

Se Marier à l'Auberge



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, disponible en général dès la veille en fin d'après midi pour toute installation.

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 serveuses et serveurs adapté au nombre de vos convives.

L'animation de votre soirée :

Possibilité de danser, au tarif de 65,00€ 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 :

Antoine Brouze Jazz <https://afbrouze.com/>
Nathalie Spectacles www.nathalie-spectacles.com
Michel animation chorus74@wandoo.fr
Jo'Music 04 50 75 01 47

«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 40 convives adultes au restaurant est fixé, et les 10 chambres*** de l'hôtel seront réservées pour le confort de vos convives.

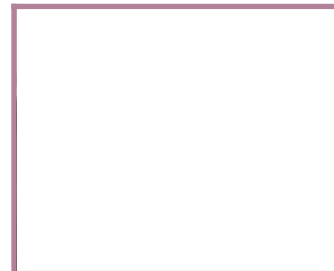
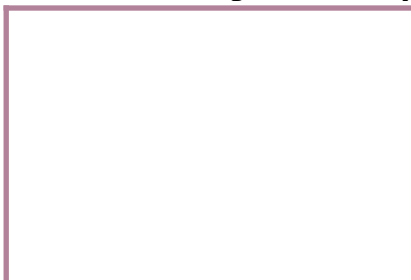
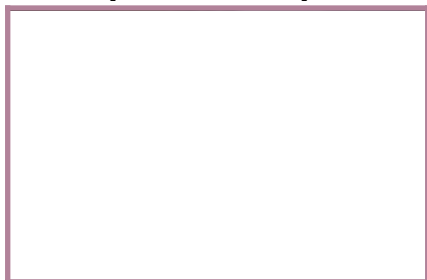
L'accord de principe devra être donné dans la quinzaine suivant la réception de notre proposition chiffrée. Le nombre de repas facturés correspondra au nombre minimum de convives fixé ensemble. Le versement d'un montant d'arrhes représentant 30% du total sera effectué à J-90, et le solde, à réception 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 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 : 14,50 € /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 : 21,00 € /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 : 10,50 € /personne

4 mini délices sucrés à choisir parmi :

- Tartes aux Fruits de Saison - Choux à la crème parfumée -
- Baba au Rhum – Moelleux 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 75 cl / 48.00 €
Champagne Brut "Carte Jaune" Veuve Clicquot, 75 cl / 66.50 €
Champagne Rosé Besserat de Bellefon, 75 cl / 78.50 €

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 / 8.40 €
(Rhum, citron vert, angostura, 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 / 32,80 €
Vin blanc de Bourgogne Givry, 75 cl / 35.00 €
Crème de Cassis à disposition
Vin rosé Cru classé de Provence Sainte Roseline, 75 cl / 34.80 €

Autres Boissons :

Whisky J&B (avec Coca à disposition), bouteille 70 cl / 74,20 €
Carafe de jus de fruits, 100 cl / 10,30 €
Bière du Léman (blanche ou blonde, en fût)
Sodas, 100cl / 10,30 €
Eau minérale 100 cl, plate 4,40 € ou pétillante 4,90 €

Droit de bouchon : (facturé par bouteille ouverte)
Champagne : la bouteille 13,90 € / le magnum 26,30 €
Alcool : 32,50 €



Le Repas



Le Menu : *Possibilité de dégustation préalable de notre cuisine **



**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 Bœuf sauce au Pinot noir
(*supplément)**

OU

**Le Suprême de Pintade aux Épices
Croustillant de Basmati et Julienne de Légumes**

**Les Fromages fermiers "Boujon"
Assiette de 3 fromages régionaux**

Le Sorbet Framboise

**Le Gâteau des Mariés
Accompagné de Fruits rafraichis**

Prix du menu 47,50€/pers
*avec le Filet de Boeuf : 59,00€/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
Au Vin Jaune et Morilles, Risotto

Le sorbet Abricot, goutte d'Abricotine

* les mets seront remboursés suite à votre mariage dans notre établissement



Les Boissons



Les Forfaits de boissons :

Forfait à 18,50 € par personne

Kir au Vin blanc de Savoie ou Cocktail de fruits
servis avec Olives et Feuilletés

Vin blanc « Uby » ou « Mâcon Viré Clessé »

1 btl / 6 personnes

Vin rouge « Brouilly » ou « Saumur Champigny »

1 btl / 4 personnes

Eaux minérales plate et pétillante

Café, thé ou infusion

Forfait à 22,50 € par personne

Kir au Vin blanc de Bourgogne ou Cocktail de fruits
servis avec Olives et Feuilletés

Vin blanc « Chignin Bergeron » ou « Givry »

1 btl / 6 personnes

Vin rouge « Graves Château Pont de Brion » ou « Crozes
Hermitage » : 1 btl / 4 pers.

Eaux minérales plate et pétillante , 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 2021 hors (15 juillet au 05 septembre)

	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	67,30	81,60	96,00	79,60	93,80
DEMI PENSION	100,80	148,60	196,50	113,60	160,80

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 et Viennoiseries (croissant, pain au chocolat, Baguette et Pain Céréale)
Céréales, Cake maison
Confitures de Corinne, Beurre et Miel de Savoie
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/ 5 pers)

Brunch « Bacouni » 44,80 € 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 Seyssel ou Vin rouge Mondeuse d'Arbin (1 btl/ 4 pers)

Petit-Déjeuner Complet 15,00€ par personne

Pain et Viennoiseries (croissant, pain au chocolat, Baguette et Pain Céréale)
Céréales, Cake maison, Tartes de Saison
Confitures de Corinne, Beurre et Miel de Savoie
Tommes de Savoie, Yaourts, Oeufs, 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:

