

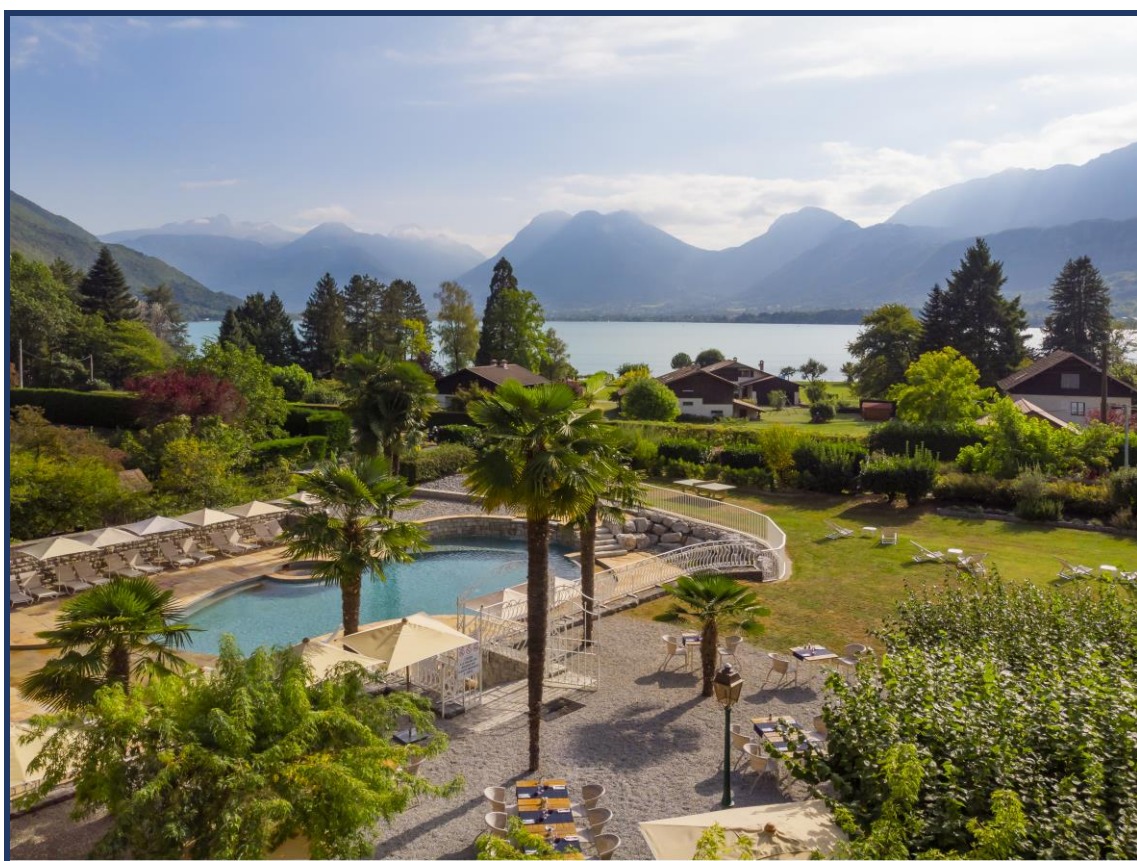


Bienvenue . . .

Bienvenue à l'Hôtel les Grillons,

Nous vous accueillons dans un cadre d'exception et paradisiaque
à quelques pas du Lac d'Annecy.

Vous trouverez dans cette brochure toutes nos prestations pour l'organisation de votre réception.
Nous restons à votre disposition pour les personnaliser de façon à faire de votre journée
un moment unique, et mémorable adapté à vos attentes.



