

Carte 2017

Choix de plats identiques pour tous les convives

Tarifs TTC

En guise d'entrée

Si vous le souhaitez, nous vous proposons de remplacer l'entrée de votre menu par une formule cocktail apéritif servie debout.

Il s'agit d'un assortiment de pièces salées chaudes et froides du cocktail "Comme à la ville", sur la base de dix pièces par personne

Le Saint Germain 24€

Menu servi assis de 15 à 130 personnes

Salade Lyonnaise
Feuilleté à la Bressane
Gratin de Fruits de Mer aux Petits Légumes
OU
En guise d'entrée (supplément +8€)
⌘
Poulet Fermier au Vinaigre d'Estragon
Magret de Canard au Poivre Vert
Pavé de Saumon et sa Sauce aux Ecrevisses
⌘
Faisselle et Sa Crème Double
Assiette de Fromages, Pain aux Noix et Mesclun
⌘
Dessert à choisir parmi "Nos Gourmandises"
⌘
Eaux Minérales et Café

Le Saint Amour 35€

Menu servi assis de 15 à 130 personnes

Foie Gras et sa Gelée,
Assiette de Saumon fumé et sa Chantilly à la Ciboulette
Poêlée d'escargots et Quenelles croustillantes au beurre persillé sur lit de mesclun
OU
En guise d'entrée (supplément +8€)
⌘
Ballottine de Canard Aux Pistaches et Noisettes
Pavé de Sandre Rôti et Son Beurre Blanc
Roulade de Volaille Fermière au Saint Marcellin
⌘
Assiette du Maître Fromager, Mesclun et Pain aux noix
Faisselle et sa Crème Double
⌘
Dessert à choisir parmi "Nos Gourmandises"
⌘
Eaux minérales et café

Le Brouilly 41.50€

Menu servi assis de 15 à 130 personnes

Brochette de gambas et Saint Jacques à la vanille sur mesclun et fenouil croquant
Escalope de foie Gras sur feuilleté et Pomme Rôtie au Miel
Cassolette d'écrevisses, ravioles et champignons des bois sous croûte feuilletée
OU
En guise d'entrée (supplément +8€)
⌘
Queue de lotte à La Crème de Homard
Jarret d'Agneau Confit aux Epices et à l'Huile d'Olive
Filet De Bœuf et sa Sauce aux Morilles
⌘
Plateau du Maître Fromager, mesclun et pain aux noix
Faisselle et sa Crème Double
⌘
Dessert à choisir parmi "Nos Gourmandises"
⌘
Eaux minérales et café

Les gourmandises des Hautannes...

Soupe de Fruits Rouges et son Sorbet Orange Zeste
Tarte Tatin et sa Crème Double
Profiterolles et sa Sauce Chocolat Chaud et Amandes
Carpaccio d'Ananas et Caramel
Nems Chocolat Banane, Glace Caramel au Beurre Salé
Poire pochée au Beaujolais, pain d'épices perdu, et sa glace en harmonie
Avec un supplément de 4€ sur le menu de votre choix, marquez votre événement avec...
Pièce montée en choux vanille et/ou chocolat
Entremets, vacherins
présentés en livre ou en pyramide

VTF Le Domaine des Hautannes

33 rue du 8 mai 1945

69650 Saint Germain au Mont d'or

Tél 04.78.91.25.29 / Email domainedeshautannes@vtf-vacances.com

Carte 2017

Choix de plats identiques pour tous les convives

Tarifs TTC

Apéritifs et boissons

(Biscuits salés et cacahuètes inclus)

Le Litre de Punch ou de Sangria	21€
La flûte de Saint Germain (Crémant de bourgogne et crème de mûre)	4.50€
Le verre de Kir ou de Communard	3€50
Coca-Cola (Litre)	7€
Jus d'orange (Litre)	7€
Eau minérale Parot (Litre)	4€
Eau minérale Evian (Litre)	4€

Forfait boissons "Hautannes"

(Olives, Biscuits salés et cacahuètes inclus)

