

“

*La montagne nous offre  
le décor... à vous d'inventer  
l'histoire qui va avec.*

”



# Mariage

BROCHURE ÉVÈNEMENT



# L'ESCALE

## SUPER-CHÂTEL



Nous vous accueillons dans ce lieu atypique, parfait pour célébrer votre évènement ! Notre établissement se situe à 1640 m d'altitude, sur le domaine de Super-Châtel.



Accessible soit en télécabine ou en 4x4 l'été, notre hôtel vous propose de nombreux couchages, une terrasse panoramique et une salle au décor montagnard.



Suivez

# LE GUIDE

\*



## 01 CHAMBRES

Une grande capacité d'accueil



## 02 PRIVATISATION

Nos prestations Mariage



## 03 BOUCHÉES APÉRITIVES

Pour bien commencer



## 04 MENUS

Des saveurs exceptionnelles & faites maison



## 05 BOISSONS

Pour vous rafraîchir selon vos goûts



## 06 LES GRANDS +

Décoration, repas du vendredi soir & dimanche

# 01



## CHAMBRES

À VOTRE DISPOSITION

**24 chambres** sont disponibles, réparties sur 3 étages (sans ascenseur).

- ♥ 5 chambres familiales montagne ;
- ♥ 9 chambres triples montagne ;
- ♥ 5 chambres triple balcon ;
- ♥ 1 chambre quadruple bacon ;
- ♥ 4 chambres double balcon.

Un **tarif unique** est appliqué par personne :

- ♥ 1 nuit : 45 € - 2 nuits : 70 €.

Supplément : pour les chambres n'ayant pas tous les lits occupés et pour les chambres en occupation simple.

Nous acceptons au min. 30 pers. et au max. 82 pers.



# PRESTATIONS

PRIVATISATION MARIAGE

## La privatisation comprend :

- ♥ 1 forfait aller-retour/pers. pour se rendre à l'Escale ;
- ♥ la privatisation complète de l'hôtel et du restaurant ;
- ♥ l'espace bien-être (sauna et jacuzzi) ;
- ♥ la mise en place du barnum ;
- ♥ le nappage et la soirée dansante du samedi soir ;
- ♥ le ménage, le service et les droits à la SACEM.

## Les tarifs :

- ♥ du vendredi au dimanche : 1700 € (2 nuits) ;
- ♥ du samedi au dimanche : 1300 €.

02



## PRESTATIONS PRIVATISATION MARIAGE

Tout évènement inclus au minimum une nuitée de 12 chambres doubles. La privatisation est possible à partir de 8000 €.

- ♥ Si privatisation dès le vendredi, repas du soir et petit-déjeuner \* du samedi obligatoire pour tous les convives ;
- ♥ Si départ après 12h le dimanche, brunch obligatoire pour tous les convives.

### **Vous avez la possibilité :**

- ♥ de louer un rétroprojecteur + sono Bluetooth avec votre playlist = 250 € ;
- ♥ d'accueillir votre DJ ;
- ♥ de déguster une lunch box avec wrap chèvre et tomate, sandwich de bœuf, salade de quinoa, muffin : 18 €/box ;
- ♥ de célébrer votre mariage avec une cérémonie laïque.

\* Composition du petit-déjeuner et ses tarifs en pg. 15



## PRESTATIONS

PRIVATISATION MARIAGE

### Boissons apéritives de mariage au choix.

- ♥ Soupe Champenoise ;
- ♥ Kir pétillant ;
- ♥ Kir vin blanc ;
- ♥ Punch.

Sur la base de 2 verres/adulte : 1 boisson choisie = 12 €, 2 boissons choisies = 14 €

- ♥ Softs inclus : coca, limonade, ice tea, sirop, machine à boissons chaudes : 8 €/pers. ;
- ♥ Fût de bière en libre service : bière "Météor" à partir de 270 € le fût de 30L et/ou bière locale "7Peaks" à partir de 320 € le fût de 20L ;
- ♥ Champagne à partir de 59 €/bouteille ;
- ♥ Droits de bouchon : à partir de 8 €/adulte.



