

Mariages 2026/2027

Organiser

Célébrer

Sublimer



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

Le Coeur du Clos dispose d'un espace de 140m²
avec une prestation sur mesure et un service personnalisé.

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

JULIE & PASCAL



CONDITIONS GÉNÉRALES

De 50 à 80 personnes,
3 formats pour vous accueillir

Pour les Mariages sans privatisation:

Pour une soirée dans la salle du Coeur du Clos à l'étage de **19h à 1h**.
Nous pouvons organiser uniquement le repas a table et la soirée festive.
Sans frais de privatisation, le restaurant reste ouvert a la clientèle.

Pour les Mariages avec privatisation:

La privatisation inclue:

- la terrasse extérieure
- la salle du restaurant pour le vin d'honneur en cas de pluie
- la salle du Coeur du Clos à l'étage pour le repas et la soirée festive.

Pour une soirée de **18h30 à 1h** du matin la privatisation est facturée **1500€**.
Cette prestation devra être d'un minimum budgétaire, privatisation incluse, de **10000€**.
OU

Pour une soirée de **18h30 à 3h** du matin la privatisation est facturée **2500€**.
Cette prestation devra être d'un minimum budgétaire, privatisation incluse, de **12000€**.

Votre réservation comprend

- La privatisation du restaurant, l'installation et l'organisation de votre soirée.
- La mise en place des tables (nappage, couverts, verrerie) en dehors des éléments de décoration apportés et installés par vos soins .
- La prestation de service et le nettoyage des locaux .

Modalités de paiement

Votre réservation sera effective après validation du devis, et le versement du:

- **1er acompte :** 3 000 € Réservation et privatisation du lieu
- **2ème acompte :** 3 000 € 2 mois avant l'évènement
- **3ème acompte :** 3 000 € 7 jours avant l'évènement
Date a laquelle sera arrêtée le nombre de convives définitifs pour la facturation.
- **Le solde** de la prestation sera à régler dans les 5 jours suivants la prestation.

L'APÉRITIF

LE FORFAIT PRESTIGE : 49 € /PERS POUR UN APÉRITIF DE 1H30 *environ*

- 1 bouteille de champagne pour 3 pers
- Punch, bière, rosé, softs ...
- Découpe de Jambon de Parme 18 mois et Parmesan Reggiano et gressins
- Gougère et feuilletés
- Buissons de légumes crudités et sauces assorties
- 5 pièces cocktail froides
- Atelier brasero 2 pièces

LE FORFAIT FESTIF : 39 € /PERS POUR UN APÉRITIF DE 1H30 *environ*

- 1 bouteille de Royal Seyssel pour 3 pers
- Punch, bière, rosé, softs ...
- Découpe de Jambon de Parme 18 mois et Parmesan Reggiano et gressins
- Gougère et feuilletés
- Buissons de légumes crudités et sauces assorties
- 3 pièces cocktail froides
- Atelier brasero 2 pièces



LE MENU

70€ / PERS

Mise en bouche



Duo d'Entrées :

Foie gras de Canard maison chutney aux fruits de saison
Gravlax de Saumon crème d'aneth et citron Yuzu



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

Filet de Bar grillé, sauce champagne

OU

Filet mignon de Veau, sauce morilles au vin jaune
Accompagnés de garnitures de saison



Dessert Festif

Assortiment de 5 créations sucrées
Servi debout sous forme de buffet festif

Suggestions

Assiette de 3 fromages de Chez Alain Michel : 7€ / pers

Frisson savoyard, glace citron et genepi : 5€ / pers

NOUS POUVONS AUSSI VOUS PROPOSER :

ENTRÉES

- Foie gras de canard maison, chutney aux fruits de saison, pain toasté
- Velouté rafraîchi d'asperges vertes, fromage frais et magret fumé
- L'aubergine confite, coulis de tomate cerise, féta roquette et focaccia maison
- Focaccia maison, Gaspacho de tomate jaune et sorbet tomate coeur de boeuf
- Fine tartelette crabe, avocat et pamplemousse
- Tataki de thon sésame mangue sauce thaï
- Tartare de bar, mangue passion citron vert

POISSONS

- Filet d'Omble Chevalier, bisque de langoustine et curry vert
- Truite de Savoie beurre blanc parfumé au citron confit
- Filet de Bar doré à la plancha, sauce homardine
- Dos de cabillaud, sauce curry coco citronnelle
- Sandre grillé, coulis de tomate cerise, pesto d'herbes fraîches
- Dos d'Eglefin, vierge de tomate, pignon et basilic

