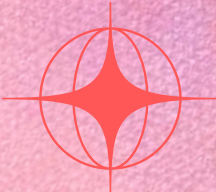


# LE COEUR DU CLOS PRÉSENTE

AU DÎNER

Dans une ambiance feutrée à l'esprit chalet, le Coeur du Clos vous propose de découvrir la **Festonomie**, alliance de la Bistronomie et du Festif.



Le **C**oeur du **C**los dispose de 2 espaces de 70m2 chacun, avec une prestation sur mesure et un service personnalisé.  
Deux formats pour vous accompagner:

- **En Intimité de 20 à 30 adultes: nous vous accueillons dans l'un de nos 2 salons**
- **En Grand format de 30 à 80 adultes: le ♥ du Clos est privatisé.**
- **Moins de 25 personnes la privatisation du ♥ du Clos est facturée 450 €, en fonction des disponibilités.**

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous saurons vous accompagner.





# LE COEUR DU CLOS PRÉSENTE SES **SOIRÉES**

---

L'élégance d'un cocktail dînatoire, dans une ambiance conviviale ou le confort d'une soirée avec un dîner servi à table suivi d'une soirée festive jusqu'à 1h

**BULLES FESTIVES / 20H00**



**COCKTAIL OU MENU / 21H00**

**DOUCEURS À PARTAGER / 22H00**

**SATURDAY NIGHT FEVER / 22H30**

**BAR FESTIF / 23H00**

**THE END / BISOUS BISOUS / 1H00**



# FESTINOMIE

**FESTINOMIE Menu: 135 €**

**FESTINOMIE Cocktail dînatoire: 125 €**

## 20h00 L'APERITIF

- 2 coupes de Royal Seyssel
- Punch maison
- Softs
- Découpe manuelle de Jambon de Parme et meule de Parmesan
- Assortiment de feuilletés et de gougères

## 21h00 LE MENU ou LE COCKTAIL DÎNATOIRE

- 2 verres de vin, blanc et rouge en accord
- Eau microfiltrée plate et gazeuse et boissons chaudes
- Dessert festif servi debout sous forme de buffet: 5 bouchées sucrées
- 1 coupe de champagne servie avec le dessert

## 22h30 / 1h ANIMATIONS & SOIREE FESTIVE

- Ambiance et animation DJ,
- Karaoké, Jeux de lumière, Boule à facettes, Déguisements ...
- 1 shot de génépi par personne
- Notre équipe à votre service jusqu'à 1h

### **POUR IMMORTALISER CES MOMENTS UNIQUES**

#### **Photobooth miroir selfie**

Impressions de 250 photos + photos en fichier numérique



*Le Photobooth du Coeur du Clos*

### **LES OPTIONS EN SUPPLÉMENT :**

- A l'apéritif : Option **Bar à Champagne : 15 € / pers**  
1 bouteille de champagne Maillart 1er Cru pour 3 pers
- Durant la soirée : Option **Bar festif 23 h / 1 h : 12 € / pers**  
Génépi, Limoncello, Get 27, bière pression, soft, **servis à discrétion**
- **Le Pack Bar à Champagne et Bar Festif : 20 € / pers**
- En dessous de 25 personnes :  
Privatisation et Dj set en **supplément 450 €**

# LE MENU

Mise en bouche

&

## Duo d'Entrées

Foie gras de Canard maison

Gravlax de Saumon et Yuzu

&

## Un plat unique à choisir pour l'ensemble de la table

Filet de Bar grillé, bisque de langoustine et curry vert

OU

Suprême de Pintade Fermière, sauce au vin jaune

Accompagnés de garnitures de saison

&

Douceurs... A découvrir

Assortiment de 5 créations sucrées

sous forme de buffet festif

## SUGGESTIONS :

### PLATS

Filet d'Omble Chevalier doré , sauce champagne

Filet mignon de Veau, sauce morilles

Filet de Boeuf rôti, jus corsé bordelaise / **supp 10 €**

### FROMAGES

Assiette de 3 fromages de chez alain michel / **supp 7 €**

# LE COCKTAIL DINATOIRE

*Les pièces cocktail sont données a titre indicatif*

## **7 pièces cocktail salée froide**

Toast de foie gras et magret fumé

Briochette de truite fumée et fromage frais

Cone sésame crabe et avocat

Tartelette spicy humos de betterave et caviar fumé ...

&

## **3 pièces cocktail salées chaudes**

Gambas sauvage crousti, sauce thaï

Noix de St Jacques, risotto rosso et girolles

Mini burger Angus

&

## **Ardoise de fromages de chez Alain Michel**

&

## **5 pièces sucrées :**

Choux vanille caramel

Tartelette citron fruit rouge

Mini moelleux praliné coeur chocolat

Smoothie de fruit exotique

Granité et fruits de saison ...

# REPAS à LA CARTE

## L'APÉRITIF

### LE HORS PISTE: 30 € /PERS

POUR UN APÉRITIF DE 1H00 *environ*

- 2 Coupes de Champagne sélection
- Softs
- Olives picholine et amandes salées maison
- Découpe de Jambon de Parme 18 mois et Parmesan Reggiano et gressins
- 3 Feuilletés et Gougères

### LE TOUT SCHUSS : 20 € /PERS

POUR UN APÉRITIF DE 1H00 *environ*

- 2 coupes de Royal Seyssel
- Punch maison, bières
- Softs
- Olives Picholine et amandes salées maison
- Découpe de Jambon de Parme 18 mois et Parmesan Reggiano et gressins
- 3 Feuilletés et Gougères

### LE CHASSE NEIGE : 10 € /PERS

POUR UN APÉRITIF DE 30 MIN *environ*

- Kir vin blanc OU Softs servis à discrétion
- Olives picholine et amandes salées maison

#### DÉROULEMENT

|                          | <u>MIDI</u> | <u>SOIR</u> |
|--------------------------|-------------|-------------|
| BULLE FESTIVE /          | 12H00       | 20H00       |
| REPAS /                  | 13H15       | 21H15       |
| DOUCEURS A PARTAGER /    | 14H30       | 22H30       |
| THE END / BISOU BISOUS / | 15H45       | 23H30       |



# LA BALADE DU CLOS: 60 €

Mise en bouche

&

Duo d'Entrées :

Foie gras de Canard maison

Gravlax de Saumon et Yuzu

&

Un plat unique à choisir pour l'ensemble de la table

Filet de Bar grillé, bisque de langoustine et curry vert

OU

Suprême de Pintade Fermière, sauce au vin jaune

Accompagnés de garnitures de saison

&

Douceurs... A découvrir

Assortiment de 5 créations sucrées

## AUTRES SUGGESTIONS :

### PLATS

Filet d'Omble Chevalier doré , sauce champagne

\*\*\*

Filet Mignon de Veau, sauce morilles

\*\*\*

Filet de Boeuf rôti, jus corsé bordelaise / **supp 10 €**

### FROMAGES

Assiette de 3 fromages de chez Alain Michel / **supp 7 €**



# LES BOISSONS

## FORFAIT BOISSON PISTE BLEUE A 20 € / PERS

- 2 verres de vin sélection en accord avec le menu ( 1 bouteille de vin blanc et rouge pour 3 pers )
- Eaux plates ou gazeuses servies tout au long du repas
- Boissons chaudes

## FORFAIT BOISSON PISTE VERTE A 25 € / PERS

- Vin blanc et rouge servis à discrétion en accord avec le menu
- Eaux plates ou gazeuses servies tout au long du repas
- Boissons chaudes

## FORFAIT BOISSON PISTE ROUGE A 30 € / PERS

- 2 verres de vin sélection en accord avec le menu ( 1 bouteille de vin blanc et rouge pour 3 pers )
- Eaux plates ou gazeuses servies tout au long du repas
- Boissons chaudes
- **1 coupe de champagne sélection servie au dessert**

Toute bouteille de vin supplémentaire sera facturée **45 €**.  
Toute bouteille de champagne supplémentaire **80 €**.

Les vins sont sélectionnés par Philippe notre sommelier,  
à découvrir le jour de votre venue.

