

Se Marier à l'Auberge



[www.AUBERGE ANTHY](http://www.auberge-anthy.com).com

Hôtel* Restaurant**

2 rue des écoles 74200 Anthy sur Léman
04 50 70 35 00 et info@auberge-anthy.com

Sommaire

Mademoiselle, monsieur,
Merci pour l'intérêt que
vous portez à notre
Auberge. Nous sommes
honorés que nous soit
confiée l'organisation de
votre soirée de Mariage.
A votre disposition, ce
petit livret, réunissant
les éléments à définir
ensemble, afin de faire
de votre soirée un
moment inoubliable.

Avec tous nos vœux de
bonheur,

L'Equipe de
l'Auberge d'Anthy

<i>Les Modalités</i>	<i>P.3</i>
<i>Les Lieux</i>	<i>P.4</i>
<i>Le Cocktail</i>	<i>P.6</i>
<i>L'Apéritif</i>	<i>P.7</i>
<i>Le Repas</i>	<i>P.8</i>
<i>L'Hébergement</i>	<i>P.10</i>
<i>Le Lendemain</i>	<i>P.11</i>
<i>Le Calendrier</i>	<i>P.12</i>



Les Modalités



La décoration :

Une table décorée, c'est toujours apprécié ! Alors, n'hésitez pas : la salle est à vous.

Si vous le désirez, nous pouvons nous charger de la décoration florale (de 18 à 34€ par centre de table, chez notre partenaire «Brin de Fleur» Av Général de Gaulle à Thonon 04 50 81 94 18).

L'impression de vos menus vous est proposée gracieusement, il suffit de nous en indiquer le nombre voulu et votre thème.

Nous vous laissons réaliser :
votre plan de table
vos marque-places

Le personnel à votre service :

1 chef de rang ou maître d'hôtel et le nombre de serveurs-veuses adapté au nombre de vos convives.

L'animation de votre soirée :

Possibilité de danser, au tarif de 62€ l'heure à partir de minuit, et jusqu'à 03h00 du matin, avec l'animateur de votre choix.

Si vous recherchez un prestataire, sachez que nous avons apprécié :

Geraci Pino 04 50 26 54 78
Les Choucas www.leschoucas.com
Nathalie Spectacles www.nathalie-spectacles.com
Willy Animation www.willyanimation.com
Gudin Yann (DJ MATOHL) www.wedsound.fr

«Notre jardin de village» est à votre disposition pour vos prises de vue et peut servir d'espace de jeux pour les plus petits.

Les conditions de réservation et de règlement

En cas de soirée de mariage avec animation, l'établissement de l'Auberge vous est intégralement réservé. En conséquence, un nombre minimum de 50 convives adultes au restaurant est fixé, et les 13 chambres*** de l'hôtel seront réservées pour le confort de vos convives.

L'accord de principe devra être donné dans la quinzaine suivant la réception de notre proposition chiffrée. Le nombre de repas facturés correspondra au nombre minimum de convives fixé ensemble.

Le versement d'un montant d'arrhes représentant 30% du total sera effectué à J-90, et le solde, à réception de notre facture.



LES LIEUX



«Il faut bien connaître la rive sud du Lac Léman pour venir se perdre dans ce minuscule village où le temps semble s'être arrêté»



Découvrez l'Auberge d'Anthy :

Située au cœur du village d'Anthy sur Léman depuis 1927, la maison accueille vos hôtes dans un cadre calme et authentique, propice aux célébrations intimistes, comme aux réunions festives.

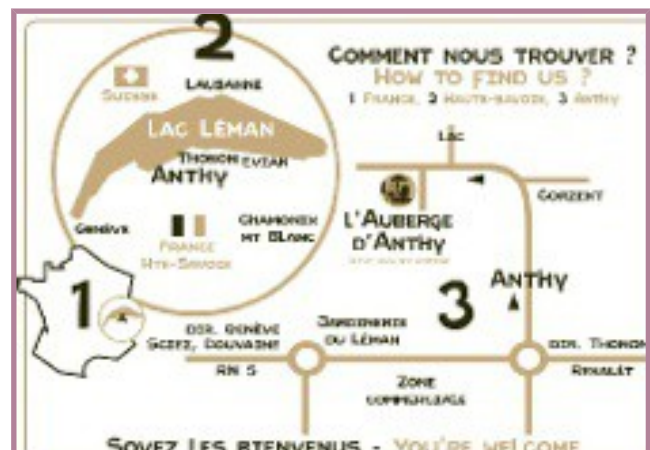
Sa salle de réception, au charme d'un étage sous charpente, permet la tenue de votre vin d'honneur sur place, mais à l'écart de la salle du repas.

