



— RESORT —

Hotel Cailler

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

SOMMAIRE

Cocktail - Apéritif	4
Menus de Mariage	6
Forfaits Boissons	12
Forfaits Bar	13
Exclusivité Cailler	14
Conditions Générales	15
Conditions d'annulation	16
Votre Budget	17
Rien Oublié?	18





VOS COORDONNÉES

Nom : _____

Adresse : _____

No tél : _____

E-mail : _____

Nombre de personnes : _____

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, mini-pizza

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 80.-

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.- / pièce

Chèvre / concombre, saumon fumé / mousse au raifort
Viande séchée / mini-asperges vertes, crevettes roses / oeuf dur et sauce Calypso
Salami / condiments

Verrines, cuillères, brochettes à CHF 4.- / 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
Gaspacho tomate et mangue, saumon mariné en brochette
Soupe de melon et pastèque au porto, menthe
Volaille mariné 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

Desserts à CHF 4.-

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

composer votre menu avec nos propositions



PROPOSITIONS PRINTEMPS/ÉTÉ

Entrées froides CHF 20.-

Variation de tomates anciennes, eau de pastèque légèrement gélifiée, mozzarella avec basilic kress.
Foie gras en ballotine à la gelée de réglisse, marmelade de fraise, pain brioché tiède
Cannelloni de thon rouge aux asperges, vinaigrette de légumes croquants

Entrées chaudes CHF 25.-

Oeuf fermier de Charmey cuit à la juste température, crème de morilles et asperges, émulsion de parmesan
Dos de cabillaud rôti sur un caviar d'aubergine, vierge de tomate, citron et feuilles de roquette.
Risotto aux morilles farcies de ris de veau, jus corsé au vin rouge, parmesan et feuilles d'épinards crus

Plats CHF 50.-

Côte de boeuf du pays cuite au sautoir au poivre Maggia, navet et pois gourmands, mousseline de carotte
parfumée au chorizo, pousses d'herbettes.
Filet d'agneau et son jus au thym citronné, quinoa et pesto au jus d'olives
Pièce ronde de veau cuite en basse température, quartier de pommes rôties au romarin, légumes primeur
glacés

Fromages CHF 12.-

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 rafraichi 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.-

Noix de Saint-Jacques rôtie au sésame-pistache, variation de carottes.
Salsifis meunière, pousses de moutarde et crumble de noisettes émulsion truffée
Bisque de homard au nuage d'agrumes

Plats CHF 50.-

Filet de veau, échalote confite, céleri, poire et mousseline de pommes ratte
Coeur de filet de boeuf cuit saignant, sauce au vin rouge, légumes de saison, pommes de terre rôties
Ballotine de pintade rôtie, trait de mousseline, courge, choux de Bruxelles et marrons glacés
Médaille de chevreuil pris dans la selle, maïs, betterave, pommes rôties et jus de grenade (supplément de CHF 5.-)

Fromages CHF 12.-

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

Arabesque : mousse mangue passion et crémeux groseilles

Trois merveilles : mousses aux 3 chocolats

Baccara : mousse framboise et crémeux à la rose

Théâtre : mousse pomme verte, mousse chocolat lait fleur de sel et pomme flambée

Vacherin glacé : 2 parfums de glaces ou sorbets



BUFFET TRADITIONNEL "CAILLER" CHF 90.-



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
- Cocktail de crevette rose sauce calypso
- Carpaccio de boeuf parfumé à la truffe et copeaux de parmesan
- Moules ouvertes gratinées aromatisées d'un pesto de roquette
- Guacamole et nachos
- Petit pâté apéro moutarde
- Tomate –mozzarella & pousses de saladine
- Divers verrines gourmandes
- Foie gras mi-cuit au torchon chutney de saison
- Vitello tonnato aux câpres
- Duo de melon et viandes séchées de nos montagnes
- Salade de fruits de mer méditerranéenne
- Diverses salades et sauce française et Italienne



BUFFET TRADITIONNEL "CAILLER" CHF 90.-

Plat chaud

- Gigot d'agneau piqué à l'ail, jus réduit au vin cuit
- Emincé de veau à la crème de Gruyère
- Filet de porc cuit en basse température aux champignons des sous-bois
- Contre filet de boeuf au jus truffé
- Filet de daurade à la vierge de légumes
- Queues de gambas à la provençale
- Gratin dauphinois
- Assortiment de légumes du marché
- Riz basmati aux pignons de pins et cèbettes
- Pommes grenaille sautées à la fleur de sel
- Penne au pesto Genovese
- Tagliatelles au beurre fermier



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
- 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

Supplément 30 min

Vin blanc et rouge du Vully en désirée

Jus d'orange

Eaux minérales

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

CHF 25.-

CHF 8.-

Apéritif vigneron 1h

Supplément 30 min

Vin blanc et rouge du Vully en désirée

Kir vin blanc

Jus d'orange

Eaux minérales

Flûtes feuilletées

Planchette gruérienne (viandes froides et fromages)

CHF 35.-

CHF 10.-

Le bar Cailler 1h

Supplément 30 min

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

CHF 41.-

CHF 13.-

Le bar Champagne 1h

Supplément 30 min

Champagne à volonté

Kir royal

Jus d'orange

Flûtes feuilletées



CHF 53.-

CHF 19.-



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 200.00 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 :



VOTRE BUDGET

	Prix par personne	Nb de convives	Total
Apéritif			
Boissons			
Feuilletés, salés...			
ou			
Forfait apéritif			
		Total Apéritif	
Repas			
Menu			
Pièce montée			
Vin blanc			
Vin rouge			
Champagne			
Minérales			
Cafés thés...			
Digestifs			
Alcools forts			
		Total Repas	
Divers			
Décoration florale			
Décoration de table			
Animation			
Orchestre			
Photographe			
Limousine / Calèche			
Imprimés			
		Total divers	
		TOTAL	



RIEN OUBLIÉ?

- ✓ Lieu de la cérémonie civil
- ✓ Choix de l'église Contacter le prêtre, le pasteur
- ✓ Réserver le photographe, l'animateur, l'orchestre...
- ✓ Choix des témoins
- ✓ Liste des invités
- ✓ Réserver les chambres d'hôtel pour vos convives
- ✓ Liste de mariage
- ✓ Plan des tables
- ✓ Décoration florale, décoration de la table
- ✓ Choix des alliances
- ✓ Robe de la mariée
- ✓ Confirmer le nombre exact d'invités
- ✓ Voyage de noces
- ✓ Rendez-vous chez le coiffeur...
- ✓ Remerciements

Maintenant vous pouvez en profiter !

