



HB | BEAUREGARD Hôtel★★★★



UN MARIAGE À BEAUREGARD

Niché au cœur du massif des Aravis, sur les hauteurs de l'authentique village de La Clusaz, l'hôtel Beauregard**** vous accompagne dans l'organisation de votre mariage à la montagne.

Dans un décor de bois et de pierre, le restaurant de l'hôtel, **Le Symphonie**, d'une capacité de 200 couverts, sera privatisé à cette occasion.

Vous bénéficierez également du cadre idyllique de notre terrasse, située dans un écrin de verdure avec vue sur le village.

Nous vous proposons un service de réception sur mesure où se conjuguent savoir-faire et écoute attentive. Pour que ce jour soit unique et à votre image, nos équipes seront à votre disposition et s'adapteront à tous vos désirs afin de vous faire vivre un moment magique et inoubliable.









Pour le plus beau jour de votre vie, profitez de notre savoir-faire et laissez-vous guider !

LE VIN D'HONNEUR




AMUSE-BOUCHES FROIDS

Assortiments de canapés servis sur plateaux, sélectionnés dans les propositions ci-dessous





VERRINES

-  Tartare de Thon à la Tahitienne & Crumble de Gingembre
-  Crème brûlée de Tomates confites
-  Rougail d'Avocat aux Miettes de Crabe
-  Salpicon de Langouste, Mousseline de Choux-Fleur saveur Truffe
-  Crème brûlée de Saumon Fumé
-  Comptée de Figs, Emulsion de Foie Gras de Canard et Chips de Magret fumé
-  Crème brûlée de Foie Gras de Canard
-  Tartare de Langoustine au Citron vert







CUILLÈRES PORCELAINE

-  Foie Gras de Canard Maison sur Chutney de Piment d'Espelette et mangue
-  Saumon d'Écosse fumé, Crème montée aux Citrons confits
-  Légumes confits à la Niçoise, Filet de Rouget et Copeaux de Parmesan

MINI BROCHETTES

-  Brochette d'Artichaut confit, Magret fumé et Oignons caramélisés au Vinaigre Balsamique
-  Brochette de Saumon mariné et Thon fumé
-  Brochette de Roulé de Bœuf séché des Alpes aux Herbes fraîches et Bleu de Chèvre
-  Brochette de Gambas marinée, Gingembre et Citron

TOASTS

-  Club Sandwich, Tartare de Tomates, Tapenade et Ricotta
-  Crêpe de Betterave roulée au Fromage de Chèvre, Noix et Ciboulette
-  Blinis de Féra fumée, Crème de Wasabi et Citron Vert
-  Nordique de Volaille et Curry
-  Macaron de Foie Gras et Oignon Confit
-  Blinis de Saumon Fumé, Crème d'Aneth

Notre Chef travaillant des produits frais, nos appellations peuvent être amenées à être modifiées.

LE VIN D'HONNEUR




AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Assortiments de canapés servis sur plateaux, sélectionnés dans les propositions ci-dessous








CUILLÈRES PORCELAINE

-  Cube d'Espadon Pané au Sésame Noir et Wasabi*
-  Oeufs Brouillés à la Truffe et son Gressin

MINI BROCHETTES

-  Brochette de Saumon et Courgettes, marinée à l'Estragon
-  Brochette d'Escalope de Foie Gras de Canard aux Figues (ou Mangue, selon saison)*
-  Brochette de Noix de Saint Jacques en robe de Magret fumé*

TOASTS

-  Bruschetta de Coppa Di Parma et Mozzarella Di Bufala
-  Croque-Monsieur de Légumes à la Raclette Fumée
-  Tempura de Crevette au Paprika
-  Croustillant au Reblochon fermier*
-  Frite de Beaufort panée*
-  Huître chaude au Sabayon Champagne/Vanille
-  Mini Burger

