



— RESORT —
Hotel Cailleur
HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT

VOTRE MARIAGE AU RESORT HOTEL CAILLER



HÔTEL CAILLER RESORT
GROS PLAN 28 · CP 32 · CH-1637 CHARMEY
TEL + 41 26 927 62 90
events@hotel-cailler.ch
www.hotel-cailler.ch

HÔTELS · BAINS · RESTAURANTS · PÂTISSERIE



VOS COORDONNÉES

Nom :

Adresse :

No tél :

E-mail :

Nombre de personnes :

Date du mariage :

Vous vous mariez prochainement et vous souhaitez organiser une fête qui sorte du commun.

Pour surmonter tous les obstacles qui se dresseront devant vous, nous vous proposons de réunir vos idées afin que la journée de votre mariage soit la plus belle de toutes pour vous, votre famille et vos amis.

Une seule devise : Le plaisir de faire plaisir.





COCKTAIL – APÉRITIF

Forfait CHF 12.- / personne

Flûtes salées maison, mini-quiche au gruyère

Forfait CHF 18.- / personne

Assortiment de feuilletés, 2 verrines, cuillères ou brochettes selon votre choix ci-dessous, pain surprise (3 pièces / personne)

Forfait CHF 24.- / personne

Assortiment de feuilletés, 4 verrines, cuillères, brochettes ou dessert selon votre choix ci-dessous, pain surprise (3 pièces / personne)

Forfait CHF 28.- / personne

Flûtes au fromage d'alpage, mini-cuchaule au foie gras, planchette de Gruyère et Vacherin, pain surprise (3 pièces / personne)

Forfait CHF 30.- / personne

Canapé au saumon fumé, canapé au foie gras, 3 verrines selon votre choix ci-dessous, assortiment de feuilletés



A LA CARTE

Pain surprise 30 pièces CHF 90.-

Saumon fumé, thon, saumon mariné

Jambon de la Tour de Trême, fromage de la Gruyère, jambon de la borne

Mousse au foie gras, saumon fumé, viande séchée

Canapés froids à CHF 4.50 / pièce

Chèvre - concombre, saumon fumé - mousse au raifort,

viande séchée - mini-asperges vertes, crevettes roses - oeuf dur - sauce Calypso,

Toast salami - condiments

Verrines, cuillères, brochettes à CHF 4.50 / pièce

Crème de tomates à l'huile d'olive et piment d'Espelette

Loup de mer et fenouil citronné

Foie gras de canard, chutney aux fruits de saison

Filet de rouget à la plancha, ratatouille

Soupe de melon et pastèque au porto, menthe (mai-août)

Volaille marinée au soja et sésame, légumes Thai

Cannelloni d'aubergine au pesto de roquette et mozzarella

Brochette de queues de gambas au poivron doux

Brochette de légumes grillés

Focaccia au jambon de Parme et mascarpone

Brochette de yakitori au miel et soja

Crevettes frites à la noix de coco, sauce aigre-doux

Mini-rouleau de printemps et raviole Thai

Roulade de saumon fumé, mascarpone citron vert

Desserts à CHF 4.50

Macaron – divers parfums, éclair au chocolat ou café

Mille feuilles à la vanille, Tartelette aux fruits de saison

Carré praliné, tartelette au citron / meringue





MENU DE MARIAGE

composez votre menu avec nos propositions



PROPOSITIONS PRINTEMPS/ÉTÉ

Entrées froides CHF 20.-

Duo de melon-pastèque, fines tranches de jambon d'Epagny et son grisini

Foie gras en ballotine, chutney abricot, brioche feuilletée

Cannelloni de saumon fumé des Grisons, mascarpone citron vert

Entrées chaudes CHF 25.-

Oeuf fermier de Charmey sur une ratatouille, émulsion d'eau de tomates épicées

Risotto aux morilles, pointes d'asperges vertes émulsion d'herbes

Filet d'omble poché sur un riz vénéré, bisque d'écrevisse

Plats CHF 50.-

Coeur de filet de boeuf cuit entier, sauce marchand de vin, mille-feuilles

de pommes de terre, légume du moment

Filet d'agneau et son jus au thym citronné, madeleines de maïs au poivron doux, tian de légumes

Pièce ronde de veau cuite en basse température, jus réduit, pommes Anna confites, légumes de saisons

Fromages CHF 14.-

Tavillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.

Variation de Gruyère, 3 sortes

Brie de Meaux à la truffe

Desserts CHF 15.-

Macaron aux fruits rouge rafraîchi au fromage blanc

Sphère de cerise et chocolat blanc, coque meringuée en spirale

Dôme chocolat – abricot et son coulis, sorbet abricot lavande

PROPOSITIONS AUTOMNE/HIVER

Entrées froides CHF 20.-

Thon rouge, navet boule d'or, yuzu et mandarine.

Foie gras entier poché au vin chaud, chutney de dattes à l'orange

Moelleux de champignons des sous-bois et petits légumes, gelée de vin cuit et feuilles de roquette.

Entrées chaudes CHF 25.-

Filet de Dorade cuit sur peau, pommes écrasées au poivre, beurre blanc citronné

Bisque de homard au nuage d'agrumes

Ravioli aux bolets parfumés à l'huile de noisette

Plats CHF 50.-

Filet de veau cuit en basse température, jus réduit truffé, finger de pommes de terre, céleri, courge

Coeur de filet de boeuf cuit saignant, sauce au vin rouge,

palet de pommes de terre confites,

légumes du marché

Ballotine de pintade rôtie, trait de mousseline, courge, choux de Bruxelles et marrons glacés

Médaille de chevreuil pris dans la selle à la moutarde de Bénichon, garniture chasse, pommes de terre-pommes (supplément de CHF 5.-)

Fromages CHF 14.-

Tavillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.

Variation de Gruyère, 3 sortes

Brie de Meaux à la truffe

Desserts CHF 15.-

Crèmeux vanille, pommes flambées et coulis de caramel,

Mousse de pomme au calvados, crumble à la vanille

Macaron à la mandarine Impérial et son sorbet

Finger chocolat belle-Hélène et son sorbet poire

PIÈCES MONTÉES

CHF 12.-/personne

Boréal : mousse chocolat noir et crémeux vanille

Mélo die : mousse chocolat au lait et crémeux citron broyé

Pêché breton : mousse crème de gruyère et crémeux fruits rouges

Passoa : mousse fraise et crémeux passion

Le Griottine : Crumble pistache, crème d'amande pistache, griottes entières, crémeux vanille,

biscuit joconde pistache, coulis framboises griottes, mousse framboises griottes

Trois merveilles : mousses aux 3 chocolats

Le pralin abricot : biscuit moelleux chocolat, ganache chocolat au lait, miel, crémeux praliné amandes noisettes craquantes, coulis abricot, mousse abricot

Le Carapomme : Biscuit madeleine cannelle, pommes flambées, crémeux caramel, mousse chocolat blanc vanille

Vacherin glacé : 2 parfums de glaces ou sorbets



Buffet traditionnel "Cailler" CHF 90.-

À partir de 50 personnes

Entrées

- Saumon entier « en Bellevue » et poisson fumé
- yakitori au miel et soya
- plateau asiatique en friture sauce aigre douce et soya
- Roastbeef froid sauce tartare
- Planchette de viandes séchées
- Queues de gambas au piment d'Espelette et taboulé aux petits légumes
- Variation de sushis et maki sauce soya, wasabi, gingembre confit
- Ailerons de volaille laqués, légumes woks
- Crudité de légumes et ses deux sauces » maison »
- Pointes d'asperges verte et jambon cru (avril-juin)
- Cocktail de crevette rose sauce calypso
- Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et feuilles de roquette
- Moules ouvertes gratinées aromatisées d'un pesto de roquette
- Guacamole et nachos
- Petit pâté apéro moutarde
- Tomate –mozzarella & pousses de saladin
- Divers verrines gourmandes
- Foie gras mi-cuit au torchon chutney de saison
- Vitello tonnato aux câpres
- Duo de melon et jambon cru
- Salade de fruits de mer méditerranéenne
- Diverses salades et sauce française et Italienne



Plat chaud

- Emincé de veau à la crème de Gruyère
- Médaillons de porc aux champignons des sous-bois
- Contre filet de boeuf au jus truffé
- Filet de daurade à la vierge de légumes
- Gratin dauphinois
- Assortiment de légumes du marché
- Riz basmati aux pignons de pins et cèbettes
- Penne à la tomate-basilic



Plateau de fromages de notre région et ses garnitures

Buffet de desserts

- Carpaccio de fruits orange et ananas
- Divers tartes maison
- Verrines gourmandes de notre chef pâtissier
- Meringue crème double
- Duo de mousse aux chocolats
- Crème brûlée à la vanille
- Baba au rhum
- Mini éclairs au chocolat et Mocca
- Vermicelles de marrons et éclats de meringues (septembre-décembre)
- Flan caramel
- Poire au vin rouge

FORFAITS BOISSONS

Afin d'accompagner vos repas nous vous proposons une sélection de forfaits boissons ou notre carte des vins.

Numéro 1

CHF 18.-

1 dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)

5 dl d'eau par personne

1 café/thé par personne

Numéro 2

CHF 35.-

3 dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)

5 dl d'eau par personne

1 café/thé par personne

Numéro 3

CHF 50.-

5 dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)

5 dl d'eau par personne

1 café/thé par personne

Suppléments :

1 coupe de champagne à 14.00

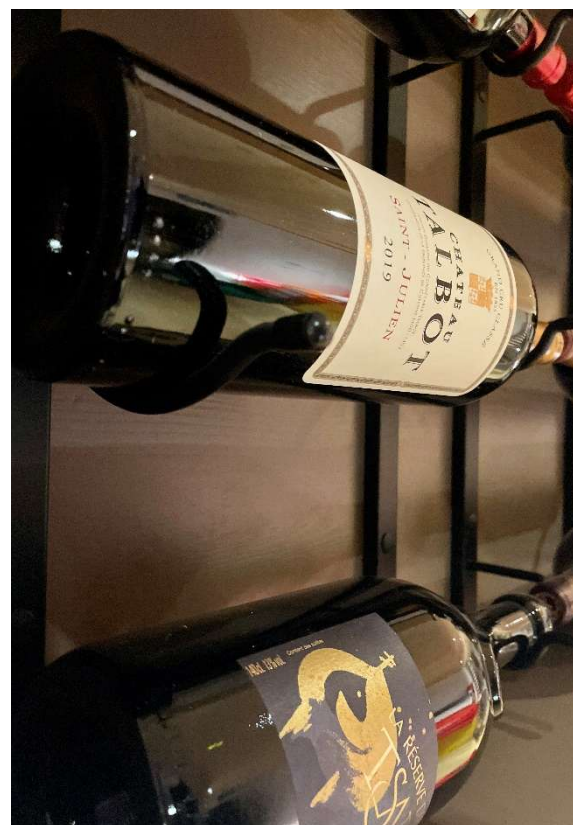
Digestif à 10.00

DL de vin à 7.00

Café/thé à 4.00

Bière à 5.00

Sodas/thé froid litre à 2.00



FORFAITS BAR

Apéritif classique 1h CHF 25.-

Supplément 30 min CHF 8.-

Vin blanc et rouge du Vully en désirée

Jus d'orange

Eaux minérales

Assortiment de salés (cacahuètes, chips, ...)

Apéritif vigneron 1h CHF 35.-

Supplément 30 min CHF 10.-

Vin blanc et rouge du Vully en désirée

Kir vin blanc

Jus d'orange

Eaux minérales

Flûtes feuilletées

Planchette gruérienne (viandes froides et fromages)

Le bar Cailler 1h CHF 45.-

Supplément 30 min CHF 13.-

1 coupe de champagne

Vin blanc et rouge du Vully en désirée

Campari, cynar, martini, Whisky, Gin, Vodka, Rhum et bière

Divers accompagnements

Flûtes feuilletées

Le bar Champagne 1h CHF 55.-

Supplément 30 min CHF 20.-

Champagne à volonté

Kir royal

Jus d'orange

Flûtes feuilletées

EXCLUSIVITE CAILLER

Nous vous offrons la prestation suivante :

-

la dégustation du menu pour 2 personnes dès 50 invités au mariage
(boissons non comprises).