Hôtel Restaurant les Grillons

1199, Route d'Angon

74 290 Talloires

Téléphone : 04 50 60 70 31

Site Web : www.hotel-grillons.com

Courriel : accueil@hotel-grillons.com



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954

★ ★ ★



Le Vin d'Honneur

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons
un assortiment de réductions salées préparées par notre chef, Steve Casali :*

Sablé au parmesan, à l'allure de soupe à l'oignon,
Pâte à lasagne frite, houmous au thé noir et truite fumée,
Crèmeux de panais, pickles d'algues wakamé et son condiment de noisette et coquillage,
Crostini de carotte fane à l'huile de truffe, marmelade d'orange au ras el hanout,
Condiment de champignons au vinaigre de chardonnay, aéré de beaufort,
Gaufre de pomme de terre, foie gras, chutney de poires et gruë de cacao,
Cannelé au jambon de Savoie, condiment aux échalotes,
Mousseline de volaille au sel de trappeur, bisque d'écrevisse au lait de coco, pickles d'Hibiscus,

Atelier cooking show compris :

Bar à gnocchis
Brassés en meule de parmesan, crème de parmesan, éclats de marrons, noisettes torréfiées,
condiment pistou de persil aux anchois et amandes torréfiées
ou
Arancini savoyard, cœur coulant au reblochon, confiture de chou rouge

Atelier cooking show en supplément :

70 € de supplément de frais de service par cooking show

Prix par personne

Bar à foie gras poêlé +10 €
Confiture d'échalote au piment d'Espelette et confiture de myrtille au vinaigre de balsamique
Accompagnées de sa brioche toastée aux figues

Bar à Saint-Jacques +10 €
Brochette de Saint-Jacques, crevette, houmous de cacahuète et sauce vierge de légumes, kiwi et pomme verte

Bar à Jambon ibérique +9 €
À partir de 80 personnes uniquement

Bar à saumon fumé +8 €
Gaufres moelleuses de pommes de terre chaudes, sauce épicée, yaourt à la mangue et fruit de la passion

Bar à huîtres +8 €
Huîtres accompagnées de beurre demi-sel au persil de la mer et piment d'Espelette, échalote au vinaigre
et pain aux céréales

Raclette déstructurée +6 €



Les Menus

*De Savoureuses harmonies concoctées avec passion et délicatesse,
un service raffiné, et discret ...*

Nous mettons à votre disposition tout notre savoir-faire pour un dîner inoubliable...

Entrées

Mousseline de brochet, sauté de champignons sauvages à l'algue wakamé,
émulsion de bouillon de langoustine, citron vert- coco

Raviole de crevette et sa fondue de poireaux à l'Italienne, bisque d'écrevisses,
émulsion huile d'olive miel-citron

Effiloché de joue de bœuf et ses petits légumes, émulsion de choux-fleurs fumés, granola salé au piment
d'Espelette

L'œuf parfait à l'émulsion de parmesan, légumes oubliés et poudre de café

Saint-Jacques fraîches, purée de céleri boules chocolat blanc-vanille, caramel de fruit de la passion
au Noilly- Prat, pomme Granny et noisette croquante, *Supplément + 3 Euros*

Plats

Canette, sauce réduite au vin chaud et samoussa à l'effiloché de cuisse de canard, purée de carottes fanes montée
au caramel d'orange et poivre de Timut, carottes pourpres rôties, croquant de bulbes à l'agrumes

Le mignon de veau, sauce corsée au polypode, croustilles de champignons sauvages,
émulsion d'ail noir, purée de butternut fumée

Truite saumonée et son risotto d'épeautre façon paella, crème de beaufort safranée,
betteraves rôties au vinaigre de riz, émulsion citron vert-lait de coco

Filet de bœuf et sa brioche Wellington, (foie gras duxelles de champignons), légumes de saison,
pickles d'échalotes, sauce Mondeuse de Savoie, fumé de champignons. *Supplément + 3€*

Volaille fermière en cuisson basse température, écrasé de pomme de terre ratte au beurre infusé d'épicéa et
pignons de pin, petits légumes de saison, sauce corsée au vin blanc moelleux

Desserts

Tatin de pommes tièdes, biscuit aux amandes, crème glacée au foin, cachou de cacahuètes épicées

Dôme gianduja, cœur fruit de la passion, croquant praliné et crème anglaise au lait de coco

Tarte au citron safranée, cœur de citron confit, sablé breton au sel de Guérande

Crumble poire pochée et poivre de Sichuan, crème glacée au miso blanc

Le tout chocolat, crème glacée au praliné coulant. *Supplément + 2€*

Tout est fait maison à partir de produits frais de nos régions,

Titulaire du titre de Maître-restaurateur depuis 2012.