6 pièces
18,00 €
par personne

8 pièces
22,00 €
par personne





10 pièces
26,00 €
par personne

12 pièces
30,00 €
par personne

LE VIN D'HONNEUR



SUGGESTIONS DE BOISSONS

CÔTÉ BULLES

	Bouteille
 Champagne DEHOURS	40,00 €
 Champagne TAITTINGER Brut	60,00 €
 Moscato (vin pétillant italien doux)	18,00 €
 Prosecco (vin pétillant italien sec)	20,00 €

Droit de bouchon
15,00 € / bouteille
30,00 € / magnum

AUTRES BOISSONS

	Vasque par litre	Bouteille 1 litre	Fût 20 litres
 Bière 1664			220,00 €
 Punch, Sangria	14,00 €		
 Cocktail de Fruits (sans alcool)	10,00 €		
 Thé Glacé maison	8,00 €		
 Sodas		8,00 €	
 Jus de Fruits		8,00 €	
 Evian, Badoit		5,00 €	











LES P'TITS LOUPS

(- de 12 ans)

BUFFET APÉRITIF

3 bouchées parmi la sélection ci-dessous

-  Mini Quiche
-  Mini Pizza
-  Mini Burger
-  Mini Croustillant au Reblochon
-  Mini Frite de Beaufort
-  Mini Brochette de Poulet
-  Tempura de Crevette
-  Légumes à la Croque et leurs Mayonnaises

8,00 €
par enfant

MENU «P'TIT LOUP»

Assiette de Charcuterie *ou* de Saumon Fumé



Suprême de Poulet au Fromage et sa Sauce Reblochon *ou* Escalope de Saumon Panée Maison
Pommes Dauphine/Fagots d'Haricots verts *ou* Gratin Savoyard/Ratatouille



Farandole de Desserts du menu adulte

20,00 €
par enfant

LE DÎNER

MENU PACCALY

Soupière de Féra du Lac aux petits Légumes, Crème de Chignin Bergeron



Dodine de Volaille Fermière à la Truffe, accompagnée de 2 garnitures



Buffet de Fromages frais et affinés et sa Salade verte à l'Huile de Noix



Farandole de Desserts

78,00 €
par personne

MENU CRET DU MERLE

Millefeuille de Truite fumée
& Fromage de Chèvre frais de nos Montagnes



Fraîcheur d'Agrumes à la Liqueur d'Edelweiss



Filet de Bœuf rôti en Croûte feuilletée, Jus fin de Mondeuse,
accompagné de 2 garnitures



Buffet de Fromages frais et affinés et sa Salade verte à l'Huile de Noix



Farandole de Desserts

86,00 €
par personne

LES GARNITURES AU CHOIX

Mousseline de Panais au parfum de Truffe

Pommes de Terre confites & farcies aux
Champignons de Saison

Terrine de Pommes de Terre au Lard fumé

Mini Légumes de Saison

Champignons de Saison

Garniture supplémentaire : 5,00 € par personne

LE DÎNER

MENU AIGUILLE

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et son Chutney

ou Noix de Saint-Jacques à la Plancha, Beurre Champagne/Vanille



Fraîcheur d'Agrumes à la Liqueur d'Edelweiss



Filet Mignon de Veau rôti en Brioche, Jus Madère, accompagné de 2 garnitures

ou Filet de Canette des Dombes rôtie, Sauce Aigre-douce à la Gelée de Coing et Épices douces , accompagné de 2 garnitures



Buffet de Fromages frais et affinés et sa Salade verte à l'Huile de Noix



Farandole de Desserts

91,00 €
par personne

MENU GRANDE TRADITION FRANÇAISE

Homard Breton à l'Armoricaine

ou Foie Gras de Canard maison en chaud et froid



Trou Normand



Filet de Bœuf Rossini dans la plus pure tradition, accompagné de 2 garnitures

ou Turbot, Sauce Champagne/Vanille, accompagné de 2 garnitures



Buffet de Fromages frais et affinés et sa Salade verte à l'Huile de Noix



Farandole de Desserts



97,00 €
par personne

LE DÎNER

LE DESSERT DES MARIÉS

LA PIÈCE MONTÉE

sur une base minimum de 60 pièces

-  Version Choux - 3 pièces par personne
-  Version Macarons - 2 pièces par personne

