

Mariage

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 nos 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.



TABLE DES MATIERES

Cocktail - Apéritif	Page 3, 4
Menus de Mariage	Page 4–8
Forfaits Boissons	Page 9
Forfaits Bar	Page 10
Exclusivité Cailler	Page 11
Location des housses pour chaises	Page 11
Chambres et suites	Page 11
Conditions Générales	Page 12
Conditions d'annulation	Page 13
Votre Budget	Page 14
Rien Oublié?	Page 15

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 Trème, fromage de Gruyère, jambon de la borne

° Mousse au foie gras, saumon fumé, viande séchée

Canapé froids à CHF 4.- / pièce

Chèvre / concombre, Saumon fumé / mousse au raifort

Viande séchée / mini-asperges vertes, Crevettes roses / œuf dur et sauce Calypso

Salami / condiments

Verrines, cuillères, brochette 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

Menus de mariage

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à vos éventuelles questions.

Faites-vous plaisir et composer votre menu avec nos propositions ci-dessous, n'hésitez pas à nous contacter pour vous conseiller.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, mais aussi en fonction des saisons, certains mets peuvent momentanément manquer, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.



Propositions Printemps/été

Entrées froides 20.00

- ❖ 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 25.00

- ❖ Œuf 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 feuille de roquette.
- ❖ Risotto aux morilles farcies de ris de veau, jus corsé au vin rouge, parmesan et feuilles d'épinard à cru

Plats 50.00

- ❖ Côte de bœuf 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 pomme rôtie au romarin, légumes primeur glacés

Fromages 12.00

- ❖ Tavaillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.
- ❖ Variation de Gruyère, 3 sortes
- ❖ Brie de Meaux à la truffe

Desserts 15.00

- ❖ 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 20.00

- ❖ Thon rouge, navet boule d'or, yuzu et mandarine.
- ❖ Foie gras entier poché au vin chaud, chutney de datte à l'orange
- ❖ Moelleux de champignons des sous-bois et petits légumes, gelée de vin cuit et feuille de roquette.

Entrées chaudes 25.00

- ❖ 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 50.00

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

Fromages 12.00

- ❖ Tavaillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.
- ❖ Variation de Gruyère, 3 sortes
- ❖ Brie de Meaux à la truffe

Desserts 15.00

- ❖ 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

12.00

- ❖ **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 »

90.00

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 viande séchée
- 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 laqué 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 bœuf parfumé à la truffe et copeaux de parmesan
- Moule ouverte gratinée aromatisé d'un pesto de roquette
- Guacamole et nachos
- Petit pâté apéro moutarde
- Tomate –mozzarella & pousse de saladin
- Divers verrines gourmandes
- Foie gras mi- cuit au torchon chutney de saison
- Vitello tonato aux câpres
- Duo de melon et viande séchées de nos montagnes
- Salade de fruits de mer méditerranéenne
- Diverses salades et sauce française et Italienne

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 base température aux champignons des sous-bois
- Contre filet de bœuf 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 cébettes
- Pommes grenaille sautées à la fleur de sel
- Penne au pesto Genovese
- Tagliatelles au beurre fermier

Plateau de fromage de notre région et ses garnitures

Buffet de desserts

- Carpaccio de fruits orange et ananas
- Divers tartes maison
- Verrine gourmande 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 **18.00**

- ❖ 1 dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)
- ❖ 5 dl d'eau par personne
- ❖ 1 café/thé par personne

Numéro 2 **35.00**

- ❖ 3dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)
- ❖ 5 dl d'eau par personne
- ❖ 1 café/thé par personne

Numéro 3 **50.00**

- ❖ 5dl 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	25.00
<i>Supplément 30 min</i>	<i>8.00</i>
❖ Vin blanc et rouge du Vully en désirée	
❖ Jus d'orange	
❖ Eaux minérales	
❖ Assortiment de salés (cacahuètes, chips, ...)	
Apéritif vigneron 1h	35.00
<i>Supplément 30 min</i>	<i>10.00</i>
❖ Vin blanc et rouge du Vully en désirée	
❖ Kir vin blanc	
❖ Jus d'orange	
❖ Eaux minérales	
❖ Flûtes feuilletées	
❖ Planchette grüerienne (viandes froides et fromages)	
Le bar Cailler 1h	41.00
<i>Supplément 30 min</i>	<i>13.00</i>
❖ 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	53.00
<i>Supplément 30 min</i>	<i>19.00</i>
❖ Champagne à volonté	
❖ Kir royal	
❖ Jus d'orange	
❖ Flûtes feuilletées	

Prix par personne en CHF (TVA 7.7% incl.)

Hôtel Cailler, Gros plan 28, 1637 CHARMEY, +41 26 927 62 62 - monika@hotel-cailler.ch

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

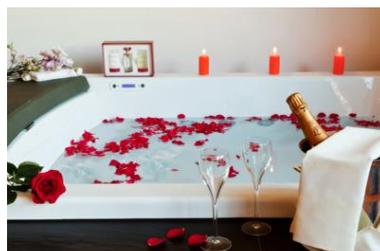
L'Hôtel Cailler vous propose 63 chambres et suites, toutes offrons un accès aux Bains de la Gruyère ainsi qu'une entrée à la Maison Cailler à Broc.

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

Chambre double : CHF 340.00 Chambre single : CHF 250.00

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

PRIX

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.

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.

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. Par la suite, une salle vous est mise à disposition avec café noir et *musique de fond* jusqu'à 04h00, ceci sans service.

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

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 ses soins devra être annoncé auprès de notre établissement.

FRAIS DE LOCATION

L'Hôtel Cailler vous offre la location de la salle.

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.

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) soit par fax au numéro suivant + 41 26 927 62 63 pour valider votre réservation.

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.

Hôtel Cailler
Stéphane Schlaeppy

Nom et prénom de l'organisateur :

Date de l'évènement :

Responsable:

Lieu et date :

Hôtel Cailler, Gros plan 28, 1637 CHARMEY, +41 26 927 62 62 - monika@hotel-cailler.ch

VOTRE BUDGET

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

RIEN OUBLIE?