Mignardises

Supplément + 1,60 Euros /pièce

Choix de 5 variétés différentes maximum

Tarte tatin de pommes au Grand Marnier, caramel au beurre salé

Tartelette framboise, crème diplomate et poudre de praliné

Tartelette thym, citron, meringue et safran

Mousse au chocolat blanc, poire pochée au sirop de poivre de timut

Tartelette basilic, fraise et amandes

Tartelette meringuée, fruit de la passion-coco

Financier pistache, ganache chocolat et éclats de framboises

Tiramisu pistache et cerises Amarena

Mini baba au rhum vanillé, crème fouettée au chocolat blanc et fruits de la passion

Pâte d'ours praliné au chocolat, gianduja et noix de coco

Menu enfant

Lasagnes de bœuf maison, salade de mâche,

Dessert adulte

ou

Volaille fermière, sauce champignons, gratin de pommes de terre,

Dessert adulte



Les Formules

Vin d'Honneur + Entrée + Plat + Dessert (hors boissons)
De 80 à 87 Euros (en fonction du nombre de personnes)

Pour les enfants de moins de 12 ans : Vin d'Honneur + Plat + Dessert (hors boissons)
25 Euros

Vin d'Honneur (hors boissons)
19 Euros

Ces prix incluent la privatisation des lieux pendant la durée de l'évènement.

Fromages

A l'assiette : Tomme et Reblochon de Savoie Fermiers, Salade de jeunes Pousses et Pignons de Pin
Supplément + 8 Euros

Pièce montée

Nous travaillons avec l'artisan pâtissier « Patrick Agnellet »
de confiance qui selon vos envies crée la pièce montée de vos attentes.

Nous nous chargeons ensuite de sa livraison et du service.

Tarif à confirmer sur devis (Environ 3 Euros par choux) + 60€ Livraison.



Forfaits Boissons

*Pour le Vin d'Honneur,
Recevez vos invités autour de quelques bulles...*

Champagne Roger Desbordes
Eaux Minérales Plates et Gazeuses,
Cocktail de Jus de Fruit Sans Alcool
(Servie au buffet le temps du vin d'honneur)

25 Euros

Pétillant de Savoie Brut Maison Mollex,
Eaux Minérales Plates et Gazeuses,
Cocktail de Jus de Fruit Sans Alcool
(Servie au buffet le temps du vin d'honneur)

14 Euros

Pour accompagner votre repas :

Vin Blanc et Vin Rouge
Eaux Minérales Plates et Gazeuses
(Servis jusqu'au dessert)
Cafés ou Boissons Chaudes
(Servis en fin repas)

27 Euros





Carte des Boissons

Nous vous proposons une sélection adaptée à votre repas...

Vins Rouges

Mondeuse d'Arbin - Louis Magnin
Côte de Beaune Village - Louis Jadot
Moulin à Vent - Château des Jacques - Louis Jadot
St Joseph Cuvée Silice - Domaine P. et J. Coursodon
Médoc Cru Bourgeois Supérieur - Château Patache d'Aux
Saint Estèphe - Château La Croix St Estèphe - Cuvelier et Fils
Sancerre - Les bonnes Bouches - Henri Bourgeois
Pic Saint Loup - Cuvée Jules - Mas de l'oncle

Vins Blancs

Chignin Bergeron La Chancelière - Fabien Felix
Apremont La Déchirée - JC Masson
Chardonnay de Savoie Cuvée Prestige - Jean Vullien
Saint Véran - Maison Louis Jadot
Macon Village - Louis Jadot
Chablis 1er Cru Les Forêts - Domaine Vocoret & Fils
Pouilly Fumé - Henri Bourgeois
Sancerre Grande Réserve - Henri Bourgeois



Carte des Boissons

Champagnes et Pétillants

Champagnes Brut Roger Desbordes	76 €
Charles Heidsieck Brut Reserve (75cl)	82 €
Charles Heidsieck Brut Reserve - Magnum	136 €
Charles Heidsieck Rosé (75cl)	122 €
Vin de Savoie Blanc de Blanc Brut - Maison Mollex	28 €
Prosecco - Spago Riondo	27 €

Autres Boissons

Evian (1L)	5,50 €
Badoit (1L)	5,50 €
San Pellegrino (1L)	5,50 €
Café ou Boisson chaude	3.50€
Sodas et Jus de Fruits (1L)	5 €

Nous ne proposons pas le droit de bouchon

Nos chambres pour vos invités

Nous disposons de 32 chambres qui peuvent être réservées par vos invités.
La chambre des mariés vous est offerte pour la totalité des chambres réservées.