Son jardin offre une respiration, et un lieu de décontraction pour vos plus jeunes invités !

Dégustez et Séjournez :

Son restaurant est reconnu comme perpétuant la tradition du «bien manger», valorisant les produits locaux frais, et les harmonisant avec les crus choisis de l'Arc Alpin.

Son hôtel 3 étoiles, où le confort découle de la simplicité et de l'authenticité des lieux, saura contenter vos convives et vous-mêmes, après une journée si riche en émotion.



LES LIEUX



Les Espaces à votre disposition :

Les «intérieurs» et le jardin avec la terrasse que nous mettons à votre disposition, constituent un harmonieux ensemble :

«le bistrot» : attenant au bar du village, l'ambiance de toujours

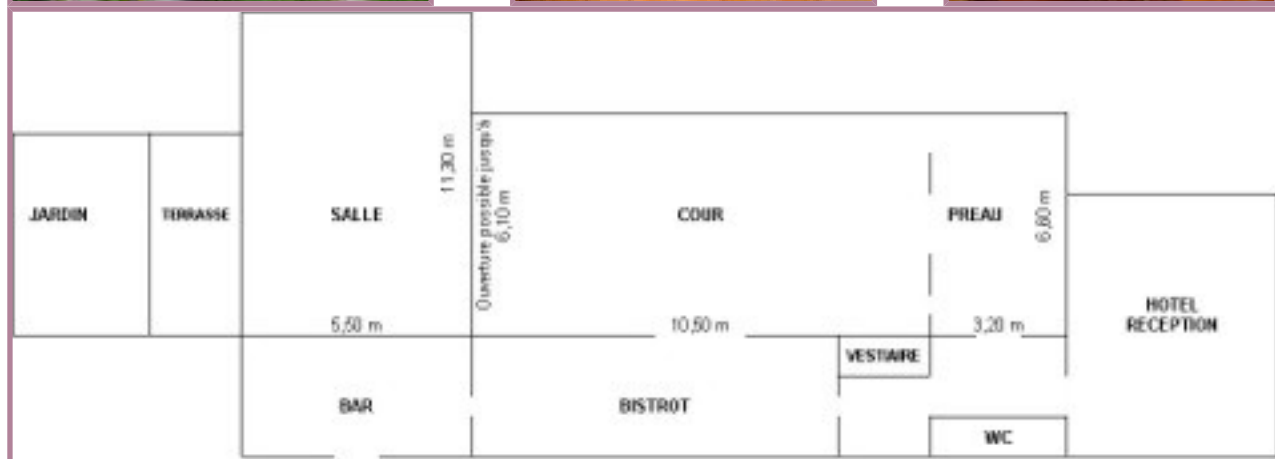


«la salle» : mélange du rustique et du classique, décorée dans l'esprit savoyard avec simplement quelques peintures du Lac

«la cour» : qui est prolongée par «le préau», offre un grand espace intérieur très clair avec le toit ouvrant, aux beaux jours. Sa grande cheminée et sa vieille porte datant du XVIIIe siècle

«la terrasse : agrémentée du jardin et de la fontaine

«la salle de réception» : grande pièce d'un seul tenant (13mx5,5m) avec sa belle charpente apparente, de nombreuses fenêtres et accès au balcon



Le Cocktail



Salé :

Cocktail Sympa : 13,70 € /personne

Formule attrayante et conviviale servie en buffet (7 articles)

- La Brochette du Potager
- Le Pot de Brandade de Féra du Léman à tartiner, et ses toasts
- La Verrine de Crème glacée de légumes
- La Corbeille de Muffins aux épices
- Le Saucisson maison sur planche
- La Chiffonnade de Jambon fumé de Montagne
- La Fournée de Feuilletés chauds assortis

Cocktail Festif : 20,20 € /personne

- 4 articles du «Cocktail Sympa» au choix
- Le Toast au Foie Gras de l'Auberge
- La Dégustation de trois Fromages Fermiers du Chablais

Sucré :

Cocktail de douceurs : 9.70 € /personne

4 mini délices sucrés à choisir parmi :

Tartelette aux Fruits de Saison - Choux à la crème parfumée -

Baba au Rhum - Délice au Chocolat - Verrine de Salade de Fruits frais

Nous pouvons étudier ensemble d'autres formules de cocktail, mixant sucré-salé par exemple : n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits.



