



HB | BEAUREGARD Hôtel★★★★



UN MARIAGE À BEAUREGARD

Niché au cœur du massif des Aravis, sur les hauteurs de l'authentique village de La Clusaz, l'hôtel Beauregard**** vous accompagne dans l'organisation de votre mariage à la montagne.

Dans un décor de bois et de pierre, le restaurant de l'hôtel, d'une capacité de 180 couverts, sera privatisé à cette occasion.

Vous bénéficierez également du cadre idyllique de notre terrasse, située dans un écrin de verdure avec vue sur le village.






Nous vous proposons un service de réception sur mesure où se conjuguent savoir-faire et écoute attentive. Pour que ce jour soit unique et à votre image, nos équipes seront à votre disposition et s'adapteront à tous vos désirs afin de vous faire vivre un moment magique et inoubliable.

Pour le plus beau jour de votre vie, profitez de notre savoir-faire et laissez-vous guider !




LE VIN D'HONNEUR

DE LA TERRE

PIÈCES FROIDES








-  Mousseline de chou-fleur à la truffe, magret fumé
-  Foie-gras de canard mi-cuit, confit de pommes de Savoie
-  Brochette de bœuf séché des Alpes aux herbes fraîches et chèvre frais
-  Bruschetta de jambon fumé Maxence Baud, crème de mozzarella di bufala
-  Tartelette à la crème de jambon fumé, pickles d'oignon rouge

PIÈCES CHAUDES






-  Brochette d'artichaut confit, filet de canette, oignons caramélisés au balsamique
-  Cromesquis de volaille de Bresse, moutarde à l'ancienne
-  Foie-gras poêlé, confits aux fruits de saison et vinaigre de cidre

DE LA MER

PIÈCES FROIDES

-  Tartare de bar à la tahitienne, crumble de gingembre
-  Cubisme de truite fumée maison, crème citronnée au thym
-  Tartelette au crabe, perles de Kalamensi
-  Brochette de thon fumé, condiment raifort
-  Tartare de dorade à l'huile herbacée, croûton à l'huile d'olive
-  Blinis de féra fumée, crème de Wasabi-aneth et citron vert
-  Cube d'espadon pané au sésame noir et sauce soja*

PIÈCES CHAUDES

-  Brochette de gambas marinée, gingembre et citron*
-  Huître chaude au sabayon Champagne/vanille
-  Brochette de noix de Saint-Jacques en robe de magret fumé*
-  Tempura de crevette au paprika fumé hongrois
-  Brochette de saumon et courgettes, marinée à l'estragon

Notre Chef travaillant des produits frais, nos appellations peuvent être amenées à être modifiées.

LE VIN D'HONNEUR

VÉGÉTARIEN

PIÈCES FROIDES

- 🍷 Toast sarrasin de tomates confites, tapenade et ricotta
- 🍷 Raviole de betterave au fromage de chèvre, noix, ciboulette
- 🍷 Tartelette salée aux petits légumes en cru et cuit
- 🍷 Cône sésame torréfié, houmous à la menthe fraîche
- 🍷 Légumes croquants, olivade de Kalamata

PIÈCES CHAUDES

- 🍷 Crème brûlée de tomates confites
- 🍷 Croque-Monsieur de légumes à la raclette fumée
- 🍷 Croustillant au reblochon fermier*
- 🍷 Frite de Beaufort panée*
- 🍷 Œufs brouillés à la truffe et son gressin

6 pièces
18,00 €
par personne

8 pièces
23,00 €
par personne





10 pièces
28,00 €
par personne

12 pièces
32,00 €
par personne

LE VIN D'HONNEUR


SUGGESTIONS DE BOISSONS

CÔTÉ BULLES

	Bouteille
 Champagne TAITTINGER Brut ou Rosé	70,00 €
 Champagne Producteur (selon arrivages)	50,00 €
 Crémant de Savoie	30,00 €
 Prosecco (vin pétillant italien sec)	30,00 €

Droit de bouchon
15,00 € / bouteille
30,00 € / magnum

AUTRES BOISSONS

	Vasque par litre	Bouteille 1 litre	Fût 20 litres
 Bière VEYRAT			240,00 €
 Cocktail Garden ou Berry Mojito®	25,00 €		
 Cocktail de Fruits (sans alcool)	10,00 €		
 Thé Glacé des Montagnes maison	14,00 €		
 Sodas		8,00 €	
 Jus de Fruits		8,00 €	
 Evian, Badoit		5,00 €	

Autres propositions sur demande.