Mâcon Farges, Crémant de bourgogne, Crème de Cassis, Crème de Mûre, Sodas, Eaux Minérales
Servi à discrétion pendant votre apéritif ou cocktail
11€ par personne

**Pour accompagner votre apéritif,
notre Chef vous propose...**

Cocktail "Mâchon comme à Lyon"

Assortiment de Rosette, jambon de pays, Grattons
Rillettes, fromages et pains spéciaux
9.80€ par personne

Cocktail "Vin d'honneur"

Assortiment de canapés chauds et/ou froids
du cocktail "Comme à la ville"
2 € par pièce

Nos vins

(Bouteille de 75cl)

Rosé

Côte de Provence, Estérelles	21€
Pays d'Oc Les Cayolles	18€

Blanc

Mâcon Farges, H. Perusset	21€
Côtes de gascogne XVIII ST LUC	23€
Saint Véran André Ducal	27€
Pays d'Oc Viognier	21€

Rouge

Pays d'Oc Merlot Les Jamelles	19€
Brouilly Lancondemine	21€
Côte du Rhône Les Magérans	21€
Saint Amour, Domaine de l'ancien relais	24€
Côtes du Rhône Cairanne AOP Dyonisos	25€
Saint Joseph	27€

Forfait "Aux portes du Beaujolais"

Beaujolais blanc, Beaujolais Rosé
Régnié,
Servi à discrétion pendant le repas
10€ par personne

Pétillants

(Bouteille de 75cl)

Champagne, M. Pavot-Ballassi	45€
Crémant de Bourgogne	23€

Le traditionnel pot lyonnais

(Vin de pays—46cl)

Blanc	7.50€
Rosé	7.50€
Rouge	7.50€

VTF Le Domaine des Hautannes

33 rue du 8 mai 1945

69650 Saint Germain au Mont d'or

Tél 04.78.91.25.29 / Email domainedeshautannes@vtf-vacances.com

Carte 2017

Choix de plats identiques pour tous les convives

Tarifs TTC

C'est mon choix 34€

Buffet froid assis, de 25 à 130 personnes

Salade gourmande de la mer
Éventail de crudités
Salade grecque
Salade de haricots, tomates confites et magret fumé
⌘
Tarte forestière
⌘
Saumon Bellevue
Jambon cru, Rosette de Lyon et terrine du Chef
Éventail de rôti de porc
Œufs durs
⌘
Plateau de fromages affinés et son pain aux noix
⌘
Feuillantine au chocolat
Île flottante à la praline rose
Tarte des sœurs Tatin et sa crème double
⌘
Assortiment de pains spéciaux
⌘
Eaux minérales et café

Lendemain de fête 22€

Buffet froid assis, de 25 à 100 personnes,
servi uniquement le lendemain de votre manifestation

Éventail de crudités
Tomate Mozzarella
⌘
Jambon cru, Rosette de Lyon et Terrine de Lapin
Poulet Rôti Froid
Œufs durs
⌘
Cornichons, vinaigrette et mayonnaise
⌘
Plateau de fromages traditionnels
⌘
Salade de fruits frais
Tarte aux pommes paysanne
⌘
Pots lyonnais rouge et rosé
Eau en Carafe et café

Le gône 10.50€

Servi jusqu'à 12 ans

Tomate en salade
⌘
Escalope de dinde et ses frites
⌘
Dessert Selon Saison
⌘
Coca-cola, jus d'orange
et eaux minérales

Comme à la ville 37.50€

Cocktail dînatoire debout de 25 à 200 personnes
20 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne

Canapés assortis au jambon Serrano, rillettes d'oie, saumon fumé, Camembert, tartare de tomates séchées, fromage frais aux herbes, rillettes de saumon
⌘
Mini pains briochés à la mousse de crabe,
Mousse de saumon à l'aneth, fromage frais aux herbes, mousse de canard à l'orange
⌘
Cake olive, mascarpone et tomates séchées, pain noir à la crème de citron et poulet, pain à la tapenade d'aubergine et rouget, pain noir au chutney de figue et foie gras, blinis à la crème de citron et saumon, pain d'épices au chutney de pêche et magret de canard fumé
⌘
Panier du potager et ses sauces
⌘
Mini-pizzas, tartelettes de saumon à l'oseille, bouchées aux légumes, mini-quiches lorraine, aumônières de Saint Jacques,
⌘
Verrines de crevettes et tartare de concombre, verrines de tomates séchées et jambon cru en chiffonnade, verrines de tomates cerises à la grecque
⌘
Brochettes de saumon au citron
⌘
Assortiment de bouchées fromagères
⌘
Mignardises sucrées assorties
⌘
Eaux minérales et café

