.**

**Nombre d'invités prévus :    \_\_\_Adultes  
  \_\_\_Enfants**

Nous vous faisons parvenir ci-joint un chèque d'arrhes d'un montant de  
\_\_\_\_\_Euros,  
Équivalant à 20 % du montant de la prestation qui sera déduit de notre facture finale.

Je reconnais avoir pris connaissance des termes des conditions générales de ce contrat

Signatures précédées de la mention : "Bon pour Acceptation".

\_\_\_\_\_