VIANDES

- Suprême de Pintade fermière, sauce suprême au vin jaune
- Filet Mignon de Veau, sauce aux morilles
- Filet de canard, jus corsé poivre agrume
- Filet de Bœuf rôti, sauce bordelaise aux échalotes confites
- Noisette d'agneau farcie tomate confite, et herbes fraîches

- **Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison :**
- **Assortiment de légumes primeurs**
- **Pommes de terre grenailles ou une mousseline de pomme de terre au beurre demi sel à partager.**

LES BOISSONS

PISTE VERTE À 20 € / PERS

- 2 verres de vin 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

PISTE BLEUE À 25 € / PERS

- Vin blanc et vin rouge servi à discrétion en accord avec le menu jusqu'au fromage .
- Eaux plates ou gazeuses servies tout au long du repas
- Boissons chaudes

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

LA SOIRÉE

LA DESCENTE AU FLAMBEAU 23H / 1H : 35 € / PERS

- **Animation et prestation musical avec DJ dès 22h**
- **Notre équipe à votre service, animation jusqu'à 1h ou 3h**
- Sonorisation, micro, video projecteur, jeux de lumière ...
- **1 coupe de Champagne ou 1 autre boisson**
- **1 shot de genépi par personne**
- Eaux plates et gazeuses
- Bar a Softs / Boissons chaudes

LES OPTIONS BAR FESTIF : SERVIS A DISCRÉTION

- Durant la soirée : Option Bar festif 23h / 1h : **15 € / pers**
Option Bar festif 23h / 3h : **20 € / pers**
- Bulle festive Royal Seyssel,
- Bar à shot Génépi, Limoncello, Get 27,
- Bière pression, soft,
- Servis à discrétion.
- **Hors champagne.**

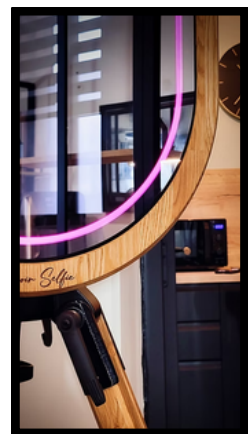
Fermeture de l'établissement à 01h00 ou 3h00 (avec dérogation)



PHOTOBOOTH

POUR IMMORTALISER CES MOMENTS UNIQUES

PHOTOBOOTH MIROIR SELFIE



TARIFS : Photobooth & Malle à déguisements

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

450 €: impressions de 250 photos + photos en fichier numérique

LES PRÉPARATIFS

**Un événement réussi, c'est une organisation précise!
C'est pourquoi, pour le bon déroulement des services,
le timing est le suivant:**

AU DINER

Nous vous accueillons pour le vin d'honneur à partir de **18h30**.
Le passage à table est prévu à **21h / 21h15**.
La fin de soirée est prévue à **1h ou 3h avec dérogation**.



PLAN DE TABLE

- **De 50 à 60 personnes**
6 tables rondes 8 / 10 pers
- **Plus de 60 personnes**
Tables ovales et tables rectangles de 8 à 12 personnes.

DÉCORATION DE LA SALLE

Si vous souhaitez apporter de la décoration, c'est possible.
Nous nous occupons d'installer votre plan de table, si celui-ci est défini à l'avance et apporté par vos soins la veille au plus tard, et d'imprimer les menus.

Tout autre élément de décoration supplémentaire ou de personnalisation sera effectué par vos soins.

LES COURS PARTICULIERS

• LES ENFANTS

Pour les enfants de moins de 12 ans :

-Formule 1 : Plat + Dessert avec une boisson : **30 €**

-Formule 2 : Entrée + Plat + Dessert avec une boisson : **35 €**

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

Menu Intervenant: **40 €**

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

• DESSERT

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

Nous ne réalisons pas de gâteau, ni de découpe en salle.

• 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



TARIFS INTERVENANTS

Claude Brun Magicien 06 82 37 45 97

Close-up + show, 3 h de prestations : **700 € / 850 €**



Chanteuse solo

Pour accompagner votre cocktail et votre repas, nous vous proposons la prestation d'une chanteuse pour une ambiance chaleureuse et festive durant votre événement.

La prestation est facturée entre **400 et 500 €**.

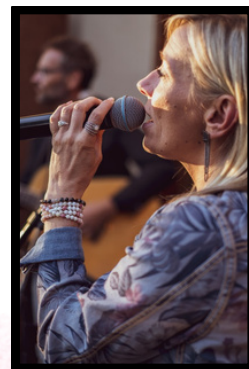
La société Heart Prod nous accompagne pour ces prestations.

