

Domaine  
du Manoir  
★★★★★

Mariages

*L'Amour est la Poésie des Sens* Honoré de Balzac





*Profitez pleinement de Votre Mariage, Le Domaine du Manoir s'occupe de Tout*

**Cocktail Dînatoire :**

Cocktail 17 pièces  
Plateau de fromages  
Dessert des Mariés  
Boissons comprises

**Cocktail dînatoire + Plat :**

Cocktail 13 pièces  
Plat  
Plateau de fromages  
Dessert des Mariés  
Boissons comprises

**Formule Traditionnelle :**

Cocktail 10 pièces  
Entrée  
Plat  
Plateau de fromage  
Dessert des Mariés  
Boissons comprises

La Location du Domaine, privatisé uniquement pour votre réception.

Le début de la réception se fait à partir de 16h pour la Cérémonie ou le Cocktail et se termine à 4h00 le lendemain.

La location comprend l'accès au Manoir et sur la terrasse le Cocktail, le Parc, la salle de réception pour le dîner, ainsi que le parking extérieur. Elle comprend la mise en place des différents espaces du Domaine selon vos choix, la préparation et l'installation du Cocktail, des tables pour le dîner, la vaisselle, le nappage et la blanchisserie, le rangement et le nettoyage à l'issue de la réception.

Elle comprend également la possibilité de faire votre propre décoration la veille.

Vous souhaitez organiser une cérémonie laïque dans le Parc.

Vous voulez prolonger votre événement le lendemain avec un Brunch.

Il est également possible de prévoir une arrivée personnalisée la veille, la réception des chambres, un dîner avec vos proches, et la possibilité de faire venir les prestataires (coiffure, maquillage...) dès le samedi matin (plaquette wedding-planning sur demande).

Toute demande particulière concernant la décoration ou un travail de wedding-planning fait l'objet d'un devis annexe. (fiche décoration)

Le Domaine du Manoir dispose de 4 suites, et collabore avec plusieurs hôtels ainsi qu'un camping proches, pour un total de 50 chambres.



# Cocktail Dînatoire

17 pièces, Plateau de Fromages, Dessert des Mariés, vins

## 2 cocktails au choix

(1 bouteille pour 6 par cocktail)

### Cocktail Royal

(Rhum blanc, sucre de Canne, liqueur de framboises, kirsch, Montagnieu)

ou

### Tiki Colada

(Baileys, jus d'ananas, lait de coco, vin pétillant)

ou

### Mojito Framboise (ou menthe)

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, liqueur de Framboise, framboises)

ou

### Punch des Îles

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, jus de fruits, fruits frais)

ou

### Tequila Sunrise

(Tequila, sirop de grenadine, Jus d'orange)

ou

### Gin Passion

(Gin, sirop de passion, citron vert, eau de Perrier)

ou

### Sangria (blanche ou Rouge)

(Chardonnay blanc ou Côtes du Rhône, sucre, Grand Marnier, Kirsch, fruits)

\*\*\*\*

Jus de Fruits, Sodas et Eaux à discrétion

## en supplément

Champagne

ou

Montagnieu Brut Maison Yves Duport

## bouchées

Tomate cerise caramélisée aux graines de sésame,  
Mini pissaladière, mini muffin comté et lardons, caviar d'aubergines

## verrines

Velouté de patate douce au curry et pancetta grillée,  
Cappuccino de carotte et chantilly au curry,  
Mousse de Saint-Marcellin sur toast de pain d'épices,  
Compotée de tomates et poivrons, crumble parmesan

## bouchées chaudes

Tartelette saumon et épinards, Mini chou d'escargot  
Bruschetta tomate, mozzarella et pesto,  
Bruschetta poire, gorgonzola et noix,  
Tartelette courgette et feta

## bouchées Prestige

Bruschetta de magret de canard, pomme granny,  
Chutney de mangue épicé au foie gras,  
Panna cotta de foie gras et brunoise de poire

## bouchées

Eclair au saumon fumé, ricotta et aneth,  
Rillettes de sardine au piment et olives vertes,  
Mousse de chèvre au miel, noix et romarin

## Légumes

Anchoïade

\*\*\*\*

## Mini Brochettes (Crevettes, Poulet)

\*\*\*\*

## Plateau de Fromages de Pays

\*\*\*\*

## Dessert des Mariés ou Mignardises (3/pers.)



Une sélection de Vins est comprise durant le dîner, un Viognier d'Ardèche blanc et un Côtes du Rhône «Roulepière» Maison P.Amadieu à raison d'une bouteille pour 4 personnes. Il est possible de prévoir d'autres vins si vous le souhaitez.

# Formule Dînatoire

Cocktail 13 pièces, Plat, Plateau de Fromages, Gâteau des Mariés, vins

## 2 cocktails au choix

(1 bouteille pour 6 par cocktail)

Cocktail Royal

(Rhum blanc, sucre de Canne, liqueur de framboises, kirsch, Montagnieu)

ou

Tiki Colada

(Baileys, jus d'ananas, lait de coco, vin pétillant)

ou

Mojito Framboise (ou menthe)

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, liqueur de Framboise, framboises)

ou

Punch des Îles

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, jus de fruits, fruits frais)

ou

Tequila Sunrise

(Tequila, sirop de grenadine, Jus d'orange)

ou

Gin Passion

(Gin, sirop de passion, citron vert, eau de Perrier)

ou

Sangria (blanche ou Rouge)

(Chardonnay blanc ou Côtes du Rhône, sucre, Grand Marnier, Kirsch, fruits)

\*\*\*\*

Jus de Fruits, Sodas et Eaux à discrétion

## en supplément

Champagne

ou

Montagnieu Brut Maison Yves Dupont

## Cocktail

Le cocktail 13 Pièces

## Canapés assortis

Ecrevisse orange

Courgette saumon fumé et ciboulette

Pain d'épices et foie gras sur pic

Club sandwich légumes

briochette au thon

Club sandwich landais

Wrap poulet

## Tapas

Rillettes de thon

Figue et magret fumé

## Cuillère

Involtini de chèvre et tartare de tomates,

Carottes au cumin et noix de pétoncle

Pomme curry et canard fumé

## Verrines

Fromage de chèvre, tomate confite et fruits secs

Panna cotta au basilic et tartare de tomate

Avocat et betterave

Panna cotta chorizo doux et poivron rouge

Petits pois, menthe, crème fouettée et piment

## Mini Tartes chaudes

Bouchées aux Escargots

Gougère au Fromage

Mini tarte au foie gras et oignons confits

Mini tarte saumon et épinards

Pissaladière

D'autres choix possibles sur demande

## Menu

Plat, Plateau de Fromages, Dessert des Mariés,

Vins (1 bouteille pour 4) et eaux compris

## Plat au choix

Civet de porcelet

Caille désossée farcie au foie gras

Suprême de pintadeau fermier, jus foie gras

Filet de dorade royale, sauce aux girolles

Filet d'omble chevalier, nage de légumes

## Accompagnement au choix

Gratin dauphinois

Poêlée de rates et champignons de saison

Pomme anna et garniture maraîchère

Julienne de légumes d'antan

(panais, courge, crosnes, topinambour)

Galette de polenta

\*\*\*\*

## Plateau de fromages de pays sur table

\*\*\*\*

## Dessert des Mariés au choix

## Café

Viognier d'Ardèche

Côtes du Rhône «Roulepiere» Pierre P. Amadiou

Une sélection de Vins est comprise durant le dîner, à raison d'une bouteille pour 4 personnes.

Il est possible de prévoir d'autres vins si vous le souhaitez

# Formule Traditionnelle

Cocktail 10 pièces, Entrée, Plat, Plateau de Fromages, Gâteau des Mariés, vins

## 2 cocktails au choix

(1 bouteille pour 6 par cocktail)

Cocktail Royal

(Rhum blanc, sucre de Canne, liqueur de framboises, kirsch, Montagnieu)

ou

Tiki Colada

(Baileys, jus d'ananas, lait de coco, vin pétillant)

ou

Mojito Framboise (ou menthe)

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, liqueur de Framboise, framboises)

ou

Punch des Îles

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, jus de fruits, fruits frais)

ou

Tequila Sunrise

(Tequila, sirop de grenadine, Jus d'orange)

ou

Gin Passion

(Gin, sirop de passion, citron vert, eau de Perrier)

ou

Sangria (blanche ou Rouge)

(Chardonnay blanc ou Côtes du Rhône, sucre, Grand Marnier, Kirsch, fruits)

\*\*\*\*

Jus de Fruits, Sodas et Eaux à discrétion

## en supplément

Champagne

ou

Montagnieu Brut Maison Yves Duport

## Cocktail

Le cocktail 10 Pièces

### Canapés assortis

Ecrevisse orange

Courgette saumon fumé et ciboulette

Pain d'épices et foie gras sur pic

Club sandwich légumes

briochette au thon

Club sandwich landais

Wrap poulet

### Tapas

Rillettes de thon

Figue et magret fumé

### Cuillère

Involtini de chèvre et tartare de tomates,

Carottes au cumin et noix de pétoncle

Pomme curry et canard fumé

### Verrines

Fromage de chèvre, tomate confite et fruits secs

Panna cotta au basilic et tartare de tomate

Avocat et betterave

Panna cotta chorizo doux et poivron rouge

Petits pois, menthe, crème fouettée et piment

### Mini Tartes chaudes

Bouchées aux Escargots

Gougère au Fromage

Mini tarte au foie gras et oignons confits

Mini tarte saumon et épinards

Pissaladière

D'autres choix possibles sur demande

## Menu

Entrée, Plat, Plateau de Fromage sur table, Gâteau des Mariés,  
vins (1 bouteille pour 4) et eaux compris

### Entrée au choix

Foie gras de canard et son chutney

Saumon fumé frais, petit mesclun

Pressé d'Omble chevalier et crevettes, biscuit au basilic

Effeillé de dorade, légumes confits

Arlequin de saumon frais et fumé aux herbes

Charlotte de St Jacques et Saumon fumé

\*\*\*\*

### Plat au choix

Poulet fermier aux écrevisses

Filet de bœuf en croûte, jus aux cinq baies

Caille désossée farcie au Foie Gras

Filet de bar, velouté de langoustine

Filet d'omble-chevalier, petite nage de légumes

### Accompagnement au choix

Gratin dauphinois aux cèpes et flan de courgettes

Poêlée de rates et champignons

Pomme Anna et sa garniture maraîchère

Poêlée de cèpes, girolles et pleurotes

Flan de panais, marrons et noix

\*\*\*\*

### Plateau de Fromages de Région

### Gâteau des Mariés

### Café

Viognier d'Ardèche

Côtes du Rhône «Roulepierrre» P.Amadieu

Une sélection de Vins est comprise durant le dîner, à raison d'une bouteille pour 4 personnes.

Il est possible de prévoir d'autres vins si vous le souhaitez.





### **Le Cocktail**

Celui-ci est servi au bar dans le Parc. Vous choisissez 2 cocktails dans la liste (1 bouteille pour 6 par cocktail). Vous pouvez également rajouter si vous le souhaitez, champagne, vins ou bière. Les sodas, jus de fruits et eaux sont compris à discrétion dans le forfait.

### **Le Dîner**

Les Vins sont compris dans toutes nos formules à raison d'une bouteille pour 4. Une sélection vous est proposée :

Blanc : Viognier ardéchois  
Rouge : Côtes du Rhône «Pierre Amadieu»  
Rosé (option) : Coteaux du Languedoc « Domaine Hondrat »

Lorsque le forfait arrive à son terme, c'est vous qui décidez, de suspendre momentanément, de stopper ou de rajouter un nombre précis de bouteilles.

Vous pouvez également choisir la formule «Vins à volonté» sans restriction de forfait, jusqu'à la fin du repas :

Vous pouvez également choisir d'apporter vos vins, tout ou partie en complément.  
Le droit de bouchon est de 5€/bouteille ouverte, les vins prévus normalement n'étant pas déduits.

### **Le Champagne**

Le Champagne du dessert n'est pas compris dans nos formules, afin de vous laisser le choix de la marque, ou la possibilité de choisir un Montagnieu brut de la région, «Maison Yves Duport»  
Vous pouvez également apporter votre propre Champagne, moyennant un droit de bouchon de 11€/bouteille.

Si vous choisissez le champagne proposé par le Domaine du Manoir, nous ajoutons au devis le nombre de bouteilles que vous souhaitez, en général une bouteille pour 6 personnes. Si vous désirez des bouteilles supplémentaires durant la réception, elles seront rajoutées en supplément. Si vous n'avez pas consommé toutes celles prévues dans le forfait, vous emportez celles qui restent. Si des convives souhaitent acheter des bouteilles pour leur propre table, c'est également possible.



*Et si vous prolongiez le lendemain avec un Brunch.....*



Pains, Viennoiseries, cakes, Brioches...

Jus de Fruits

\*\*\*\*

Confitures, Miel

\*\*\*\*

Taboulé et Charcuterie

\*\*\*\*

Plateau de Fromages de Pays, Fromages Blanc

\*\*\*\*

Café, Thés, Tisanes, Chocolat

Corbeille de Fruits

\*\*\*\*

Vins non compris

*Crudités en supplément :*

*1 Variété 3€/ personne*

*Prestataires et Enfants* (jusqu'à 12 ans)

## Menu

Assiette Anglaise

Volaille rôtie, Pomme de Terre sautées

Yaourt

# Hébergements



## Les Chambres du Domaine du Manoir

Suite Généri : 150€

Chambre Gentiane : 140€

Chambre Chartreuse : 135€

Chambre Verveine : 140€

Les chambres sont prévues pour 2 personnes

Lit supplémentaire 30€

## Les Hôtels

**RELAIS DES VIEILLES POSTES** (1,5 km) - 1172, route des Nappes  
38630 Les Avenières - Tel. 09 83 77 42 18

**LE JARDIN** - Chambre d'hôtes (3 kms) - 143 Route des Murailles  
**38630 Les Avenières** - Tel. 04 74 33 96 37

**AUBERGE DES AVENIÈRES** (2 kms) - Place du 11 Novembre  
38630 Les Avenières - Tel. 04 74 33 65 46

**CHÂTEAU GAILLARD** (4 kms) - 530, route du Timon  
38630 Corbelin - Tel. 04 74 83 78 73

**L'HYPPOS CAMP** - Chambre d'hôtes (4 kms) 245, impasse du Bois de l'Arène  
38630 Corbelin - Tel : 06 68 28 06 91

**HÔTEL BELLET** (COQ EN VELOURS) (7 kms) - 1800 Route de Saint-Genix  
38490 Aoste - Tel. 04 76 31 60 04 (7ch)

**HÔTEL LES BERGERONNETTES** (10 kms) - Village de l'Eglise  
73240 Champagnoux - Tel. 04 76 31 81 01 (13ch)

**CAMPING « COULEUR NATURE »** (1 km) - **6, rue du Stade**  
38630 Les Avenières - Tel. 04 74 33 92 92





### Les prestations comprises

- La location privatisée du Domaine
- Le parking
- L'accueil personnalisé
- La préparation et la mise en place de l'événement
- La préparation des différents espaces
- Toutes les boissons et les mises en bouches du cocktail
- le repas complet
- les vins et les eaux
- Les tables, chaises, vaisselle, nappage, blanchisserie...
- Le service;
- Le ménage, la remise en état après la réception

### Capacité d'accueil

- Entre 40 et 120 invités au Vin d'Honneur;
- Entre 40 et 100 invités au repas;

### Les prestations non comprises

- L'organisation du mariage (plaquette« wedding-planning «en amont)
- La dégustation des plats avant mariage
- La cérémonie laïque (organisation)
- Les vins hors forfait
- Le champagne
- Les droits de bouchon
- Les fleurs
- Les centres de table
- Le candy bar
- Les tentes du cocktail ou de la cérémonie laïque
- L'animation
- Les «nounous»
- Les chambres
- Les petits-déjeuners des convives venant de l'extérieur
- La décoration (fiche détaillée en annexe);