L'Apéritif



Champagne :

Champagne Brut Veuve Pelletier, 75 cl / 45.00 €

Champagne Brut "Carte Jaune" Veuve Clicquot, 75 cl / 62.50 €

Champagne Rosé Besserat de Bellefon, 75 cl / 77.50 €

Cocktails :

Cocktail au champagne, la coupe, 10 cl / 9.40 €

(Champagne, cognac, jus d'orange et crème de fruits)

Cocktail Planteur, le verre, 12 cl / 6.40 €

(Rhum, citron vert, angustura, sirop de sucre de canne, jus d'agrumes)

Sangria, le verre, 12 cl / 5.30 €

(Vin rouge, fruits frais macérés, épices)

Vins* :

Vin blanc de Savoie Chignin Bergeron, 75 cl / 32.50 €

Vin blanc de Bourgogne Pouilly Fuissé, 75 cl / 35.00 €

Crème de Cassis à disposition

Vin rosé Cru classé de Provence Sainte Roseline, 75 cl / 32.50 €

Autres Boissons :

Whisky J&B, bouteille 70 cl / 74,20 €

Carafe de jus de fruits, 100 cl / 10,10 €

Bière du Léman (blanche ou blonde, en fût)

Sodas, 100cl / 10,10 €

Eau minérale 100 cl, plate 4,30 € ou pétillante 4,80 €

Droit de bouchon : (facturé par bouteille ouverte)

Champagne : la bouteille 13,90 € / le magnum 26,30 €

Alcool : 32,50 €

**Tarifs pouvant être soumis à variation*



Le Repas



Le Menu : *Possibilité de dégustation préalable du menu choisi*



**Le Gâteau des cousins de Nice
à l'Huile d'Olive**

**Le Brochet ou La Truite du Léman
en mousseline,
crème légère infusée à l'Estragon**

**Le Filet de Boeuf au Pinot noir
(*supplément)
ou
Le Suprême de Pintade aux Epices**

Les Fromages fermiers "Boujon"

Le Sorbet fruit rouge

**La Table des Desserts
ou
La Pièce Montée des Mariés
(génoise)**

Prix du menu 46,50€/pers
*avec le Filet de Boeuf : 58,00€/pers

*Nous pouvons étudier ensemble
d'autres menus, n'hésitez pas à nous
faire part de vos souhaits.*

*Par exemple, peuvent être ajoutés ou
se substituer :*

Les Saladiers de l'Auberge :
*Toute notre Pêche du jour
déclinée en Brandade, Terrine, Toupine,
salée ou fumée ou marinée,
quelques Charcuteries Chablaisiennes,
et Salade de Mesclun*

La Volaille de Bresse
*(Façon et garniture à votre goût :
sauce forestière ou périgourdine, galette de
risotto, pommes de terre en gratin ...)*

Le sorbet Abricot, goutte d'Abricotine

Les fruits rafraîchis



Le Repas



Les Forfaits de boissons :

Forfait à 14,30 € par personne

Vin blanc «Crépy» ou «Viognier du Vaucluse»
(1 btl/ 4 pers)

Vin rouge «Gamay de Savoie» ou
«Côte Roannaise» (1 btl/ 4 pers)

Eaux minérales plates et pétillantes
Café, thé ou infusion

Forfait à 19,50 € par personne

Vin blanc «Château de Ripaille»
ou «Viré Clessé» (1 btl/ 4 pers)

Vin rouge «Pinot de Savoie» ou
«Brouilly» (1 btl/ 4 pers)

Eaux minérales plates et pétillantes
Café, thé ou infusion

Forfait à 23,30 € par personne

Vin blanc «Chignin Bergeron» ou «Sancerre» (1 btl/ 4 pers)

Vin rouge «Château Pont de Brion» ou «Crozes Hermitage» (1 btl/ 4 pers)

