



*Mariages 2020*



---

*Restaurant la Borie*

---

**Tel : 04 71 65 54 32**

**Auberge.la.borie@gmail.com**

**[www.restaurant-laborie-43.fr/](http://www.restaurant-laborie-43.fr/)**

---

*Glavenas 43260, St. Julien du Pinet*

---



---

# *Sommaire*

---

<b>Page 2</b>	<b>Sommaire</b>
<b>Page 3</b>	<b>Présentation</b>
<b>Page 4</b>	<b>Les apéritifs, vin d'honneur</b>
<b>Page 5</b>	<b>Les amuses bouches</b>
<b>Page 6</b>	<b>Menu des Sucs</b>
<b>Page 7</b>	<b>Menu la Borie</b>
<b>Page 8</b>	<b>Menu exception</b>
<b>Page 9</b>	<b>Menu à la carte et garnitures</b>
<b>Page 10</b>	<b>Les Desserts et pour les petits</b>
<b>Page 11</b>	<b>Le lendemain et menus autres</b>
<b>Page 12</b>	<b>Les formules Vins</b>
<b>Page 13</b>	<b>Le logement et contact animateurs</b>
<b>Page 14</b>	<b>Organisation &amp; le « pensez-y »</b>
<b>Page 16</b>	<b>Condition (à remplir, signer et nous retourner par mail ou poste)</b>



---

# Présentation

---

Nous mettons à votre disposition

- ❖ L'établissement est automatiquement privatisé pour votre mariage (voir conditions).
- ❖ Une Grande salle de réception pouvant accueillir plus de 100 convives (selon configurations) en laissant encore de la place pour le matériel de sono et la piste de danse.
- ❖ Une seconde grande salle pour les enfants ou vin d'honneur en cas d'intempérie.
- ❖ Une terrasse couverte pour votre cocktail et vin d'honneur
- ❖ Un plan d'eau et de grands espaces vert cernés par les chaines des Sucs vous offrant la possibilité de réaliser vos plus belles photos.
- ❖ Un grand parking privé gratuit.
- ❖ La possibilité de vous loger sur place au Gite du restaurant.
- ❖ Tables, chaises, couverts, verres, serviettes blanches et nappes blanches,



# Les apéritifs et formules Cocktails

**En Buffet : Les quantités des formules sont basées sur 100 convives :**

**F1 Champagne : 11.50€ par convive :**

- 12 Bouteilles Champagne réserve « carte Or ».
- 8 bouteilles de rosé.
- 1 Bouteilles de Whisky 1.5L
- 1 Bouteille Anisé 1.5L
- 20 Bouteilles « soft » perrier, Coca, Ice Tea, Orangina, eau gazeuse et jus de fruits variés.
- 1 Bouteille de crème de Cassis

**F2 Pression : 10.50€ par convive :**

- 2 fûts de 30 L pression artisanale, location machine et gaz incluse (110 euros le fut supplémentaire)
- 8 bouteilles de rosé ou 8 l de kir
- 1 Bouteilles de Whisky 1.5L
- 1 Bouteille Anisé 1.5L
- 20 Bouteilles « soft » perrier, Coca, Ice Tea, Orangina, eau gazeuse et jus de fruits variés.

**F3 Crémant : 9.50€ par convive :**

- 12 Bouteilles fabrication à la champenoise « blanc de blancs Brut » méthode traditionnelle
- 8 bouteilles de rosé.
- 1 Bouteilles de Whisky 1.5L
- 1 Bouteille Anisé 1.5L
- 20 Bouteilles « soft » perrier, Coca, Ice Tea, Orangina, eau gazeuse et jus de fruits variés.
- 1 Bouteille de crème de Cassis

**F4 Planteur : 8.50€ par convive :**

- 25L punch planteur.
- 8 bouteilles de rosé.
- 1 Bouteilles de Whisky 1.5L
- 1 Bouteille Anisé 1.5L
- 20 Bouteilles « soft » perrier, Coca, Ice Tea, Orangina, eau gazeuse et jus de fruits variés.

**F5 Kir : 7.50€ par convive :**

- 12 litres de Kir (2 à choisir parmi différents parfums : cassis, mure châtaigne pêche.
- 8 bouteilles de rosé.
- 1 Bouteilles de Whisky 1.5L
- 1 Bouteille Anisé 1.5L
- 20 Bouteilles « soft » perrier, Coca, Ice Tea, Orangina, eau gazeuse et jus de fruits variés.

**Ces formules standards peuvent être adaptées en fonction de vos souhaits ou de votre budget.**



# Amuses Bouches

## AMUSES BOUCHES

Nous vous conseillons environ 8 Bouchées par personnes pour l'apéritif : (conseillé mini 5 max 12 à adapter selon la consistance du menu).

Bouchée chaudes – Bouchées froides

**0.5 € par pers** : assortiment de chips - cacahuètes - gâteaux apéritif industriels classiques.

### Les bouchées à 1 € :

Mini quiche, Pounti (cake jambon olive), mini Pizza, Gougères au cantal ou bleu d'Yssingeaux, Mini croque Mr, Mini tartelette poireaux, Bouchées feuilletés mini-saucisse. les Toasts assortis : Tapenade olive verte – tomate séchée - caviar d'aubergine, tomate cerise caramélisées au sésame

### Les bouchées à 1.50 € :

#### → Salées :

Mini Tartelette forestière, Toast Saumon fumé crème d'aneth, Verrines Tartare tomates et verrine salade de lentilles, verrine avocat crevette, accra de colin sauce aioli.

Mini-brochette Jambon melon, mini brochette tomate/mozza.

#### → Sucrées : Verrine : 2 chocolats, tiramisu, châtaigne.

Macaron : praliné, citron, ganache chocolat ou fruit rouge.

### Les bouchées à 2.50 € :

Bouchée croustillante d'escargots d'Yssingeaux, Aumonière de chair de grenouille, Mini burger, Noix St jacques rôtie sur fondue de poireaux, Toast foie gras maison, toast truite fumée du Vourzhac à l'œuf de caille\* (\*si disponibilité), brochettes de gambas marinées à l'asian.

## LES PLANCHES De Charcuterie :

**Petite Planche 10 €** Saucisson tranché ou chiffonnade de jambon sec.

**Grande Planche 25€** : Saucisson et Chiffonnade de jambon cru.

**Grande planche mixte 35€** : Saucisson, jambon cru, pâté de campagne.

**Atelier découpe de jambon cru** : 150€

**Atelier plancha ou barbecue** : tarif selon produit à voir avec nous.



# Menu Grand Jour 39.00€

- ❖ Gaspacho de melon au saumon gravelax et son sorbet; tuile de raifort aux œufs de truite.

.Ou

- ❖ Mille feuilles fraîcheur de légumes méditerranéen et Sorbet Tomate-basilic, Jus vert.

\*\*\*\*\*

- ❖ Reine forestière et sa tuile de jambon cru, jus à l'aïl des ours.

Ou

- ❖ Savarin de truite au citron confit et pétoncles, mousseline acidulée.

\*\*\*\*\*

- ❖ Fraîcheur vellave (sorbet et liqueur verveine)

\*\*\*\*\*

- ❖ Duo de canard : Rôti de magret rosé et son confit, gastrique à l'orange confite.

(\*)

Ou

- ❖ Fondant de veau de Haute-Loire, Jus monté au beurre. (\*)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de pays

Et

Faisselle fraîche

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts

\*\*\*\*\*

Café - infusion

*Le menu choisi doit être identique pour tous les convives*

*(\*) Le plat est assorti de son accompagnement à choisir parmi la liste présentée plus loin.*



---

# Menu La Borie 48.00€

---

❖ Duo de Foie gras « Domaine de Limagne » maison : Le Marbré aux lentilles et le médaillon aux figues séchées.

Ou

❖ Tartare de Saint-Jacques – lit méli-mélo de légumes confits.

\*\*\*\*\*

❖ Tatin de champignons au magret fumé.

Ou

❖ Dos de cabillaud Rôti, fondue de poireau, Sauce au champagne.

\*\*\*\*\*

❖ Fraîcheur vellave (sorbet et liqueur verveine)

\*\*\*\*\*

❖ Grenadin de veau crumble pomme poire salé, Jus réduit au Birlou. (\*)

Ou

❖ Médaillon d'agneau de pays cuit à basse température sur sa purée d'aubergines, jus au thym (\*)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de pays

Et

Faisselle fraîche

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts

\*\*\*\*\*

Café - infusion

*Le menu choisi doit être identique pour tous les convives*

(\*) *Le plat est assorti de son accompagnement à choisir parmi la liste présentée plus loin.*

---

# Menu Exception 59.00€

---

- ❖ Le foie gras dans tous ses états : Mille feuilles de foie gras au pain d'épices,  
Médailillon de foie gras aux figues et escalope de foie gras poêlée.  
Ou
- ❖ Opéra de homard et crabe au cèleri émulsion de pomme verte.

\*\*\*\*\*

- ❖ Noix de Saint jacques sur son mille-feuilles, Sabayon de citron vert.  
Ou
- ❖ Vol au vent de Ris de veau aux girolles et cèpes.

\*\*\*\*\*

Fraîcheur vellave (sorbet et liqueur verveine)

\*\*\*\*\*

- ❖ Carré d'Agneau de haute loire et selle farcie (\*)  
Ou
- ❖ Filet de veau des monts du Velay, aux morilles.(\*)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de pays

Et

Faisselle fraîche

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts

\*\*\*\*\*

Café - infusion

*Le menu choisi doit être identique pour tous les convives*

*(\*) Le plat est assorti de son accompagnement à choisir parmi la liste présentée plus loin.*





# Menu à Composer

Cumulables entre eux et avec les amuses bouches salées/sucrées ; prix par convive

## ENTREES :

- ❖ Gaspacho de melon au saumon gravelax et son sorbet ; tuile de raifort aux œufs de truite. **8€**  
Mille feuilles fraîcheur de légumes méditerranéen et Sorbet Tomate-basilic, Jus vert. **8€**
- ❖ Duo de Foie gras IGP maison : Marbré aux lentilles et Confit de châtaignes et médaillon aux figes séchées. **10€**
- ❖ Tartare de Saint-Jacques – lit méli-mélo de légumes confits **10€**
- ❖ Le foie gras dans tous ses états : Mille feuilles de foie gras au pain d'épices, médaillon de foie gras aux figes et escalope de foie gras poêlée. **13€**
- ❖ Opéra de homard et crabe au cèleri émulsion de pomme verte. **13€**

## ENTREPLATS : (Ceux-ci peuvent aussi être utiliser en entrée chaude)

- Reine forestière et sa tuile de jambon cru, jus à l'ail des ours. **8€**
- Savarin de truite au citron confit et pétoncles, mousseline acidulée. **8€**
- Tatin de champignons au magret fumé. **10€**
- Dos de cabillaud Rôti, fondue de poireau, Sauce au champagne. **10€**
- Noix de Saint jacques sur son mille-feuilles, Sabayon de citron vert. **13€**
- Vol au vent de Ris de veau aux girolles et cèpes. **13€**

Fraicheur vellave ou trou normand **2€**

## PLATS (un plat obligatoire !) :

- ❖ Duo de canard : Rôti de magret rosé et son confit, gastrique à l'orange confite. (\*) **14€**
  - ❖ Fondant de veau de Haute-Loire, Jus monté au beurre (\*) **14€**
  - ❖ Grenadin de veau crumble pomme poire salé, Jus réduit au Birlou. (\*) **18€**
  - ❖ Médaillon d'agneau de pays cuit à basse température sur sa purée d'aubergines, jus au thym (\*) **18€**
  - ❖ Carré d'Agneau de haute Loire et selle farcie. (\*) **23€**
  - ❖ Filet de veau des monts du Velay, aux morilles. (\*) **23€**
- (\*) *Le plat est assorti de son accompagnement de saison*

Plateau de fromage et faisselle et buffet de desserts (**obligatoire !**). **12€**

## Les Garnitures

**Vous devez choisir 2 garnitures pour votre plat parmi la liste suivante :**

Pomme Dauphine, râpée de pomme de terre, écrasé de pomme de terre aux mousseron, pomme de terre tournée vapeur, fagot de haricots verts, petites tomates farcies de brunoise de légume, carottes glacées, ratatouille fine, tian de légumes.



---

## *Les Desserts*

---

### LE BUFFET STANDARD

- ❖ Assortiment de 3 Mignardises à choisir parmi la visite ci-dessous
- ❖ Pièce montée de choux (2 choux / pers) ou de macarons (2 macarons/pers) ou pièce montée Wedding cake (+2.5€/pers si pièce de choux ou macaron et pièce Wedding cake)
  - ❖ Corbeille de fruits

#### Les Mignardises

- ❖ Mini tartelette et macaron :  
Citron, ganache chocolat, fruit de saison, pistache, verveine, châtaigne, praliné.
- ❖ Verrines :  
Mousse chocolat, chocolat/pistache, chocolat/men the, vanille caramel, café, pomme/cannelle
- ❖ Glacé :  
Tout parfum possible, et nougat glacé.
- ❖ Mini crème brûlée :  
Vanille, pistache, verveine, café.
- ❖ Brochette de fruits de saison, Opera chocolat café.

**La mignardise supplémentaire 1€ par pers**

---

## *Pour Les Petits*

---

### **Formule enfant à 12.50 (jusqu'à 9-10 ans)**

Petite Charcuterie de Pays

\*\*\*\*\*

Escalope de Poulet panée, Garniture des grands.

\*\*\*\*\*

Buffet de Dessert des grands

**Formule junior à -25%** du menu adulte choisi (jusqu'à 14 ans)

Plats identiques à ceux du menu adulte choisi mais en portions réduites



---

## *Le Lendemain*

---

### **Petit déjeuner : 6.50€ / pers**

*Thé/infusion/café/jus d'orange/perrier. Assortiment de viennoiseries. Corbeille de fruits.*

\*\*\*\*\*

### **LE BRUNCH DU LENDEMAIN 15€/pers**

*Éléments du petit déj + terrine de campagne, rôti de porc froid mayonnaise, salade de tomates, salade verte, salade de pâte, œufs durs, pesto, vinaigrette, Crumble aux pommes, mousse au chocolat.*

## *Menus autres :*

### **Vous souhaitez un repas différent de ceux que nous proposons ? :**

PAELLA, FIDEUA, MECHUI, cuisson four à pain de cochon de lait, Pièce de bœuf veau agneau etc...

La tarification sera établie selon le type de prestation et selon les éléments la composant (viande, poisson, fruits de mer).

Si la location de matériel est nécessaire elle sera répercutée sur le tarif.

Ex de MENU : assortiment de bouchées + Cochon de lait braisé au four à pain + plateaux de fromages + buffet de dessert :

Prix des bouchées + location matériel rôtisserie+ prix agneau selon cour avec sa garniture+ nombre de planches+ prix du buffet de dessert.



# Les Vins

**Vin rouge : une bouteille 75 cl pour 3 convives,**

**Vin Blanc : une bouteille 75 cl pour 5 convives.**

**Un choix vous est proposé dans la plupart des formules.**

❖ **Formule à 6.50€/convive**

**Rouge** : Ventoux :

**Blanc** : Bergerac sec Sauvignon :

❖ **Formule à 8€/convive**

**Rouge** :

Côtes du Rhône « parallèle 45 » P. Jaboulet **Bio**

Bordeaux : « Château Turcaud »

Languedoc « La croix de bédian »

**Blanc** :

IGP Côte de Gascogne « Gros Manseng-Sauvignon »

VDF Libre Cour « Viognier-Vermentino »

❖ **Formule à 9.50€/convive :**

**Rouge** :

Coteaux de Lyonnais « vieilles vignes » **Bio**

St Emilion « Château Grand Bert »

Crozes Hermitage « Mat'lo »

**Blanc** :

Saint Véran cave des Grand Crus

Anjou « Ouest Coast » Sirop & Soulas **Bio**

Côte d'Auvergne « Privilège » cave Saint verny

❖ **Formule à 11.00€/convive :**

**Rouges** :

Givry D.Davanture et fils

Saint Joseph cave de Tain

Crozes Hermitage « Les Jalets »

**Blanc** :

Petit Chablis Domaine Garnier

Quincy Jean-Michel Sorbe

❖ **Formule à 12.50€/Convive :**

**Rouges** :

Bourgogne Pinot Noir Francis Raquillet

Saint Joseph « Le Grand Pompée » P. Jaboulet

**Blanc** :

Puilly « Cuvée de Boisfleury »

Chablis Domaine Garnier

Vous pouvez aussi apporter votre vin et champagne,

Vous serez soumis à un **droit de bouchon** :

**De 3€ par convive (majeur) pour les champagne et méthodes champenoises (dessert),**

**Et 4€ par convive (majeur) pour les vins**

Et ce quel que soit le nombre de bouteilles que vous amenez.

---

# Le Logement et Contacts

---

## **La Borie**

4 chambres double avec salle de bain : 50.00€ / nuitée (taxe de séjour incluse)

Dortoir 18 places : 250.00€ la nuitée quel que soit le nombre de lits occupés

## **Les logements extérieurs :**

Gîte communal Saint Julien du Pinet  
04 71 59 01 88

3.3km

Mme Maurin

Chambre d'hôtes la Jouanne Saint Julien du Pinet  
04 71 56 19 16

3.4km

Mr & Mme Blanc

<http://www.lajouane.sitew.fr/>

---

# Les Animateurs

---

Nous vous proposons ci-dessous quelques coordonnées d'animateurs testés et approuvés.

Nous vous laissons la responsabilité du choix de ces prestataires et il vous ait possible bien évidemment, de prendre tout autre intervenant.