LOCATION DES HOUSSES DE CHAISE

Avec nos housses de chaise couleur crème vous donnerez une ambiance festive à votre salle. En location pour CHF 5.- par chaise.

CHAMBRES ET SUITES

L'Hôtel Cailler vous propose 63 chambres et suites avec accès aux Bains de la Gruyère inclus.

Les prix des chambres dans le cadre d'un mariage sont :

Chambre double : CHF 370.00

Chambre single : CHF 260.00

Dans ces prix sont inclus le grand buffet de petit déjeuner.

Pour les mariés, nous avons réservée une suite à CHF 250.00 au lieu de CHF 480.00 pour la nuit de noce avec le petit déjeuner et

l'accès aux bains le dimanche.



CONDITIONS GENERALES

NAPPAGE ET IMPRESSION DES MENUS

Les nappes et serviettes sont blanches. L'impression des menus n'engendre aucun frais supplémentaire. Nous inscrivons volontiers le texte de votre choix.

PRIX ET FRAIS DE LOCATION

Le nombre exact de convives doit nous parvenir au moins une semaine avant l'évènement. Nos prix sont valables pour l'année courante et comprennent la TVA et le service jusqu'à 1 heure du matin. L'Hôtel Cailler vous offre la location de la salle.

HEURES DE SERVICE ET PERMISSION TARDIVE

L'heure de clôture des manifestations est 02h00 du matin. La musique est acceptée jusqu'à 01h00 du matin.

Nous vous conseillons de faire le service du repas sans interruption.

PATROUILLE DE TRANQUILITÉ

Pour tous les événements terminant après 23h30 à l'hôtel Cailler, une patrouille de tranquillité effectuée par une entreprise professionnelle est organisée. Les frais de la prestation sont à la charge du client. ~CHF 275.00 de 23h00 à 02h00. Toute prolongation nécessaire est facturée à la charge du client. Un rapport est établi après chaque intervention.

FACTURATION

Nous vous demandons un acompte de 50% de la facture. La facture finale est payable à 20 jours. Si le nombre de convives est inférieur au nombre annoncé 2 jours avant l'évènement, ce dernier sera tout de même pris en compte pour la facturation des menus.

PARKING

L'Hôtel Cailler dispose d'un parking public non surveillé pouvant accueillir 80 voitures. L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol, de détérioration du véhicule ou des biens se trouvant à l'intérieur de celui-ci.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

L'Hôtel Cailler décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol. L'organisateur est responsable de tout dommage que lui même, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation. 48h00 après la manifestation tous les objets ou documents trouvés sont considérés comme à jeter. L'Hôtel Cailler n'assumera aucune responsabilité.

SECURITE

Tout matériel technique fourni par l'organisateur, ou toute prestation organisée par vos soins devra être annoncé auprès de notre établissement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Cher Client, chère Cliente,

Par la présente, nous nous permettons de vous rendre attentif aux conditions générales et à la procédure d'annulation de l'Hôtel Cailler. Cette convention devra nous être retournée, datée et signée soit par courrier, (Hôtel Cailler, Gros Plan 28, 1637 Charmey) ou par mail à monika@hotel-cailler.ch.

PROCÉDURE D'ANNULATION

Toute annulation totale ou partielle pourra être effectuée, sans frais au plus tard 8 semaines avant la réservation.

Entre 8 semaines et 15 jours avant la manifestation, toute annulation totale ou partielle donnera lieu à un paiement de 50% du prix de l'arrangement forfaitaire.

Entre 14 jours et 3 jours avant la manifestation, toute annulation totale ou partielle donnera lieu à un paiement de 75% de l'arrangement forfaitaire.

A 2 jours de la manifestation, toute annulation totale ou partielle donnera lieu à un paiement de 100% de l'arrangement forfaitaire.

La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'une fois cette convention signée et retournée à l'hôtel Cailler.

J'accepte les conditions générales ainsi que les conditions d'annulation précisées ci-dessus.

Nom et prénom de l'organisateur :

Date de l'évènement :

Responsable :

Lieu et date :