LE GÂTEAU

 Au choix






Supplément
8,00 €
par personne




LE DÎNER

SUGGESTIONS DE BOISSONS*

VIN BLANC

	Bouteille
 Sauvignon-Muscat, Domaine Reine Juliette	24,00 €
 Bourgogne, Chardonay, Cave de Buxy	32,00 €
 Savoie, Chignin Bergeron, Pascal Ravier	44,00 €

VIN ROUGE

	Bouteille
 Côtes de Blaye, Domaine du Grand Moulin	29,00 €
 Côtes du Rhône, Crozes Hermitage, Les Palais	38,00 €
 Côte Chalonnaise, Mercurey, Domaine Narjoux Normand	48,00 €

Droit de bouchon
12,00 € / bouteille
24,00 € / magnum

AUTRES BOISSONS

	Bouteille 1litre
 Sodas & Jus de Fruits	8,00 €
 Évian & Badoit	5,00 €

FORFAITS VINS

Sélection de vin blanc et vin rouge, eaux minérales et café - Service à discrétion jusqu'au dessert

 Forfait Classique	28,00 € par personne
 Forfait Premium	40,00 € par personne

FORFAIT BOISSONS

Service à discrétion durant le dîner & la soirée








 Évian, Badoit et Café	7,00 € par personne
---	---------------------

*Autres boissons disponibles sur demande

LA SOIRÉE

SUGGESTIONS DE BOISSONS

Buffet installé sur la piste de danse composé des boissons servies durant le vin d'honneur et le dîner.
Nous vous proposons de le compléter avec la sélection suivante

	Bouteille
 Vodka Smirnoff	32,00 €
 Rhum Havana Club Anejo Blanco	39,00 €
 Whisky Ballantine's Finest	42,00 €
 Get27	46,00 €
 Génépi Dolin	49,00 €
 Génépi du Père Mathieu	67,00 €
 Whisky Aberlour	74,50 €

LA LOCATION DE LA SALLE DE RESTAURANT

	Prix
 Pour 30 chambres réservées	OFFERTE
 Pour 20 chambres réservées	900,00 €
 Pour 10 chambres réservées	1 900,00 €

La salle sera mise à votre entière disposition du samedi à 12h au dimanche 6h




L'HÉBERGEMENT

Pour accueillir vos invités, l'hôtel Beauregard dispose de 95 chambres doubles, triples & quadruples.

POUR LES JEUNES MARIÉS
Les nuits du vendredi et samedi sont offertes

LES CHAMBRES

Prix par nuit et par chambre*



 Chambre double ou twin	120,00 €
 Chambre triple (pour 2 adultes et 1 enfant de -12 ans)	150,00 €
 Chambre quadruple (pour 2 adultes et 2 enfants de -12 ans)	195,00 €

En sus, taxe de séjour : 2.30 € par personne.

*Tarifs préférentiels uniquement valables pour la nuit du samedi

LE PETIT-DÉJEUNER

Prix par personne

 Petit-déjeuner buffet complet de 07h à 10h	22,00 €
 Petit-déjeuner « light » servi au bar de 09h à 12h (café, thé, jus d'orange et viennoiseries)	12,00 €

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

LE BRUNCH

de 11h à 14h

- ☞ Pains, Confitures, Viennoiseries, Brioche Maison
- ☞ 3 sortes d'œufs : durs, à la coque et brouillés
- ☞ Assortiment de Charcuteries et Saumon fumé
- ☞ Assortiment de Fromages : Reblochon, Tomme de Savoie, Emmental
- ☞ Corbeille de fruits, Salade de Fruits et Compote
- ☞ Céréales, Fromage blanc et Yaourts, Pancakes
- ☞ Buffet de Salades de Saison, un Plat chaud et ses deux garnitures, Buffet de Desserts

