

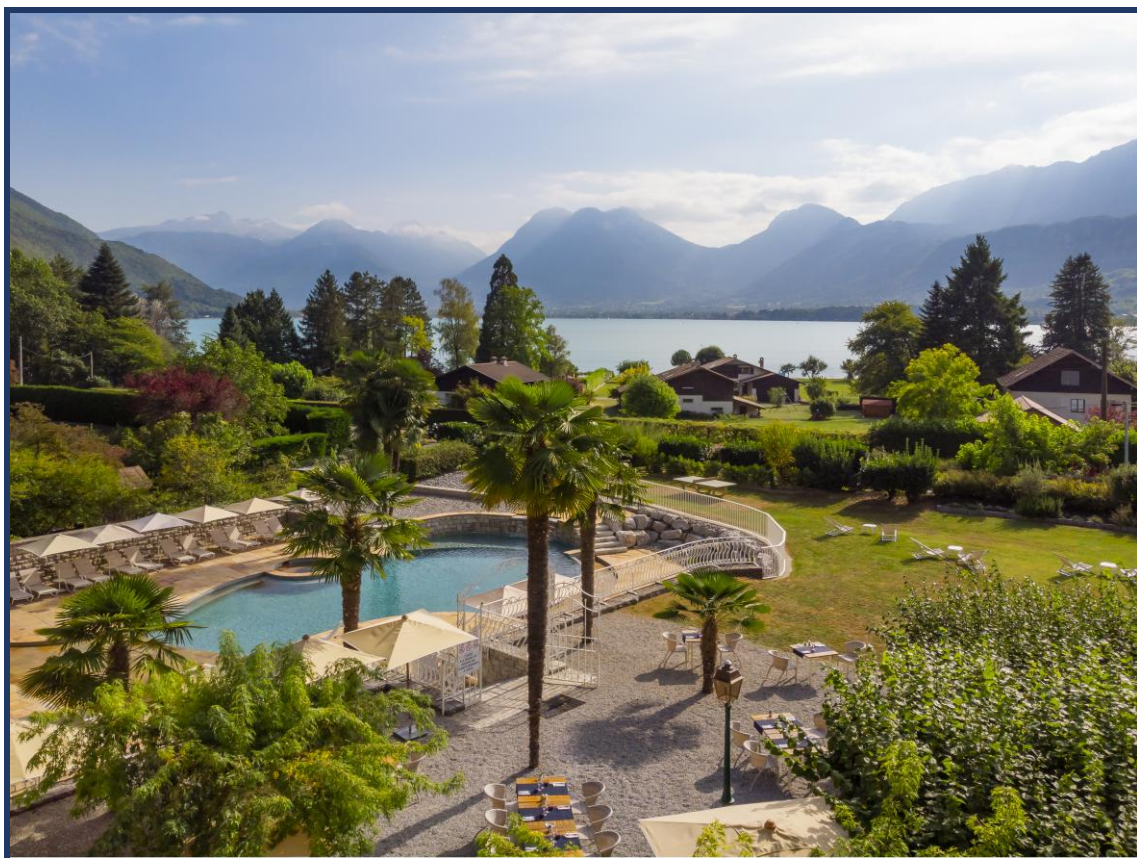


Bienvenue . . .

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

Adresse électronique : accueil@hotel-grillons.com



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 figes

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

ou

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

ou

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

ou

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

ou

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*

ou

Foie gras en terrine et chutney de fruits secs safranés, pain au miel et noisette toasté, *Supplément + 5 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

ou

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

ou

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

ou

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€*

ou

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

ou

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

ou

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

ou

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

ou

Le tout chocolat, crème glacée au praliné coulant. *Supplément + 3€*

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 4 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 hors boissons + Entrée + Plat + Dessert (hors boissons)

De 60 à 75 personnes : 90 Euros par personne.

De 76 à 115 personnes : 87 Euros par personne.

A partir de 116 personnes : 84 Euros par personne.

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

26 Euros

Vin d'Honneur (hors boissons)

25 Euros

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

Fromages

Petite ardoise individuelle : Tomme et Reblochon de Savoie Fermiers, Salade de jeunes Pousses et Pignons de Pin

Supplément + 8 Euros

L'ardoise de fromages par table : Tomme et Reblochon de Savoie Fermiers, garni de Salade de jeunes Pousses et Pignons de Pin

Supplément + 35 Euros par table

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 : 2 coupes par personne

A volonté : Eaux Minérales Plates et Gazeuses,

Cocktail de Jus de Fruit Sans Alcool

(Servie au buffet le temps du vin d'honneur)

30€ par personne.

