

Mariages 2021



Restaurant la Borie

Tel : 04 71 65 54 32

Auberge.la.borie@gmail.com

www.restaurant-laborie-43.fr/

Glavenas 43200, St. Julien du Pinet



Sommaire

Page 2	Sommaire
Page 3	Présentation
Page 4	Les apéritifs, vin d'honneur
Page 5	Les amuses bouches
Page 6	Menu des Sucs
Page 7	Menu la Borie
Page 8	Menu à la carte et garnitures
Page 9	Les Desserts et pour les petits
Page 10	Le lendemain et menus autres
Page 11	Les formules Vins
Page 12	Le logement et contact animateurs
Page 13	Organisation & le « pensez-y »
Page 15	Condition (à remplir, signer et nous retourner par mail ou poste)



Présentation

L'établissement vous propose :

- ❖ **Privatisation** de l'établissement pour votre mariage (voir conditions pour les heures).
- ❖ Des formules **tout inclus** du vin d'honneur au dessert en passant par les vins et le repas.
- ❖ Des Formules **incluant la location de salle** (pas de frais supplémentaires voir conditions)
- ❖ Une Grande salle de réception pouvant accueillir **90 convives** (voir plus selon la configuration mais avec des restriction de piste) en laissant encore de la place pour le matériel de sonorisation et la piste de danse.
- ❖ Une seconde grande salle juste en dessous (jeux, réduction du nombre de convives de la salle principale **permettant un mariage plus important** en y faisant manger les enfants) **et/ou solution de repli** pour le vin d'honneur en cas d'intempérie.
- ❖ Une terrasse couverte et grande cour 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 (18 places au dortoir et 4 chambres doubles).
- ❖ Tables, chaises, couverts, verres, serviettes blanches et nappes blanches incluses dans le prix des menus.



Les apéritifs et formules Cocktails

En Buffet : Les quantités des formules sont basées sur 100 convives : les quantités sont à remettre à la proportionnelle de nombre de convives. Les mineurs sont à compter.

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 (130 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 6-8 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), Gougères au cantal ou bleu d'Yssingaux, Mini tartelette poireaux, Feuilletés mini-saucisse. Les Toasts assortis : Tapenade olive verte – tomate séchée - caviar d'aubergine, tomate cerise caramélisées au sésame.

Les bouchées à 1.50 € :

Mini Tartelette forestière, Toast Saumon fumé crème d'aneth, Verrines Tartare tomates et salade de lentilles, verrine avocat crevette, accra de colin sauce aïoli. Mini-brochette Jambon melon, mini brochette tomate/mozza.

Les bouchées à 2.50 € :

Bouchée croustillante d'escargots d'Yssingaux, Mini burger, Toast Noix St jacques rôtie sur fondue de poireaux, Toast foie gras maison, toast truite fumée du Vourzhac* à l'œuf de caille (*selon disponibilité).

LES PLANCHES De Charcuterie :

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

Grande Planche 30 € : Saucisson et Chiffonnade de jambon sec.



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.

- ❖ Poisson du moment (bar, dorade, cabillaud etc... selon mois du mariage et disponibilité) au Priestley de St jacques.

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.

- ❖ Noix de Saint jacques sur son mille-feuilles, Sabayon citron vert.

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 (*)

Ou

- ❖ Filet de Bœuf du Velay servi à point sauce 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.



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 mousserons ou nature, fagot de haricots verts, petites tomates farcies de brunoise de légume, ratatouille fine, tian de légumes.

Vous pouvez apporter d'autres idées.

Nous ajoutons généralement un élément de garniture de notre choix pour une meilleure harmonie des couleurs.

Les Desserts

LE BUFFET STANDARD compris dans chaque menu se compose de :

❖ Assortiment de 3 Mignardises à choisir parmi la visite ci-dessous

ET

❖ 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)

ET

❖ Corbeille de fruits

Les Mignardises (3 choix à faire)

❖ 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 (à partir 8h15)

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

Fin du petit déjeuner **au plus tard** à 11h

LE BRUNCH 15€/pers

Éléments du petit déjeuner (servi 8h15) +Buffet salé (servi vers 11h) comprenant : 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.

Fin du brunch et départ **au plus tard** à 17h00



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 les formules.

❖ **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^{er} futur marié(e) :
Tél :
Nom et prénom du 2nd futur marié(e) :
Tél :
Adresse actuelle :
Email de contact ;
Date de la prestation mariage : .../.../..... .

CONDITIONS :

Les conditions font office de contrat d'engagement entre La SASU LES DEUX AILES, auberge la borie représentée par Mr JUIGNE Ludovic et les soussignés dont les coordonnées figurent ci-dessus.

Le non-respect des conditions pourra entraîner l'annulation de la prestation sans possibilité de dédommagement de la part de la SAS les deux ailes.

Réservation : Toute réservation sera considérée comme ferme moyennant une arrhes de 2500€ (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.**

La fermeture obligatoire temporaire ou définitive de l'établissement par décision d'état ou préfectorale ou de justice ne pourra pas entraîner un dédommagement de la part de la sasu les deux ailes. La date devra être reportée ou les arrhes seront perdues par le client.

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

L'établissement

La privatisation/location du lieu prend effet à : - 10h30 le samedi jusqu'à 5h du matin le dimanche si prestations midi et soir

-17h le samedi jusqu'à 5h du matin le dimanche 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.

Les tarifs en vigueur applicables sont ceux du dossier de l'année de l'évènement, dossier remis à l'automne de l'année précédente par email.

Certains produits peuvent être en rupture pour des raisons sanitaires ou autres, l'auberge la borie s'engage à proposer des solutions de substitution le cas échéant.

La prestation de repas inclus la location/privatisation de salle à partir de 50 menus adultes au repas, en dessous **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 incandescente sans protection validée par l'établissement, en intérieur ou en extérieur.

Toute consommation excessive d'alcool 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 entrainer des poursuites.

Nous reconnaissons avoir pris connaissance des conditions ;

Signatures des futurs mariés

DATE :

Le Gérant. JUIGNE Ludovic

Précédé de la mention « lu et approuvé »