## Animateurs :

WHITE NIGHT 06 60 94 75 97

Anima son 43 06 25 43 44 46

François Impact Dj's 06 77 76 46 35

Production Directe 06 29 18 16 58

Eric Serano 06 11 69 52 17

Laurent Favergeon

Sébastien Mathia (Chanteur, pianiste, Dj, Animateur)

François Hinter ( Dj )

(Organisation et animations d'événements)

(Artiste de variété, chanteur, Accordéoniste)



---

# Organisation

---

## Organisation :

Après avoir choisi votre menu et votre vin prévoyez une date en accord avec nous pour **l'essai mariage**. (celui-ci est facturé à hauteur de 50% du prix du menu choisi pour chaque gouteur et comprendra l'entrée, le plat et l'entre-plat ; le vin sera facturé 8.50€ par vin goûté pour 2 pers)

## Vous devez impérativement nous fournir à ces dates :

j-30 :                    Le nombre d'invités prévus adultes, enfant, juniors pour l'apéritif et pour le repas (ce nombre sera retenu comme minimal pour la facturation)  
                              Le choix définitif du menu et des formules apéritifs et vin  
                              Les coordonnées de l'animateur choisi.

j-10 :                    La configuration de la Salle et le plan de table  
                              Le Timing de la soirée :  
                                  L'heure d'arrivée  
                                  L'heure de début de l'apéritif  
                                  L'heure souhaitée début du repas  
                                  Le listing des animations prévues et le numéro du référent pour les animations.

## PENSEZ AUSSI :

- Comptez les accompagnants (Animateur, photographe, Babysitteur, ... ) au repas.
- Renseignez nous les régimes particuliers (allergie, vegan, Etc)
- Si vous mettez des bougies sur tables elles doivent être protégées de tout contact possible de flamme avec les nappes.
- Ne prévoyez pas de fleurs trop haute ou trop massive sur table sans quoi vos convives seront gênés pour converser durant le repas.
- Ne surchargez pas les tables de décorations elles doivent accueillir le vin, le pain, les téléportables, appareils photos ....
- Vous devez nous renseigner le nombre de convives pour l'apéritif ET pour le repas, ainsi que le nombre de menu enfant et juniors.
- les préparatifs de salle devront être réalisés quelques jours à l'avance en accord avec notre planning, généralement le jeudi ou le vendredi.

Nom et prénom du 1<sup>er</sup> futur marié(e) : .....

Tél : .....

Nom et prénom du 2<sup>nd</sup> futur marié(e) : .....

Tél : .....

Adresse actuelle : .....

Email ; .....

Date de la prestation mariage : ...../...../..... .

## **CONDITIONS :**

Le non-respect des conditions pourra entraîner l'annulation de la prestation.

**Réservation :** Toute réservation sera considérée comme ferme moyennant une arrhes de 2000€ (somme encaissable par l'établissement 15j avant la date de la prestation)

**ANNULATION :** Toute annulation d'une réservation acceptée entrainera, quel qu'en soit la cause, **la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire.**

En cas d'annulation dans les 30 derniers jours, la somme totale vis-à-vis du nombre de convives prévues sera exigible.

Les mineurs sont placés sous la surveillance exclusive de leurs parents ou tuteurs légaux, baby Sitter et non du personnel de l'établissement.

L'établissement

La privatisation à lieu de 9h à 5h du matin si prestations midi et soir

17h à 5h si l'apéritif et le repas du soir sont pris sur place.

19h30 à 5h Si seul le repas est pris sur place (sans apéritif).

La salle de mariage est mise à disposition jusqu'à 5 h du matin Maximum.

**Le nombre d'invités final devra être confirmé 30 jours avant la date de la réception ;** ce nombre pourra être augmenté mais en aucun cas diminué pour la facturation.

### **SONT INTERDITS :**

L'accès à l'étang sauf acceptation express de notre part,

L'utilisation de confettis et riz en intérieur

L'utilisation de Confettis ou autre non bio dégradable (présence matières plastique ou colorants à métaux lourds est interdite en extérieur.

L'utilisation de lanterne chinoise et assimilés pouvant entraîner un feu ? intérieur et extérieur.

L'utilisation de feux d'artifice sauf si le service est assuré par un professionnel artificier et sous réserve des déclarations légales obligatoires.

L'utilisation de bougies sans protection validée par l'établissement, en intérieur ou en extérieur.

Toute consommation d'alcool ou autre substance psychotrope de la part de l'animateur.

### **La dégradation de tout matériel est à la charge du client.**

L'établissement se réserve le droit d'interrompre définitivement la soirée à tout moment en cas de comportement préjudiciable (**agressivité ou violence** envers le personnel ou les convives, **comportement dangereux, dégradations matérielle**) et ce sans possibilité de dédommagement de la part de la sasu les deux ailes, et pourra entraîner des poursuites.

Nous reconnaissons avoir pris connaissance des conditions ;

Signatures des futurs mariés

Précédé de la mention « lu et approuvé »

Le Gérant.