Chambres pour 1 personne
82€ par chambre

Chambres pour 2 personnes
102€ par chambre

Chambres pour 3 personnes
147€ par chambre

Appartement pour 4 ou 5 personnes
194€ ou 237€ par chambre

Les chambres sont disponibles à partir de 16h et doivent être libérées pour 11h30.

Boissons chaudes et viennoiseries sont offertes, servies de 8h à 10h sous forme de buffet.

Toutes nos chambres sont équipées de salle de bain avec bain et WC, téléphone direct, coffre-fort et télévision, la plupart ont une vue sur le Lac.



Conditions Générales

Pour la journée du mariage nous mettons à votre disposition :

Grand Parking Privé pouvant accueillir tous vos invités

La Terrasse ou/et le Salon de l'hôtel pour le Vin d'Honneur, pouvant recevoir jusqu'à 160 personnes quelle que soit la météo.

Le restaurant pour le dîner et la soirée dansante pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes.

32 chambres à des tarifs préférentiels pour le soir de votre mariage,
la chambre des mariés vous est offerte à condition de réserver toutes les chambres.

Conditions Générales :

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service compris
pour un minimum de 60 personnes et
pour le choix d'une formule et d'un menu unique pour tous les convives.

Le nombre exact de participants devra nous être communiqué 15 jours avant votre manifestation et fera l'objet de notre facturation. Ce nombre ne pourra être revu en diminution, nos engagements d'approvisionnement étant pris spécifiquement et suffisamment à l'avance pour le bon déroulement de votre soirée.

La réservation est considérée comme définitive lors du versement des arrhes de
30 % du montant du devis.

Le solde intervenant le jour de votre manifestation et, au plus tard, à l'achèvement de celle-ci.

Fin de soirée 2 heures au plus tard,

Durant la soirée, le bar sera fermé, aucune boisson autre que celles mentionnées
sur le devis ne pourra être consommée.

Pour des raisons de sécurité, l'accès à la piscine est strictement interdit durant la soirée.



Brunch

SUCREES

Croissants, Pains au Chocolat,
Sélection de pains locaux
Granola, coulis de fruit rouge,
Pate à tartiner, confiture de lait, confiture Maison,
Tarte poire chocolat caramel accompagnée de crème anglaise Amaretto,
Tarte coco-confiture exotique et crème vanillée,
Salade de fruit frais exotique,
Fromage blanc

SALEES

Œufs brouillés, Bacon,
Champignons sautés aux herbes et l'Apremont de Savoie,
Plateau de Fromages Fermiers de notre Région :
Reblochon, Tomme, Abondance de Savoie accompagnés de sa confiture cerise noire,
Charcuterie locale : Jambon cru de Pays, Saucisson, Jambon blanc,
Truite fumée, yaourt épicé au yuzu et œufs de truite,
Salade de pépinettes à l'italienne,
Salade César au comté, pickles d'échalote, et jambon cru de Savoie

BOISSONS

Boissons chaudes (café, thés, chocolat chaud)
Jus d'orange, Jus de pomme
1 bouteille de vin blanc pour 6
1 bouteille de vin rouge pour 6
Eaux Minérales Plates et Gazeuses

42 Euros

Supplément + 2 Euros

Pancakes
Cookies aux 2 chocolats
Mini saucisses

Supplément + 4 Euros

Le duo hot dog
Salade de quinoa
Bar à jus de fruits

Ces prix s'entendent par personne pour un minimum de 40 personnes, TVA et service compris.
L'accès à la piscine n'est pas autorisé.