40,00 €
par personne

17,00 €
Les P'tits Loups
(-12 ans)

LE DÉJEUNER GRILLADE

de 12h à 15h

Buffet de Salades de Saison



Barbecue en terrasse (selon conditions météo)

Sélection de 2 brochettes parmi le choix suivant :

Brochette de Bœuf, Marinade Christina

Brochette d'Aiguillettes de Poulet, Marinade Citron

Brochette d'Espadon à l'Huile vierge de Mangue

Brochette de Pluma Ibérique, Marinade au Miel et Piment doux

Sélection de 2 garnitures parmi le choix suivant :

Gratin de Crozet, Pommes de Terre grenaille au Sel de Guérande, Haricots verts,

Petits Légumes confits, Fricassée de Légumes Rôtis au Citron et Thym



Buffet de Desserts

Assortiment de Desserts, Glaces et Sorbets

40,00 €
par personne


17,00 €
Les P'tits Loups
(-12 ans)

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

SUGGESTIONS DE BOISSONS

Les vins choisis la veille peuvent vous être servis à nouveau.
Nous pouvons également vous proposer les forfaits suivants

FORFAIT VIN BARBECUE

 Vins rouge & rosé, Évian, Badoit et Café

28,00 € par personne

FORFAIT BOISSONS

 Évian, Badoit et Café

7,00 € par personne

AUTRES BOISSONS

 Sodas & Jus de Fruits

Bouteille
1 litre

8,00 €

NOS PRESTATAIRES

Pour la décoration et l'animation musicale de votre soirée, vous trouverez ci-dessous quelques prestataires avec lesquels nous avons l'habitude de travailler

FLEURISTES

 Papillon Création - Saint-Jean-de-Sixt - 04 50 01 47 48

 Au Bouton d'Or - Thônes - 04 50 51 28 14

 Jadis Fleurs - Thônes - 06 49 36 24 73

ANIMATION MUSICALE

 Radio Meuh - Tédéo - 06 74 35 33 30

 Pascal Chaumontet - 06 08 67 26 27

MENU PRESTATAIRE

(Servi en même temps que les convives)

Entrée & Plat du menu choisi par les mariés

30,00 €
par personne

CONDITIONS DE RÉSERVATION & CONTACT

Un forfait minimum de 18 000 € est exigé comprenant : la location de la salle de restaurant, le vin d'honneur, le dîner, les boissons & le Champagne.

Un versement d'arrhes sera requis pour confirmation de votre réservation.

Pauline STEFANINI
Maîtresse de Maison

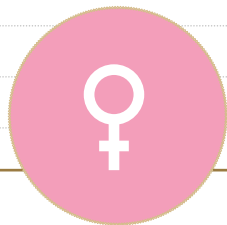
Pauline GARCIA-MAQUIN
Responsable des Ventes
+33 (0)4 50 65 05 05 - commercial@hotel-beauregard.fr

Beauregard****
90 sentier du Bossonnet - 74220 La Clusaz
+33 (0)4 50 32 68 00 - info@hotel-beauregard.fr

hotel-beauregard.fr

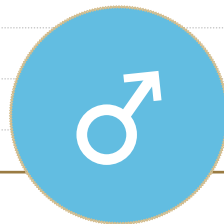
MY WISH LIST

A large rectangular area with a brown border and decorative corner brackets. The interior is filled with horizontal dotted lines, providing space for writing a wish list.



MY WISH LIST

A large rectangular area with a brown border and decorative corner brackets. The interior is filled with horizontal dotted lines, providing a space for writing a wish list.



LES MARIAGES BY



groupe-pvg.fr
info@groupe-pvg.fr