

DOSSIER

MARIAGE



LA SCIA 1800

Votre mariage à La Scia 1800

GENERALITES

Nous vous proposons à l'intérieur de ce Dossier Mariage différentes prestations parmi lesquelles vous pourrez, à votre guise, composer votre soirée.

1) L'APERITIF

Il est composé :

- d'une sangria maison à volonté
- de 10 amuses-bouche maison par personne (pizza, quiche, feuilleté, toast ...)
- de cacahuètes, chips, olives ...

et de jus d'orange ou soda pour les enfants.

L'apéritif se déroule sur la terrasse de La Scia : la Chartreuse à vos pieds !

Prix : 10 € / pers.

2) LE REPAS

Nous vous proposons deux formules :

a/ le buffet :

- Entrée sous forme de buffet comprenant :
 - diverses salades : verte, carottes râpées, céleri, concombres, tomates, taboulé, maïs, pâtes, œufs à la crème ;
 - thon, terrine de poissons, cascade de crevettes, moules marinières, saumon fumé, saumon mariné, tarama, surimi, consommé ;
 - choix de vinaigrettes, mayonnaises ;
 - choix de condiments.

- Plat chaud, servi sur assiette à votre table :
 - Magret de Canard, Sauce au Miel ;
 - Jambon à l'Os, Sauce Mère ;
 - Cochon de lait (suppl. 3 € / pers.)

Choisir une seule viande

Garniture : Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale.

- Buffet de desserts :
 - fromage blanc à la crème : sucre, coulis, ou myrtilles ;
 - plateau de fromages secs régionaux ;
 - corbeille de fruits, mousses diverses, flan au caramel, opéra, tiramisu

- Vins de Savoie : Apremont (blanc), Gamay (rouge) ainsi que du rosé – à volonté jusqu'au dessert
- Café, mignardises diverses.

Prix : 38 € / pers.

Votre mariage à La Scia 1800

b/ les menus servis à table :

COMPOSEZ VOTRE MENU

Menu n°1

l'entrée de votre choix

le plat principal de votre choix

le fromage de votre choix

le dessert de votre choix

36 € / pers.

Menu n°2

l'entrée de votre choix

le 1^{er} plat de votre choix

le plat principal de votre choix

le fromage de votre choix

le dessert de votre choix

44 € / pers.

Option Granité à la Chartreuse

+2.50 € / pers.

CHOIX D'ENTREES

*Salade au magret fumé,
Trompettes et escargots déglacés au vinaigre de Xeres*

ou

Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic

ou

Foie gras maison et sa gelée, aux baies de poivres

ou

*Saumon fumé et ses toasts
Crème légère au citron vert*

ou

*Jambon affiné en Chartreuse
Et ses condiments*



CHOIX DE POISSONS

*Filet de Saint Pierre à la Chartreuse,
Timbale de riz, brocolis*

ou

*Dos de Fera rôti à la crème d'oseille,
Compote de courgettes au parfum d'origan*

ou

*Filets de perche poêlés à la crème de citron vert,
Riz sauvage*

ou

Saumonette aux petits légumes

ou

*Pavé de saumon rôti aux épices
Et crème d'écrevisses*

ou

*Meunière de Saint Jacques au jus de fines herbes,
Sur sa julienne de légumes*

CHOIX DE VIANDES

Cuisse de canard à la Chartreuse et à l'orange

ou

Contre filet rôti et sauce au poivre vert

ou

Gigot d'agneau au thym

ou

Noix de veau aux champignons

ou

Poulet de Bresse aux écrevisses

Garniture :

Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale

CHOIX DE FROMAGES

Assiette de fromages de nos régions

ou

Toast au reblochon sur lit de salade

ou

St Marcellin grillé

ou

Fromage blanc à la crème

CHOIX DE DESSERTS

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

ou

Coupe glacée à la Chartreuse

ou

Framboisier

ou

Soupir des moines

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES BOISSONS

BLANC

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| Apremont A.O.C. | 75 cl | 12.00 |
| Riesling | 75 cl | 15.00 |
| Bourgogne Aligote | 75 cl | 15.00 |

ROSE

| | | |
|-----------|-------|-------|
| De Savoie | 75 cl | 12.00 |
|-----------|-------|-------|

ROUGE

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| Côtes du Rhône A.O.C. | 75 cl | 12.00 |
| Gamay de Chautagne | 75 cl | 12.00 |
| Bordeaux A.O.C. | 75 cl | 15.00 |

| | | |
|-----------|-------|-------|
| Champagne | 75 cl | 28.00 |
|-----------|-------|-------|

EAUX

| | | |
|---------------|-----|------|
| Vals | 1 l | 3.50 |
| Vittel | 1 l | 3.50 |
| Jus de fruits | 1 l | 3.50 |

Nous avons l'habitude de travailler avec un caviste qui saura adapter à chacun de vos mets un vin.