# BOUCHÉES APÉRITIVES

Un large choix de bouchées apéritives régaleront les papilles des petits et grands !

## *Les salées*

- ♥ Bar à crudités
- ♥ Tartelette chèvre petit pois & menthe
- ♥ Tacos de boeuf
- ♥ Arbre à fondue
- ♥ Goa Bao saveur thaï
- ♥ Toast avocat, tartare de saumon
- ♥ Toast saumon fumé
- ♥ Tartine viande séchée & lard
- ♥ Navette de rillettes & cabillaud
- ♥ Burger foie gras, chutney pommes
- ♥ Club sandwich/Club sandwich végétarien
- ♥ Sushi ball thon mayo épicé/Sushi bal avocat mayo épicé

## *Les sucrées*

- ♥ Financier noisettes
- ♥ Feuilleté crème diplomate & framboise
- ♥ Pavlova
- ♥ Palet au chocolat
- ♥ Tartelette citron



# MENUS

Tous nos plats, nos desserts et le pain sont **faits maison**. Tous nos menus seront servis au plus tard à 21h et à minuit pour le dessert. Un **même menu** sera servi pour **tous les convives**.

## *Menu festif*



39 €

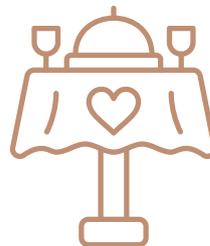
Le menu festif répond aux envies de nos clients souhaitant une atmosphère plus décontractée et conviviale.



La raclette façon Suisse, charcuterie maison, salade verte



Fraisier ou Framboisier ou Forêt noire ou Mille-feuille  
(ou pièce montée et wedding cake en supplément)





04

## Menu mariage



59 €

Saumon bio fumé par nos soins, déclinaison de betteraves

ou

Terrine en croute, coeur de foie gras sur lit de mesclun

ou

Soupe de melon au vermouth et son sorbet avocat, copeaux de viande séchée maison



Dos de cabillaud poché, sauce au beurre rouge

ou

Grenadin de veau, sauce forestière (+ 6 €/pers.)

ou

Magret de Canard aux fruits rouges

ou

Selle de cochon noir, café de Paris

*Accompagnements : pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et petits légumes*



Brie fourré aux cèpes



Fraisier ou Framboisier ou Forêt noire ou Mille-feuille  
(ou pièce montée et wedding cake en supplément)



70

## Menu mariage prestige

89 €

Foie gras de Canard laqué à la gelée de sangria et épices

ou

Langoustines rôties, crémeux d'avocat et vinaigrette aux agrumes

♥

Saint-Jacques, sauce à la grenobloise \*

♥

Granité de nos montagnes

♥

Selle d'agneau en panure d'herbes, sauce à l'ail noir

ou

Filet de boeuf, jus de viande

ou

Bar au maïs et morilles, sabayon

*Accompagnements : pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et petits légumes*

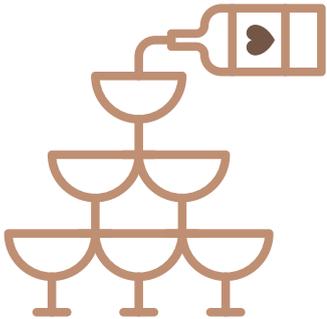
♥

Brie fourré aux cèpes

♥

Fraisier ou Framboisier ou Forêt noire ou Mille-feuille  
(ou pièce montée et wedding cake en supplément)

\* Menu à 79 € sans les Saint-Jacques



# BOISSONS

EN ACCOMPAGNEMENT

## Les vins qui accompagnent les menus :

- ♥ Savoie : Jacquère fleur blanche et/ou Pinot noir de Savoie + 1 coupe de crémant de Savoie = 18 €/pers. ;
- ♥ Savoie Chic : Crépy goutte d'or et/ou Mondeuse de Savoie + 1 coupe de champagne Palmer = 25 €/pers. ;
- ♥ Prestige : Petit Chablis et/ou Lalande de Pomerol ou Savigny + 1 coupe de champagne Palmer = 29 €/pers. ;
- ♥ Noblesse : Meursault et/ou Cantenac Brown + 1 coupe de champagne Deutz = 79 €/pers.