Eaux minérales plates et pétillantes
Café, thé ou infusion



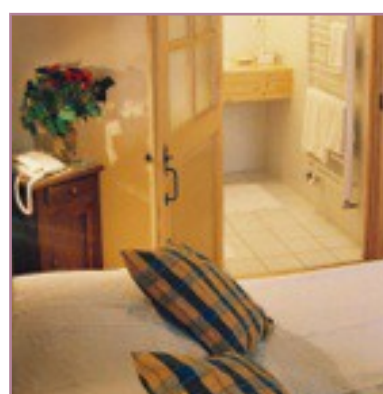
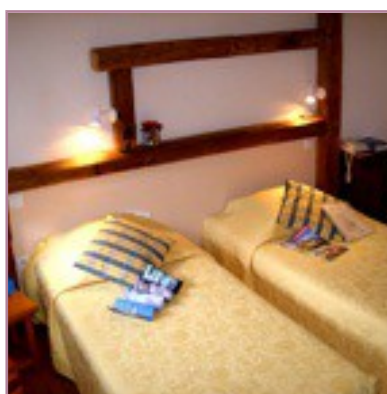
**D'autres vins-plaisirs peuvent vous être proposés :
N'hésitez pas à nous en faire la demande**



L'Hébergement



Les Chambres :



Nous serons heureux de vous offrir votre nuit de noces en chambre double avec le petit déjeuner.

Pour la nuit du mariage, en cas d'animation, nous vous demandons de réserver les 12 autres chambres pour vos invités.

Remise commerciale : à partir de 20 nuitées payantes, profitez d'une remise de 7%, à partir de 30 nuitées payantes, profitez d'une remise de 10%.

Chambres d'hôtel*** Tarifs 2015 (HS)

HORS SAISON					
DU 06/01 AU 21/06 ET DU 07/09 AU 19/12					
	CHAMBRES «ÉCONOMIQUE» 42,43,44,45		CHAMBRE « FAMILLE »	CHAMBRES «CHARME» 11,12,13,31,32,33,34,46	
TYPE	SINGLE	DOUBLE	TRIPLE (41)	SINGLE	DOUBLE
NUITÉE	60,50	75,00	92,50	73,00	85,00

Lit d'appoint 17,00€
Petit Déjeuner Buffet 9,00€
Petit Déjeuner Enfant 5,50€



Le Lendemain



Le Brunch :

Difficile de se quitter après cette belle journée de fête et d'émotion !
Nous vous proposons de vous retrouver autour d'un brunch convivial, servi en formule buffet à partir de 10h30 et jusqu'à 16h00, pour un minimum de 25 invités.

Trois formules :

Brunch « Sans souci » 34,00€ par personne

Pain (la Chablinette) et Viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Céréales, Cake maison
Confitures de Corinne, beurre et miel de Savoie
Légumes en vinaigrette, salade de Mesclun
Charcuteries du Chablais
Plateau de fromages de chez Boujon
Salade de fruits frais, Tartes de Saison

Café, chocolat, thés, infusions
Jus de fruits (orange et pomme), eaux minérales
Vin blanc Château de Ripaille ou Vin rouge Gamay de Chautagne (1 btl/ 4 pers)

Brunch « Bacouni » 44,8 € par personne

Brunch « Sans-souci » agrémenté de :
Brandade de Féra ou Filets de Perche marinés ou Truite du Lac en Bellevue (selon arrivage)
Moelleux au chocolat

Café, chocolat, thés, infusions
Jus de fruits (orange et pomme), eaux minérales
Vin blanc Roussette de Marestel ou Vin rouge Mondeuse d'Arbin (1 btl/ 4 pers)

Petit-Déjeuner Complet 15,00€ par personne

Pain (la Chablinette) et Viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Céréales, Cake maison, Tartes de Saison
Confitures de Corinne, beurre et miel de Savoie
Tomme de Savoie, yaourts, oeufs brouillés, Jambon fumé de l'Auberge

Café, chocolat, thés, infusions
Jus de fruits (orange et pomme)



Le Calendrier



Jour J :/...../.....

Premier rendez-vous de préparation :/...../.....

Contenu:

A prévoir pour la prochaine fois:

Deuxième rendez-vous de préparation :/...../.....

Contenu:

A prévoir pour la prochaine fois:

