



*Célébrez votre mariage à*



# L'AUBERGE DE LA PAILLÈRE



*Menu de mariage*



17h

*Cérémonie*



18h30

*Cocktails  
et buffet*



19h

*Dîner*



21h

*Découpe  
du gâteau*



04 79 42 41 18

*auberge.paillere@gmail.com*

**RD 92**

**01350 LAVOURS**





# PIÈCES COCKTAILS ET VIN D'HONNEUR



## Choix à la carte

6 pièces - 12€/personne

10 pièces - 18€/personne

14 pièces - 21€/personne

## Bouchées Chaudes

Crevette en Khadaïf - sauce aigre douce

Tartelette Abricot et Chèvre

Mini Quiche Lorraine

Mini Burger (Steak haché cheddar)

Pizza (Tomate fromage)

## Les Tartinables (en bol à partager)

Tapenade d'Olive Noire

Cerveille des Canuts

## Bouchées Froides

Club Sandwich Jambon blanc Beurre Salé

Tartare de Saumon- Pistache

Navette saumon fumé crème à l'aneth

Brochette Tomate - Mozzarella - Basilic

Pain Surprise (jambon cru, saucisson sec, fromage frais,  
saumon fumé)

Mini Wrap Poulet Salade Tomate

Brochette de Melon Jambon Cru



# BOISSONS



## **Base Sans Alcool**

5 €/personne

Jus de Fruits

Coca Cola

Eaux Plates et Gazeuses

## **Forfait Bugiste**

18 € /personne (soit 6 verres)

Vin blanc Chardonnay - Caveau Bugiste

Vin rosé - Sylvain Bois

Pétillant du Bugey - Maison Angelot

## **Forfait Prestige**

25€/personne

Vin blanc Chardonnay - Domaine Matray et Filles

Vin rosé de Provence

Champagne - Thierry Mercuzot

## **Boisson à la Carte**

Sangria Maison 16€/Litre

Punch Maison 25€/Litre

Mojito, Spritz 35€/litre

## **Bière à la Pression**

70€ 6L environ 24 verres

170 € 16L environ 64 verres

300 € 30L environ 120 verres

Ricard - Whisky - Gin (70 cl) 80€ la bouteille



# MENU DE MARIAGE



## Menu 55€

Amuses-bouches - Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

ou

## Menu 69€

Amuses-bouches - Entrée - Poisson - Viande - Dessert

Plateau de Fromage +5€/ personne

## Menu Enfant 20€

Plat Adapté - Dessert

Boissons Incluses durant le repas (Soda et Jus de Fruit)







# MENU DE MARIAGE



## Amuses-Bouches

Tartare d'Écrevisses et Radis Noir  
Toast de Rillettes de Poisson  
Tartare de Truites Pomme Grany Smith  
Tartine de Fromage Frais au Jambon Cru et Figues  
Fraiches

## Entrées

Vol au vent aux Crevettes, à la Bisque de Homard  
Fois Gras de Canard au Cognac, Brioche Maison  
Saumon Fumé Mayonnaise à l'aneth

## Poissons

Filet de Dorade Royale, Sauce Vierge  
Pavé de Saumon, Sauce Estragon  
Truite de l'Ain meunière

## Viandes

Magret de Canard , Sauce Framboise  
Suprême de Pintade, Sauce Morille  
Jarret D'agneau, Jus au Thym

## Garnitures

Poêlée de Légumes de Saison,  
Gratin Dauphinois,  
Mousseline de Patate Douce,  
Flan de Carotte,  
Poêlée de Champignons,  
Écrasé de Pomme de Terre et Huile de Truffe

## Végétariens

Raviolis aux Morilles et Salade Mixte



# MENU DE MARIAGE



## Desserts

(en part individuel)

Entremet Forêt Noir

Fraisier

Pièce montée 3 choux

(Supplément 4.5 €)



# MIGNARDISES ET PIÈCES SUCRÉES



## Choix à la carte

4 pièces - 8€/personne

6 pièces - 12€/personne

8 pièces - 16€/personne

Tartelette Citron

Mini Financier Aux Fruits Rouges

Tartelette Chocolat

Brownies

Macarons

Mousse Chocolat

Tartelette Ananas Coco

Mini Tiramisu Aux Spéculoos



# BOISSONS REPAS



À choisir parmi notre carte des vins. Profitez de 10 % de réduction par bouteille par rapport aux tarifs affichés.

## Forfait eau plate et gazeuse

3.5 €/personne

Evian au Litre

Badoit au Litre

## Trou normand

3 €/personne

Sorbet citron et vodka

Sorbet poire et alcool de poire

Sorbet ananas et rhum blanc

Sorbet genépi et alcool de genépi

Vous avez la possibilité d'apporter vos propres vins et champagnes, en gérant librement les quantités

Droit de bouchon:

8 € par bouteille de vin

10 € pae bouteille de champagne



# SOIRÉE DANSANTE



La soirée dansante se déroule exclusivement dans le kiosque, vous permettant ainsi de profiter pleinement de la nuit sans contrainte horaire.

La privatisation de l'hôtel est obligatoire. Un tarif préférentiel est proposé pour les chambres : 95 € par chambre, avec 0,60 € de taxe de séjour par personne.

Pour votre confort, sont mis à disposition : verres en plastique, réfrigérateur, congélateur, ainsi qu'un bac de glaçons (environ 6 kg).



# PRIVATISATION SALLE DE RESTAURANT



Notre restaurant vous propose désormais la privatisation de ses espaces pour préparer et décorer les lieux à votre convenance. Offrez à votre union un cadre chaleureux et entièrement personnalisable.

## **Prestige Privé**

L'exclusivité totale pour une célébration haut de gamme  
Profitez de la privatisation complète du restaurant, de la terrasse et du kiosque, pour organiser votre mariage en toute liberté.

- Privatisation : 1200 €
- Restaurant & Terrasse : du vendredi à 16h00 au samedi jusqu'à 01h00
- Kiosque : du vendredi 16h00 au dimanche 16h00
- À partir de 60 convives

## **Journée Signature**

Une journée exclusive pour un événement à votre image  
Optez pour une privatisation à la journée du restaurant et du kiosque, idéale pour un mariage sur-mesure, dans un cadre élégant et convivial.

- Privatisation : 800 €
- Restaurant & Terrasse : le samedi de 8h00 à 01h00
- Kiosque : du samedi 8h00 au dimanche 16h00
- À partir de 60 convives



# PRIVATISATION SALLE DE RESTAURANT



## Ambiance Sélect

Une privatisation partielle, pour un événement intimiste et chaleureux.

Louez notre kiosque dans un cadre naturel et authentique, parfait pour les mariages en petit comité.

- Location du kiosque : 600 €
- Du vendredi 16h00 au dimanche 16h00
- De 20 à 60 convives



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE LOCATION



## 1. OBJET

LES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES ONT POUR OBJET DE DÉFINIR LES MODALITÉS DE LOCATION DU RESTAURANT POUR DES ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS.

## 2. RÉSERVATION ET CONFIRMATION

DEMANDE DE RÉSERVATION : TOUTE DEMANDE DE RÉSERVATION DOIT ÊTRE FAITE PAR ÉCRIT (E-MAIL OU FORMULAIRE EN LIGNE) ET DOIT PRÉCISER LA DATE, LES HORAIRES, LE NOMBRE DE PERSONNES ET LES PRESTATIONS SOUHAITÉES.

CONFIRMATION : LA RÉSERVATION N'EST CONFIRMÉE QU'APRÈS RÉCEPTION D'UN ACOMPTÉ DE 30% DU MONTANT TOTAL ESTIMÉ, ACCOMPAGNÉ DU CONTRAT DE LOCATION SIGNÉ.

**SOLDE : LE SOLDE DE LA LOCATION DOIT ÊTRE RÉGLÉ AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE L'ÉVÉNEMENT.**

## 3. TARIFICATION

LE TARIF EST FIXÉ EN FONCTION DES ESPACES RÉSERVÉS, DU NOMBRE DE CONVIVÉS ET DES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES DEMANDÉS. LES TARIFS SONT INDICUÉS TOUTES TAXES COMPRIS (TTC). HEURES SUPPLÉMENTAIRES : TOUTE PROLONGATION AU-DELÀ DES HORAIRES CONVENUS SERA FACTURÉE EN SUPPLÉMENT SELON UN TARIF HORAIRE DÉFINI DANS LE CONTRAT.