LES P'TITS LOUPS

(- de 12 ans)

BUFFET APÉRITIF

3 bouchées parmi la sélection ci-dessous

-  Quiche-Kiri !
-  Roulé-boulé de pizza
-  Mini burger charolais
-  Triangle samouraï au Reblochon
-  Sucette au Beaufort frit
-  Farandole de légumes à croquer, mayonnaise au fromage blanc
-  Hérisson de croustillant de poulet
-  Bateau de crevettes en tempura

9,00 €
par enfant

MENU «P'TIT LOUP»

Assiette de Charcuteries *ou* de Saumon Fumé



Suprême de Poulet Fermier *ou* Cordon Bleu de veau et Fromage Fumé

Accompagné de

Mousseline de pommes de terre et haricots verts *ou* Gratin Savoyard/Ratatouille

ou Penne sauce tomate de Savoie



Chenille Gourmande au Chocolat

Entrée +
Plat ou Plat +
dessert
15,00 €
par enfant

Entrée + Plat
+ dessert
20,00 €
par enfant

ET POUR LES P'TITS LOUPS GOURMANDS

Hérisson de Chamallow-Tagada et fruits de saison

Supplément 5€/personne

Notre Chef travaillant des produits frais, nos appellations peuvent être amenées à être modifiées.

LE DÎNER

MENU PACCALY

Frivolité à la truite de Savoie fumée maison, caviar d'agrumes



Volaille de Bresse

Crème réduite au vin jaune, pressé de pommes de terre, roquette aux noisettes



Buffet de fromages frais et affinés et sa salade verte à l'huile de noix



Farandole de Desserts

79,00 €
par personne

MENU CRÊT DU MERLE

Foie gras mi-cuit

Myrtilles sauvages dans tous ses états, brioche fine maison



Fraîcheur de pommes de Savoie à la liqueur de Sapinette



Ombre chevalier

Risotto de perles de Savoie à la bisque de homard, légumes confits,
maltaise Yuzu



Buffet de fromages frais et affinés et sa Salade verte à l'huile de noix



Farandole de desserts

87,00 €
par personne

Notre Chef travaillant des produits frais, nos appellations peuvent être amenées à être modifiées.

LE DÎNER

MENU AIGUILLE

Foie gras mi-cuit

Myrtilles sauvages dans tous ses états, brioche fine maison



Noix de Saint-Jacques à la plancha

Perles de Savoie aux Agrumes et Beurre blanc



Fraîcheur de pommes de Savoie à la liqueur de Sapinette



Filet mignon de veau rôti en brioche

Mini légumes confits, gnocchis maison à la crème de truffe, jus corsé



Buffet de fromages frais et affinés et sa salade verte à l'huile de noix



Farandole de Desserts

95,00 €
par personne

MENU « SUR-MESURE »

Un souhait particulier ou des produits coup de cœur ?

Nous pouvons vous proposer un menu entièrement personnalisé !