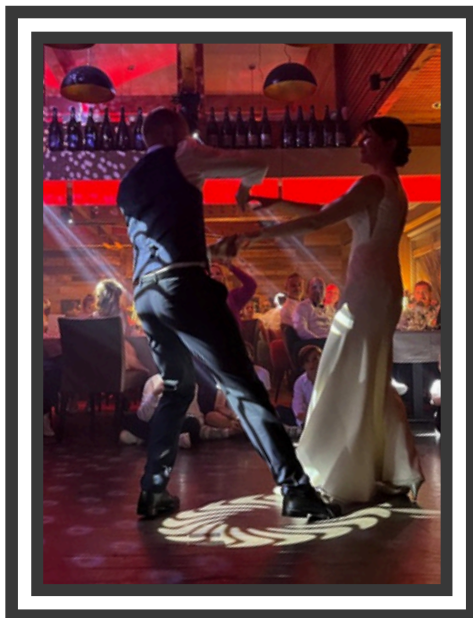
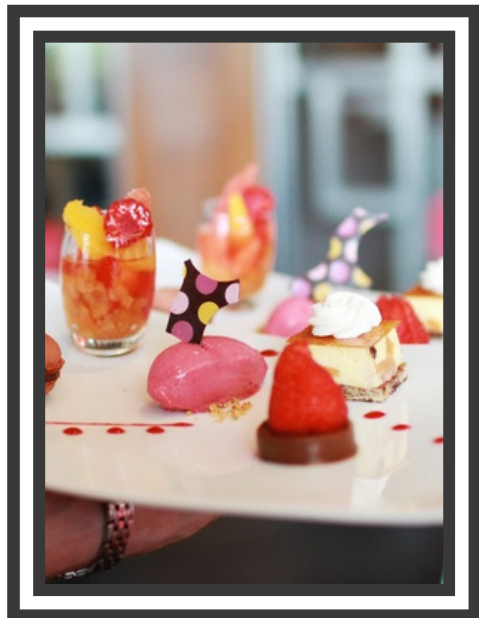
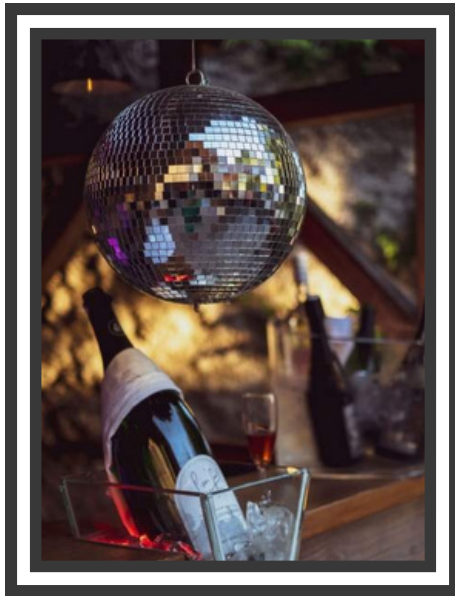
Henri Seraphini 06 03 59 78 05

Duo musiciens et chanteuse

3 propositions :

- Apéro acoustique (avec également possibilité de jouer des morceaux ambiances en électrique) pour 2h-2h30 : **600€**
- Apéro acoustique de 1h30 + 1h30 d'électrique (ambiance ou dansant) : **1000€**
- Apéro acoustique 1h30 + soirée dansante de 2h30 : **1400€**





LES BULLES FESTIVES

PARTAGEZ UN MOMENT UNIQUE

- **BULLES FESTIVE 75CL**

F.R.V.100 Les Terres Dorées JP.Brun

42 €

Royal seysse

42 €

- **CHAMPAGNES 75cl**

Maillart Nicolas 1er Cru Platine

80 €

Philippe Gonet Signature Blanc de Blanc

85 €

Ruinart Brut

110 €

Ruinart Blanc de Blanc

150 €

Partagez un moment unique :

- Magnum 1.5 L Nicolas Maillart 1er Cru Brut (15 coupes) 160 €
- Magnum 1.5 L Henri Giraud Esprit Brut 180 €
- Magnum 1.5 L Philippe Gonet Brut 170 €
- Magnum 1.5 L Ruinart Brut 220 €
- Magnum 1.5 L Ruinart Blanc de Blanc 330 €
- Jéroboam 3 L Henri Giraud Esprit Brut (30 coupes) 480 €
- Jéroboam 3 L Nicolas Maillart 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 / **06 82 37 45 97**

GROUPE DE JAZZ

- Mr SERAFINI / 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 Tessy / **04 50 44 33 15**
- Esprit Nature / St Martin Bellevue / **04 56 19 05 73**

NOUS CONTACTER

- Julie : 04 50 66 82 23
- closduchateau@orange.fr
- **www-le-clos-du-chateau.com**