Bouteille supplémentaire : 62 Euros

Ou

Pétillant de Savoie Maison Mollex : 2 coupes par personne

A volonté : Eaux Minérales Plates et Gazeuses,

Cocktail de Jus de Fruit Sans Alcool

(Servie au buffet le temps du vin d'honneur)

20€ par personne.

Bouteille supplémentaire : 31 Euros.



Pour accompagner votre repas

Vin Blanc : Une bouteille pour six personnes

et Vin Rouge : Une bouteille pour quatre personnes

A volonté : Eaux Minérales Plates et Gazeuses

(Servis jusqu'au dessert)

Cafés ou Boissons Chaudes

(Servis en fin repas)

28€ par personne.



Carte des Boissons

Nous vous proposons une sélection adaptée à votre repas et inclus dans nos forfaits.

Vins Rouges

Mondeuse La Saint Jean, Domaine Jean Vullien
Pinot noir Cuvée Jeannine, Domaine Jean Vullien
Côtes de Brouilly- André Laissus
Pierre Laine Village, Domaine La Pierre-Laine
Graves, Château Trébiac
Saint Nicolas de Bourgueil Expression, Maison Lorieux
Abracadabra, Le Chemin des Rêves

Vins Blancs

Sauvignon Petit Bourgeois
Apremont Cuvée Lisa – Jean Claude Masson
Chardonnay de Savoie Cuvée Prestige – Domaine Jean Vullien
Aligoté - Louis Jadot
Clefs de Mille, Château de Mille
Côtes du Rhône blanc, Domaine La Pierre-Laine

Nous ne proposons pas le droit de bouchon.

Eaux Minérales en fin de soirée, après le dessert :

Litre d'Evian, badoit ou San peligrino : 5,50 Euros

Litre de soda et de jus de fruits : 5,50€



Disposition des Tables

Pour la table des mariés, nous alignons des tables rectangles grandes ou petites, panachables en fonction du nombre de personnes sur la table.

Les grandes tables rectangles pour 4 personnes font 120 cm x 80 cm et les petites tables rectangles pour 2 personnes font 70 cm x 80 cm. Pour connaître la longueur de la table il faut additionner 120 cm + 70 cm autant de fois que nécessaire en fonction du nombre de personne. Souvent les mariés choisissent de ne pas avoir d'invités en face d'eux ; il peut y avoir des invités en bout de table.



Vos invités sont installés sur des tables rondes de 130 cm de diamètre jusqu'à maximum 8 personnes.



Les dimensions des chaises : 101 cm de hauteur total, 55,5 cm de hauteur du dossier, 35 cm de largeur du dossier, 44 cm de profondeur de l'assise, largeur max de l'assise : 44 cm.



Cérémonie dans notre Jardin



Nous vous mettons à disposition nos chaises extérieurs ainsi que nos tables et parasols, si besoin, lors de votre cérémonie ou vin d'Honneur dans notre Jardin.

Soirée Dansante

La piste de danse se trouve au fond de la salle de restaurant,
Fin de soirée 2 heures au plus tard (règlementation par la Mairie)



Nos chambres pour vos invités

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

Chambres pour 1 personne
85€ par chambre

Chambres pour 2 personnes
110€ par chambre

Chambres pour 3 personnes
150€ par chambre

Chambres familiales de 40M² à 50M² avec deux chambres séparées, pour 4 ou 5 personnes
200€ ou 244€ 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, coffre-fort,
TV LCD satellite, mini réfrigérateur et plateau d'accueil.
La plupart de nos chambres ont une vue sur le Lac.





Brunch

SUCREES

Croissants, Pains au Chocolat,
Sélection de pains locaux
Granola, coulis de fruit rouge,
Pâte 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

Supplément + 2 Euros par personne

Pancakes
Cookies aux 2 chocolats

Supplément + 3 Euros par personne

Le duo hot dog
Salade de quinoa

45 Euros par personne.

Ces prix s'entendent par personne, pour un minimum de 40 personnes, TVA et service compris.



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.

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.