À partir de
79,00 €
par personne

LE DÎNER

LE DESSERT DES MARIÉS

LA PIÈCE MONTÉE

sur une base minimum de 60 pièces

-  Version Choux - 3 pièces par personne
-  Version Macarons - 2 pièces par personne
-  Version American cupcakes - 1 pièce par personne



LE GÂTEAU

-  Au choix selon vos envies

Supplément
9,00 €
par personne

LE GÂTEAU « CAKE-ART »

Un wedding cake entièrement personnalisable dans la forme, le thème et les couleurs par une créatrice d'Annecy

Précommande de 3 semaines minimum, non modifiable, non annulable

Supplément
18,00 €
par personne




LE DÎNER

SUGGESTIONS DE BOISSONS*

VIN BLANC

	Bouteille
 Apremont, Domaine Jean-Claude Masson	30,00 €
 Blaye Côtes de Bordeaux Château La Rose Bellevue	32,00 €
 Saint-Véran, Château de la Greffière	42,00 €

VIN ROUGE

	Bouteille
 Côtes du Rhône, Domaine du Séminaire (Bio)	29,00 €
 Mondeuse « L'Obstinée », Domaine Philippe Grisard	30,00 €
 Hautes Côtes de Nuits « Les Roncières », Domaine Patrick Hudelot (Bio)	55,00 €

VIN ROSÉ

	Bouteille
 IGP Pays d'Oc, Domaine Châtelain	30,00 €
 Côtes de Provence, Domaine Tour Saint Honoré	40,00 €

Droit de bouchon
12,00 € / bouteille
24,00 € / magnum

FORFAITS VINS

Sélection de vin blanc et vin rouge, eaux minérales et café - Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes durant le repas.

 Forfait Classique	28,00 € par personne
 Forfait Premium	40,00 € par personne

FORFAIT BOISSONS

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes durant le repas.








 Évian, Badoit et Café	7,00 € par personne
---	---------------------

**Autres propositions sur demande*

LA SOIRÉE

SUGGESTIONS DE BOISSONS

Mise en place d'un bar sur la piste de danse, composé d'une sélection de boissons choisies dans la liste suivante

	Bouteille
 Gin, Vodka, Rhum ou Get27	40,00 €
 Génépi ou Sapinette de la Distillerie des Aravis	67,00 €
 Softs (Coca Cola, Orangina, Ice Tea...)	8,00 €
 Jus de Fruits	8,00 €
 Evian	5,00 €
 Badoit	5,00 €
	Par Litre
 Fontaine à cocktail (selon vos envies)	à partir de 25,00 €

Autres propositions sur demande.




L'HÉBERGEMENT

Pour accueillir vos invités, l'hôtel Beauregard dispose de 95 chambres doubles, triples & quadruples
Les « Tarifs Préférentiels »* suivants leur sont proposés

POUR LES JEUNES MARIÉS
Les nuits du vendredi et samedi sont offertes

LES CHAMBRES

Prix par nuit et par chambre*


 Chambre pour 1 ou 2 personnes	95,00 €
 Chambre triple (pour 2 adultes et 1 enfant de -12 ans)	126,00 €
 Chambre quadruple (pour 2 adultes et 2 enfants de -12 ans)	135,00 €

En sus, taxe de séjour : 2.30 € par personne.

**Valable pour un séjour de 2 nuits minimum*

LE PETIT-DÉJEUNER

Prix par personne

 Petit-déjeuner buffet complet de 07h à 10h	22,00 €
---	---------

*Afin de faciliter les réservations,
un code valable sur notre site internet est mis en place.*

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

LE BRUNCH

de 11h à 14h, pour un minimum de 30 personnes

- 🍷 Buffet de petit-déjeuner continental
- 🍷 Œufs brouillés naturels, œufs mimosa
- 🍷 Assortiment de charcuteries Maxence Baud
- 🍷 Saumon fumé maison, sauce aux herbes
- 🍷 Assortiment de fromages locaux
- 🍷 Cascade de fruits coupés
- 🍷 Fromage blanc, compote de pommes de Savoie, yaourts
- 🍷 Pancakes et mini crêpes et leurs garnitures
- 🍷 Buffet de salades de saison
- 🍷 Offre Terre et Mer (viande et poisson)
- 🍷 Pommes de terre grenaille en persillade, cocotte de légumes de saison

40,00 €
par personne

17,00 €
Les P'tits Loups
(-12 ans)