VTF Le Domaine des Hautannes

33 rue du 8 mai 1945

69650 Saint Germain au Mont d'or

Tél 04.78.91.25.29 / Email domainedeshautannes@vtf-vacances.com

Carte 2017

Informations complémentaires

Tarifs TTC

Tarifs complémentaires

Droit de bouchon sur les vins pétillants, par bouteille de 75cl	7€	Chambre	63€
La pièce montée (trois choux par portion), par personne	10€	Taxe de séjour par personne et par nuit	0.83
Le livre ou la pyramide d'entremet, vacherin ou omelette norvégienne, par personne	10€	Petit déjeuner "Continental"	8€50
Location des caveaux pour soirée dansante nettoyage inclus, la soirée	600 €	Supplément pour service après minuit, par serveur et par heure	40€

Bon à savoir...

L'apéritif ou le vin d'honneur

- La capacité d'accueil est de 250 personnes dans la Cour et 150 personnes à l'intérieur
- Le droit de bouchon est valable uniquement sur les vins pétillants, vous ne pouvez apporter d'autres apéritifs ou alcools
- Nous vous proposons un large choix de boissons simples et conviviales, ainsi que différentes formules de mises en bouche

Le repas

- La capacité d'accueil de la salle de restaurant est de 120 personnes assises ou 200 personnes en cocktail
- Possibilité de faire un repas avec soirée dansante dans les caveaux (60 personnes assises ou 120 personnes en cocktail)
- Les tables sont rectangulaires et modulables par multiple de quatre
- Le nappage est rouge brique et vert amande, mais possibilité d'un nappage blanc
- La décoration (fleurs, chemin de table...) est à votre charge, mais nous pouvons l'installer
- Le droit de bouchon n'est pas possible sur les vins du repas
- Notre prestation s'entend jusqu'à minuit, au-delà il vous sera facturé un supplément de 40€ par serveur et par heure

La soirée dansante

- Pour des raisons de voisinage, toutes les soirées dansantes s'effectuent dans les caveaux
- A votre demande, nous pouvons assurer le service des pièces montées et autres pyramides de desserts dans les caveaux afin d'assurer une transition entre le repas et la soirée dansante
- Les animations de soirée (disc-jockey, orchestre...) relèvent de votre initiative mais nous pouvons vous orienter vers quelques prestataires avec lesquels nous collaborons régulièrement
- Vous avez la possibilité de fournir vos boissons sans droit de bouchon auquel cas nous ne fournissons ni verres ni service

Votre hébergement

- Le Domaine dispose de 49 chambres doubles (vous pouvez apporter des lits parapluie ou matelas pour les enfants)
- Les chambres sont disponibles à partir de 15h et libérables à midi au plus tard le lendemain
- Petit-déjeuner de 8h à 10h30 sur réservation

Rétro-planning

- Réservation : acompte de 500€ et définition du projet avec approche réaliste des effectifs et du besoin de chambres
- J - 6 mois : choix des prestations et versement d'un acompte de 30%
- J - 2 mois : choix de l'apéritif, de la composition du menu, du plan de salle, et briefing sur les effectifs et les chambres
- J - 1 mois : briefing sur les effectifs, les chambres et le plan de salle
- J - 10 jours : communication du plan de salle final et des effectifs définitifs servant de base de facturation et règlement de 90% du montant des prestations
- J - 1 jour : dépôt des décorations, boissons...

VTF Le Domaine des Hautannes

33 rue du 8 mai 1945

69650 Saint Germain au Mont d'or

Tél 04.78.91.25.29 / Email domainedeshautannes@vtf-vacances.com