*Les forfaits indiquent le prix par personne majeure, avec le vin blanc et le vin rouge servis à discrétion de l'entrée au dessert.*

*L'Escale se réserve le droit de limiter la consommation d'alcool en cas d'abus.*

**L'eau :** Badoit et Evian à discrétion de l'entrée au dessert = 6 €/pers.

# 06

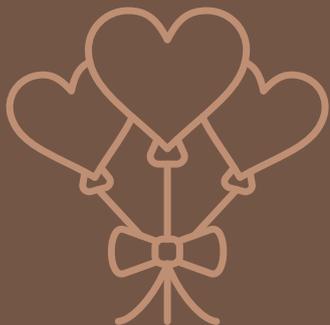


## LES GRANDS + DÉCORATION

### Votre cérémonie, notre priorité !

- ♥ Cérémonie Laïque Classique : banc, arche en bois et tapis blanc = 350 € ;
- ♥ Cérémonie Fleurie : banc et arche en bois, télésiège, peau, tapis blanc, le tout fleuri, à partir de 850 € ;
- ♥ Intérieur : chemin de table, bougie, vase et fleurs fraîches, à partir de 400 € ;
- ♥ Cérémonie et intérieur : toute la décoration d'intérieur et d'extérieur, à partir de 1 200 €.





## LES GRANDS +

LE VENDREDI SOIR

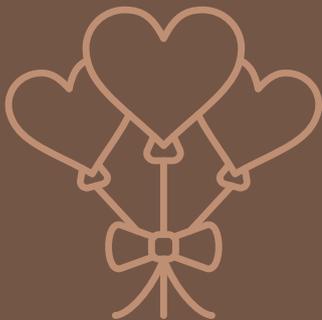
### Le vendredi soir, un repas supplémentaire est possible...

- ♥ Diots Polenta, salade verte, Charlotte aux myrtilles = 25 € ;
- ♥ Tartiflette, salade verte, Charlotte aux myrtilles = 27 € ;
- ♥ Fondue Suisse (*sans charcuterie*), salade verte, Charlotte aux myrtilles = 29 € ;
- ♥ Raclette en buffet, charcuterie maison et salade verte, Charlotte aux myrtilles : tarif 35 € ;
- ♥ Fondue Suisse, salade verte et charcuterie, Charlotte aux myrtilles = 37 € ;
- ♥ Pierrade aux trois viandes, riz et frites, salade verte, Charlotte aux myrtilles = 39 € pour 200g de viande.

*Les tarifs indiqués sont des tarifs par adulte. Ils n'incluent pas les boissons.*

Nous n'organisons pas de soirée dansante le vendredi soir.  
La soirée se termine au plus tard à minuit. Merci !

06



## LES GRANDS + LE DIMANCHE

### Le dimanche matin, vous pouvez bruncher...

- ♥ De 11h à 13h - 38 €/ad. ;
- ♥ Brunch barbecue avec bar à salades, brochettes, merguez, chipolatas, frites, fromages, pains, brioches, confitures maison, beurre, viennoiseries, jus d'orange pressé, salade de fruit, etc. (liste non exhaustive) ;

### Ou petit-déjeuner !

- ♥ De 9h à 10h30 - 18 €/ad. ;
- ♥ Boissons chaudes, jus d'orange pressé, yaourts, pains et brioches maison, viennoiseries, confitures maison, salade de fruits.



*Célébrons  
votre amour !*



L'escale - Super Châtel  
74390 Châtel France  
+33 4 50 73 64 38  
reservations@escalechotel.com



Conception graphique : Vanessa Point - Graphiste