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

LE DÉJEUNER GRILLADE

de 12h à 14h, pour un minimum de 30 personnes

Buffet fraîcheur

Trio de quinoa végétal, huile d'olive herbacée
Perles de Savoie au jambon cuit basse température
Pommes de terre mayonnaise échalote à la ciboulette
Semoule aux olives de Kalamata, tomates cerise confites
Bruschetta au poisson de lac fumé, pickels de légumes
Farandole de légumes à croquer, sauce fromage blanc aux épices douces



Barbecue en terrasse (selon conditions météo)

Sélection de 2 plats parmi les choix suivants :

Brochette de bœuf de région, marinade Christina
Poulet de Bresse, marinade citron soja
Espadon à l'huile vierge de mangue
Sélection ibérique, marinade au miel et paprika fumé
Brochette de crevettes marinées au Saté

Sélection de 2 garnitures parmi les choix suivants :

Gratin de crozets aux champignons
Pommes de terre grenaille en persillade
Cocotte de légumes de saison au beurre de ferme
Gratin grand-mère à la crème de Bresse



Buffet de tartes et gâteaux gourmands à partager

Par Christophe Burgaud notre chef pâtissier qui sélectionne au gré des saisons

43,00 €
par personne

17,00 €
Les P'tits Loups
(-12 ans)


LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

SUGGESTIONS DE BOISSONS

Les vins choisis la veille peuvent vous être servis à nouveau.
Nous pouvons également vous proposer les forfaits suivants

FORFAIT VIN BARBECUE

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes durant le repas.

 Vins rouge & rosé, Évian, Badoit et Café

28,00 € par personne

FORFAIT BOISSONS

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes durant le repas.

 Évian, Badoit et Café

7,00 € par personne

AUTRES BOISSONS

 Sodas & Jus de Fruits

Bouteille
1 litre

8,00 €

Autres propositions sur demande

NOS PRESTATAIRES

Pour la décoration et l'animation musicale de votre soirée,
nous vous laissons libre du choix de vos prestataires.

Afin de vous aider dans vos recherches, voici les coordonnées de quelques partenaires
avec lesquels nous avons l'habitude de travailler

FLEURISTES

 Papillon Création - Saint-Jean-de-Sixt - 04 50 01 47 48

 Jadis Fleurs - Thônes - 06 49 36 24 73

 Atelier du Fleuriste - Annecy - 04 50 45 00 10

ANIMATION MUSICALE

 Radio Meuh - Tédéo - 06 74 35 33 30

 Pascal Chaumontet - 06 08 67 26 27

MENU PRESTATAIRE

(Servi en même temps que les convives)

Entrée & Plat du menu choisis par les mariés

38,00 €
par personne

CONDITIONS DE RÉSERVATION & CONTACT

Afin de garantir la privatisation de notre salle restaurant

Un minimum de 30 chambres réservées est requis. Dans le cas contraire, un forfait location de salle vous sera facturé :

*Pour 30 chambres et plus : OFFERT

*Entre 20 et 30 chambres réservées : 900 €

*Moins de 20 chambres : 1 900 €

Un chiffre d'affaires minimum de 18 000 € sera demandé, comprenant : le vin d'honneur, le dîner, la soirée dansante, les boissons et le forfait location de salle (hors hébergement, brunch / déjeuner / grillades).

Un versement d'arrhes d'une valeur de 30% de la prestation vous sera demandé pour confirmation de votre réservation.

Pour plus d'informations, nous restons à votre entière disposition

Pauline GARCIA-MAQUIN

Responsable des Ventes Banquets

+33 (0)4 50 65 05 05 - commercial@hotel-beauregard.fr

Beauregard****

90 sentier du Bossonnet - 74220 La Clusaz

+33 (0)4 50 32 68 00 - info@hotel-beauregard.fr

hotel-beauregard.fr

MY WISH LIST

A large rectangular box with a decorative border, featuring small square corner ornaments. The interior of the box is filled with horizontal dotted lines, providing a guide for writing. The box is intended for listing wishes.

LES MARIAGES BY



groupe-pvg.fr
info@groupe-pvg.fr