Votre mariage à La Scia 1800

Notre menu enfants :

Steak haché
Gratin dauphinois
Glace
¼ de litre de soda

Prix : 10 € / pers.

Nous pouvons vous proposer, en plus du dessert, une **pièce-montée** pour plus tard dans la soirée au prix de :

5 € / pers.

3) LA SALLE :

La salle sera à votre disposition jusqu'à 5h00 du matin ; et juste avant d'aller vous coucher nous vous proposons une **soupe à l'oignon**.

Prix : 4 € / pers.

4) LA DECORATION :

La décoration de la salle est possible la veille. Vous en faites votre affaire.
Nous pouvons vous indiquer quelques adresses avec lesquelles nous avons l'habitude de travailler (nous consulter).

Fleuriste

BOUTIQUE FLEURS

04 76 07 76 03 – Saint Laurent du Pont

5) L'ANIMATION :

Vous avez votre animateur, il est le bienvenu. Sinon nous tenons à votre disposition les adresses des animateurs avec qui nous travaillons habituellement.

Animation / Ambiance musicale

TONY PIRAUD

06 74 64 70 92 – Tony.music@hotmail.fr

Chanteur

JOEL GRECO

06 03 97 06 78 – Joelgreco@free.fr

6) LES CHAMBRES :

Nous pouvons également vous réserver des chambres dans notre établissement au prix préférentiel de :

- chambre de 2 personnes : 46 €
- chambre de 3 personnes : 55 €
- chambre de 4 personnes : 61 €
- chambre de 5 personnes : 69 €.

Petit déjeuner sous forme de buffet servi de 8h30 à 11h00 : 6 € / pers.

Votre mariage à La Scia 1800

7) LA RESERVATION :

Nous avons l'habitude de demander un chèque d'acompte correspondant à 25% du montant total pour toute réservation ferme.

Un second chèque du même montant vous sera demandé un trimestre avant l'événement. Le solde sera à régler à la fin de la prestation.

8) DIVERS :

Vous recherchez un photographe, un coiffeur, un bijoutier, un institut de beauté, un chausseur,...

Vous voulez faire confectionner vos faire-part, plan de table, etc.

Consultez-nous !

Nous avons des partenaires qui vous aideront dans vos démarches.

Photographe

ALLEGRET PHOTOS

Tel. 04 76 55 22 26 – Fax. 04 76 55 44 10

photoallegret.com

Coiffure à domicile

FABIENNE BACCONNIER

04 76 88 66 98 – 06 79 92 55 14

fab.bacconnier@orange.fr

Bijoutier

OUDOT Alain

04 76 05 11 40

9) NOS PLUS :

Une montée à la Scia à cheval ... une arrivée à l'église en parapente ... tous vos invités en tenue de soirée sur le télésiège ... une cérémonie dans une église classée musée d'art contemporain ... voilà un mariage original ! ... et inoubliable !

Nos partenaires vous aideront à organiser une journée très originale selon vos désirs, pour que les futures séances de photos ou vidéo avec vos enfants et petits-enfants soient un moment de franche gaieté !

N'hésitez pas à nous contacter.

10) NOS MOINS :

Ne sont pas tolérés :

- les animaux,
- les bougies sur nos nappes blanches,
- les confettis,
- le pot de chambre

Votre mariage à La Scia 1800

ET POUR LE DIMANCHE !

Après une courte nuit et un bon petit-déjeuner, nous pouvons vous proposer, pour prolonger encore ces agréables moments en famille, un buffet montagnard composé de :

- diverses salades ;
- viandes froides (roast-beef, rôti de veau, de porc, poulet,...)
- charcuteries de pays (terrines, rillettes, pâté-croûte, jambon cru, jambon blanc, saucissons, ...)
- plateau de fromages,
- corbeille de fruits.

Prix : 19 € / pers.

Vins – rouge et rosé - et café compris

Selon la météo, vous pourrez le déguster, de façon plus décontractée :

- sur la terrasse, face au panorama unique sur Chamechaude, le Charmant-Som, le Grand-Som, et les vallées des massifs ;
- à l'intérieur, auprès de la cheminée.

Spectacle grandiose, la Chartreuse à vos pieds !

Une bonne idée pour finir ce week-end exceptionnel et faire découvrir la Chartreuse à ceux de vos parents ou amis qui ne la connaîtraient pas.

Contact

PASCAL

**Chalet Refuge La Scia 1800
38380 St Pierre de Chartreuse**

Tel 04 76 88 62 50

Fax 04 76 88 68 24

**www.lascia1800.com
lascia1800@libertysurf.fr**

Votre mariage à La Scia 1800

EXEMPLE DE PLAN DES TABLES : MAX. 120-140 pers.

