



# Dossier Mariage

## La Scia 1800

Bienvenue à La Scia, au cœur de la Chartreuse, pour célébrer le plus beau jour de votre vie dans un cadre fantastique.

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

La Scia 1800  
38380 Saint Pierre de Chartreuse  
04.76.88.62.50  
[pascal@lascia1800.com](mailto:pascal@lascia1800.com)

## L'APERITIF

Afin de désaltérer vos convives à leur arrivée à la Scia, un **bar à sirop** peut être mis à leur disposition.

**Prix : 2€ / pers.**

**L'apéritif** est composé de :

- une sangria maison à volonté
- 10 amuses-bouche maison par personne (toast, quiche, blinis...)
- légumes croquants
- cacahuètes, chips, olives
- et jus d'orange ou soda.

**Prix : 12 € / pers.**

et se déroule sur la terrasse panoramique : **la Chartreuse à vos pieds !**

## LE REPAS

Nous vous proposons deux formules : le buffet ou le menu servi à table.

### 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.
  
- L'un des plats chauds suivants que vous aurez choisi, servi sur assiette à votre table :
  - Cuisse de canard à la Chartreuse et à l'orange
  - Contre filet rôti et sauce au poivre vert
  - Gigot d'agneau au thym et au miel
  - Noix de veau aux champignons
  - Poulet de Bresse aux écrevisses
  - Jambon à l'Os, sauce Madère

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

**Prix : 45 € / pers.**

## Les menus servis à table

Composez votre menu :

<p style="text-align: center;"><u>Menu n°1</u></p> <p style="text-align: center;">L'entrée de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le plat principal de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le fromage de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le dessert de votre choix</p> <p style="text-align: right;"><b>41 € / pers.</b></p>
--

<p style="text-align: center;"><u>Menu n°2</u></p> <p style="text-align: center;">L'entrée de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le 1er plat de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le plat principal de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le fromage de votre choix</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Le dessert de votre choix</p> <p style="text-align: right;"><b>49 € / pers.</b></p>
---

<p style="text-align: center;"><u>Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)</u></p> <p style="text-align: center;">Steak haché</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Gratin dauphinois</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Glace</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">¼ de litre de soda</p> <p style="text-align: right;"><b>12€/pers.</b></p>
---

<p style="text-align: center;"><u>Option</u></p> <p style="text-align: center;">Granité à la Chartreuse</p> <p style="text-align: right;"><b>2.50 € / pers.</b></p>
---

## Choix d'entrées

*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,*

*Flan 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 à la crème d'écrevisses,*

*Riz créole*

*ou*

*Meunière de Saint Jacques*

*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 et au miel*

*ou*

*Noix de veau aux champignons*

*ou*

*Poulet de Bresse aux écrevisses*

*ou*

*Jambon à l'Os, sauce Madère*

*\*\*\**

*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 dessert**

*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	75 cl	15.00
Riesling	75 cl	18.00
Bourgogne Aligote	75 cl	18.00
Liquoreux	75 cl	23.00

### ROSE

De Provence	75 cl	15.00
-------------	-------	-------

### ROUGE

Côtes du Rhône	75 cl	15.00
Gamay de Savoie	75 cl	15.00
Bordeaux	75 cl	23.00

### CHAMPAGNE

Pétillant	75 cl	23.00
Champagne	75 cl	35.00

### EAUX

Badoit	1 l	4.00
Vittel	1 l	4.00
Jus de fruits	1 l	4.00

## VOTRE SOIREE

Nous vous proposons une **pièce-montée** pour plus tard dans la soirée.

**Prix : 6 € / pers.**

Durant la soirée vous pourrez avoir accès à des **boissons supplémentaires** (sodas, bière, digestifs) à un tarif préférentiel.

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.**

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

## 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

## LA NUIT

Pour profiter pleinement de la soirée et finir en toute sécurité, nous pouvons également vous réserver **des chambres** dans notre établissement au prix préférentiel de :

- chambre de 1 personne : 50 €
- chambre de 2 personnes : 60 €
- chambre de 3 personnes : 70 €
- chambre de 4 personnes : 80 €
- chambre de 5 personnes : 90 €.

**Petit déjeuner** sous forme de buffet servi de 8h00 à 11h00.

**Prix : 8 € / pers.**

## 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.

## DIVERS

Contactez notre partenaire à Saint Pierre de Chartreuse pour votre **coiffure** du jour J, et également celle de vos invités.

LUMINESSEN'S COIFFURE  
04 76 88 62 58 – Saint Pierre de Chartreuse

Soyez la plus belle le jour de votre mariage : Oréade peut réaliser votre **maquillage** et celui de vos invités.

OREADE BALNEO  
[www.oreade-balneo.com](http://www.oreade-balneo.com)  
04 76 50 34 48 – Saint Pierre de Chartreuse

Pour se **détendre** avant le mariage, ou commencer la lune de miel, **Oréade Balnéo** s'est associé à **Luminessen's** et vous propose des forfaits (deux entrées balnéo offertes pour l'achat d'un forfait mariage).

Vous recherchez un photographe, un bijoutier, un chausseur,... Vous voulez faire confectionner vos faire-part, plan de table,...

Consultez-nous !

Nous avons des partenaires qui vous aideront dans vos démarches.

ALLEGRET PHOTOS  
www.photoallegret.com  
04 76 55 22 26 – Saint Laurent du Pont

OUDOT Alain - Bijoutier  
04 76 05 11 40 – Voiron

## 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.

## NOS MOINS

Ne sont pas tolérés :

- les animaux, du fait de notre situation dans un Parc Naturel
- les bougies sur nos nappes blanches,
- les confettis,
- le pot de chambre

## 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 (Grison, bacon, terrine, 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

pascal@lascia1800.com

www.lascia1800.com

version mai 2016