**NOUS NE FAISONS PAS DE DROIT DE BOUCHON**



# PHOTOBOOTH

**POUR IMMORTALISER CES MOMENTS UNIQUES**

## **PHOTOBOOTH MIROIR SELFIE**



## **TARIFS : Photobooth & Malle à déguisements**

**250 €: impressions de 80 photos + photos en fichier numérique**

**350 €: impressions de 150 photos + photos en fichier numérique**



# LES COURS PARTICULIERS

## • LES ENFANTS

Pour les enfants de moins de 12 ans :

-Formule 1 : Plat + Dessert avec une boisson par personne : **25 €**

-Formule 2 : Entrée + Plat + Dessert avec une boisson par personne : **30 €**

## • LES INTERVENANTS / photographe, dj, musicien, magicien ...

Menu Intervenant: **40 €**

Entrée, plat et Dessert, eau plate et gazeuse, un verre de vin et boissons chaudes

## • PLAN DE SALLE

Une seule table ovale entre 15 et 22 personnes

De 22 à 80 personnes: **plan à définir.**

## • ANNIVERSAIRES

Pour les anniversaires, nous vous proposons un gâteau décoratif à étage que nous vous apportons avant le dessert avec des pétillants et des bougies pour vous permettre de prendre des photos si vous le souhaitez.

Nous ne réalisons pas de gâteau.

## • PIECE MONTÉE

Si vous souhaitez une pièce montée: 3 choux par pers / **6€**

Elle est réalisée par nos soins et présentée sur un support en plexiglas à 3 étages

**A commander 1 semaine au plus tard avant la date de réservation, c'est essentiel!**

Si vous souhaitez une pièce traditionnelle en choux avec nougatine ou un gâteau spécifique, nous vous laissons le soin de les commander au pâtissier de votre choix, nous pouvons cependant vous recommander:

- La pâtisserie Rigollot sur Annecy: 04 50 45 31 35
- Patrick Agnellet sur Annecy-le-Vieux & Argonay: 04 50 23 14 30 / 04 84 27 00 10



# LES BULLES FESTIVES

- **CHAMPAGNES 75cl**

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Maillard Nicolas 1er Cru Platine        | 80 €  |
| Philippe Gonet Signature Blanc de Blanc | 85 €  |
| Ruinart Brut                            | 115 € |
| Ruinart Blanc de Blanc                  | 160 € |

- **Bulles festive 75cl**

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| F.R.V.100 Les Terres Dorées JP.Brun | 42 € |
| Royal seysse                        | 42 € |

**Partagez un moment unique :**

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| • Magnum 1.5 L Nicolas Maillard 1er Cru Brut (15 coupes) | 160 €  |
| • Magnum 1.5 L Henri Giraud Esprit Brut                  | 180 €  |
| • Magnum 1.5 L Ruinart Brut                              | 230 €  |
| • Magnum 1.5 L Ruinart Blanc de Blanc                    | 320 €  |
| • Jéroboam 3 L Henri Giraud Esprit Brut (30 coupes)      | 480 €  |
| • Jéroboam 3 L Nicolas Maillard 1er Cru Platine          | 480 €  |
| • Jéroboam 3 L Philippe Gonet Signature Blanc de Blanc   | 470 €  |
| • Mathusalem 6 L Philippe Gonet Signature Blanc de Blanc | 1250 € |

**ET PLUS SI AFFINITES....**

**NOUS SAURONS VOUS CONSEILLER DES PRESTATAIRES DE CONFIANCE**

**MAGICIEN**

- Claude Brun / [claud.brun9@wanadoo.fr](mailto:claud.brun9@wanadoo.fr) / **06 82 37 45 97**

**GROUPE DE JAZZ**

- Mr SERAFINI / [henri.serafini@orange.fr](mailto:henri.serafini@orange.fr) / **06 03 59 78 05**

**OÙ DORMIR**

- LA GRANGE DES PERES Résidence Hôtelière à PRINGY  
A 5 MIN DU RESTAURANT / **06 88 27 01 36**

**FLEURISTE**

- La Bohème / Metz Tessa / **04 50 44 33 15**
- Esprit Nature / St Martin Bellevue / **04 56 19 05 73**

**NOUS CONTACTER**

- Julie / Pascal : 04 50 66 82 23
- [closduchateau@orange.fr](mailto:closduchateau@orange.fr)
- **[www-le-clos-du-chateau.com](http://www-le-clos-du-chateau.com)**