## 4. ANNULATION

**PAR LE CLIENT :** LES ANNULATIONS FAITES PLUS DE 30 JOURS AVANT LA DATE DE L'ÉVÉNEMENT ENTRAÎNENT LE REMBOURSEMENT INTÉGRAL DE L'ACOMPTÉ. POUR LES ANNULATIONS ENTRE 30 ET 15 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT, 50% DE L'ACOMPTÉ SERA RETENU. AUCUNE RESTITUTION NE SERA EFFECTUÉE POUR LES ANNULATIONS FAITES MOINS DE 15 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT.

**PAR LE RESTAURANT :** EN CAS D'ANNULATION DE LA PART DU RESTAURANT POUR DES RAISONS INDÉPENDANTES DE SA VOLONTÉ (FORCE MAJEURE, PROBLÈMES TECHNIQUES), L'INTÉGRALITÉ DES SOMMES VERSÉES SERA REMBOURSÉE SANS QUE CELA NE DONNE DROIT À UNE INDEMNITÉ SUPPLÉMENTAIRE.

## 5. UTILISATION DES LIEUX

**ACCÈS :** LE CLIENT AURA ACCÈS AUX ESPACES LOUÉS UNIQUEMENT PENDANT LES HORAIRES CONVENUS. TOUTE ENTRÉE ANTICIPÉE OU SORTIE TARDIVE DEVRA ÊTRE APPRouvÉE À L'AVANCE.

**AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION :** TOUTE DÉCORATION OU AMÉNAGEMENT TEMPORAIRE DOIT ÊTRE VALIDÉ PAR LE RESTAURANT. LES INSTALLATIONS NE DOIVENT EN AUCUN CAS ENDOMMAGER LES LIEUX. LE DÉMONTAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ IMMÉDIATEMENT APRÈS L'ÉVÉNEMENT.

**RESPECT DES LIEUX :** LE CLIENT S'ENGAGE À RESPECTER LES LIEUX ET À VEILLER À CE QUE SES INVITÉS FASSENT DE MÊME. TOUTE DÉGRADATION SERA FACTURÉE AU CLIENT; UNE CAUTION SERA DEMANDÉE.

## 6. RESTAURATION ET SERVICES

**TRAITEUR :** LE RESTAURANT ASSURE EXCLUSIVEMENT LES SERVICES DE RESTAURATION AUCUN PRESTATAIRE EXTÉRIEUR DE TYPE TRAITEUR N'EST AUTORISÉ.

## 7. CAPACITÉ D'ACCUEIL

LE NOMBRE MAXIMUM DE PERSONNES AUTORISÉES EST FIXÉ PAR LE RESTAURANT EN FONCTION DES NORMES DE SÉCURITÉ. LE CLIENT S'ENGAGE À NE PAS DÉPASSER CETTE LIMITE, A SAVOIR QUE LE KIOSQUE PEUT ACCUEILLIR 60 PERSONNES MAXIMUM.

## 8. SÉCURITÉ ET ASSURANCE

**SÉCURITÉ :** LE CLIENT EST RESPONSABLE DE LA SÉCURITÉ DE SES INVITÉS ET DOIT SE CONFORMER AUX CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU RESTAURANT.

**ASSURANCE :** LE CLIENT EST TENU DE SOUSCRIRE UNE ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE POUR COUVRIR D'ÉVENTUELS DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS SURVENANT DURANT L'ÉVÉNEMENT POUR LA LOCATION DU KIOSQUE.

## 9. RESPONSABILITÉ

LE RESTAURANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE Perte OU DE VOL D'OBJETS APPARTENANT AU CLIENT OU À SES INVITÉS DURANT L'ÉVÉNEMENT.

## 10. LITIGE

TOUT LITIGE RELATIF À L'EXÉCUTION DES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES SERA SOUMIS AUX TRIBUNAUX COMPÉTENTS DU SIÈGE SOCIAL DU RESTAURANT, SOIT BOURG EN BRESSE.