



Le Palace de Menthon

Un lieu unique à tout point de vue



HÔTEL LE PALACE DE MENTHON

665, route des Bains 74290 Menthon Saint Bernard - Lac d'Annecy
Tél : +33 (0)4.50.64.83.00
Fax : +33 (0)4.50.64.83.81
mariage@palacedementhon.fr
www.palacedementhon.com

COCKTAIL – VIN D'HONNEUR & SOIRÉE

Pour ce moment intense de convivialité, nous mettons à votre disposition le Petit Salon, la Terrasse Petit Salon ainsi que le Bar Central.

Le choix du salon pour l'organisation de votre Cocktail reste cependant fonction du nombre total de vos invités, et sera confirmé avec nos coordinateurs mariage lors de vos rencontres.

COCKTAIL - VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons les boissons et les assortiments suivants :

Jus de fruits (1 litre) Orange, pamplemousse, pomme et abricot	5.00 €
Sodas (1.5 litre) Coca cola, Schweppes, Perrier	5.00 €
Eaux (1 litre) Evian, Badoit	5.00 €

Nos champagnes et vins (carte des vins sur demande)

Droit de service sur le Champagne
par bouteille de 0.75l ouverte **10.00 €**

Vins et alcools forts sont obligatoirement fournis par le Palace. Nous estimons avec vous, vos besoins, en fonction du nombre d'invités, de la durée de votre réception, de la saison, seules les bouteilles consommées ou entamées vous seront facturées.

Les assortiments Cocktail «Palace»*

COCKTAIL PALACE 1 (8 variétés de pièces)

- Accras de morue
- Mini croque-monsieur
- Bruschetta de chèvre
- Œuf de caille / Mayonnaise
- Navette Tarama
- Mini salé apéritif tartelette
- Bruschetta à l'italienne
- Dés de pastèque / Feta / noisette

9 pièces par personne 14€

COCKTAIL PALACE 2 (8 variétés de pièces)

- Melon jambon en brochette
- Pomme de terre grenaille, crème citron, Œufs de saumon
- Accras de morue
- Navette de saumon fumé
- Mini salé apéritif tartelette
- Dés de pastèque / Feta / noisette
- Mini croque-monsieur
- P'tit nem de saumon aux herbes fraîches

9 pièces par personne 18€

COCKTAIL PALACE 3 (10 variétés de pièces)

- Melon jambon en brochette
- Tomate mozzarella en brochette, pain basilic
- Accras de morue
- Sushi & Maki
- Œuf toqué (Guacamole, crevette, tomate)
- Mini croque-monsieur
- P'tit nem de saumon aux herbes fraîches
- Verrine de courgette et chèvre frais, olive noire basilic
- Œuf de caille / mayonnaise
- Crevettes sautées exotiques

11 pièces par personne 22€

ET ENCORE...

PAIN SURPRISE NORDIQUE 64 pièces 105 €

(16 anchoïades, 16 saumon fumé, 16 jambon cru, 16 fromage/tomate)

VARIATION DU PAIN SURPRISE 50 pièces 75 €

(saumon fumé, rillettes thon, tomates confites, fromage/ail/herbes, jambon)

PANIER DE CRUDITÉS 3 Kg 80 €

(Carotte, chou-fleur, concombre, fenouil, céleri branche, tomate cerise.

Panier agrémenté de sauce cocktail et de sauce aux «herbes fraîches»)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 65 €

(40 tranches de jambon blanc,

400g de Saucisson, 200g de Grison.

Assortiment agrémenté de pain de campagne et de condiments)

* variations possible selon saisonnalité des produits

Les assortiments Cocktail « des mariés »*

Vous souhaitez créer votre propre assortiment « cocktail » nous vous proposons des pièces salées et des pièces sucrées.

LES PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES

Œuf de caille / mayonnaise	1.30 €
Accras de morue	1.40 €
Mini salé apéritif tartelette	1.40 €
Bruschetta à l'Italienne	1.50 €
Bruschetta au chèvre	1.60 €
Mini croque-monsieur	1.80 €
Navette saumon fumé	1.90 €
Navette Tarama	1.90 €
P'tit nem de saumon aux herbes fraîches	1.90 €
Cube pastèque Féta noisette	1.90 €
Pomme de terre, crème citron, œuf de saumon	2.00 €
Verrine courgette, chèvre frais, olive noire basilic	2.50 €
Brochette de melon & jambon (de mai à sept)	2.80 €
Tomate mozzarella en brochette, pain basilic	2.80 €
Œuf toqué (Œuf brouillé, crevette, tomate)	2.90 €
Sushi & assortiments Maki	2.90 €
Crevettes sautées exotiques	3.00 €
Œuf toqué (Œuf brouillé, truffe 1 %)	3.20 €
Tartare de Saint-Jacques, Granny Smith Avruga	3.20 €
Carré de foie gras de canard, pain d'épices	3.20 €

Nos pièces de cocktail, chaudes ou froides, se présentent en buffet sous forme de verrines, de cuillères, sur ardoise, en stick, en sushi / maki, en mini-brochette....

LES PIÈCES DE COCKTAIL SUCRÉES

Brochette de fraise / guimauve, fleur d'oranger	1.80 €
Tartelette citron	1.90 €
Tartelette fraise / pistache	1.80 €
Riz au lait framboise	1.30 €
Mini Opéra chocolat	1.80 €
Calissons assortis	1.20 €
Mini macaron	1.60 €
Brochette de fruits frais	1.40 €
Gaspacho de fraise	1.20 €
Mini cannelé Grand-Marnier	1.20 €
Pâte de fruits	1.10 €
Mini éclairs café, chocolat	1.30 €
Choux Chantilly	1.20 €
Brownie chocolat / noix de Pécan	1.30 €
Mini baba au rhum / framboise	1.30 €

SOIRÉE

Pour votre soirée dansante, nous mettons à votre disposition jusqu'à minuit, nos salons et notre personnel.

Nous vous offrons la possibilité de disposer des salons jusqu'à 4h00 du matin, pour une facturation complémentaire allant de 225€ à 300€ TTC / heure (selon le nombre de participants).

L'animation musicale devra impérativement prendre fin à 4h00 du matin.

Le choix du salon pour l'organisation de la soirée est fonction du nombre total de vos invités, et sera confirmé avec nos coordinateurs mariage lors des vos rencontres.

PIÈCE MONTÉE

Selon vos envies, nous vous proposons dans le courant de la soirée une « pièce Montée ». Elle vous est proposée en option, mais elle ne pourra remplacer le dessert.

Le chou : 2.50€

Compter 1 à 2 choux par personne

Le macaron : 1.80€

Fontaine chocolat : 350€ (150 pers, au delà 50€ en sus)

PIÈCES MONTÉES ET SOIRÉE

POUR LA SOIRÉE NOUS VOUS PROPOSONS LES BOISSONS SUIVANTES :

Jus de Fruits (1 litre) Orange, pamplemousse, pomme et abricot	5.00 €
Sodas (1.5 litre) Coca cola, Schweppes, Perrier	5.00 €
Eaux (1 litre) Evian, Badoit	5.00 €
Alcool fort (70 cl) Whisky, Gin, Tequila, Vodka...	45.00 €

Droit de service sur le Champagne par bouteille de 0.75l ouverte 10.00€

Vins et alcools forts sont obligatoirement fournis par le Palace.

* variations possible selon saisonnalité des produits