VIVEZ VOTRE MARIAGE À CRÊT-BÉRARD

→ Un environnement verdoyant et privatisé

→ Une équipe à votre écoute

→ Un événement à votre image

CRÊT BÉRARD

BOIRE ET MANGER

Apéritif, menu, boissons... Lors de la préparation du mariage, vous choisirez, en collaboration avec notre équipe, les éléments qui feront de votre mariage la fête réussie que vous imaginez ! Découvrez ci-dessous nos suggestions.

APÉRITIFS

APÉRITIF SUR MESURE

→ tarif à discuter

Cet apéritif est concocté par notre chef de cuisine spécialement selon vos attentes. Bouchées feuilletées, verrines salées ou sucrées, planchettes... à vous de nous dire ce dont vous avez envie !

APÉRITIF "LE DÎNATOIRE"

→ 25 CHF par personne

Comprend chips, cacahuètes, feuilletés salés chauds, des bouchées chaudes (5 bouchées par personne, en fonction de l'inspiration du chef, par exemple: escargots farcis, pruneaux au lard...), plateaux de fromage et de viande froide, verrines, dips de légumes.

COCKTAIL DÎNATOIRE

→ 32 CHF par personne

Comprend chips, cacahuètes, feuilletés salés chauds, des bouchées chaudes (5 bouchées par personne, en fonction de l'inspiration du chef, par exemple: escargots farcis, pruneaux au lard...), plateaux de fromage et de viande froide, verrines, dips de légumes. En dessert, miroir de douceurs (mini-tartelettes, verrines sucrées, macarons...).

SUGGESTION DE MENUS

MENU 1

Amuse-bouche

→ Granité au thym *ou*
→ Snacké de poulet aigre-doux

Entrée

→ Gaspacho andalou *ou*

→ Duo de foie gras & fines tranches de canard fumé, compotée de pommes vertes et gelée de Sauternes *ou*

→ Croustillant de crevette géante et saladine estivale

Plat (servi sur assiette)

→ Longe de veau rôtie sauce bordelaise, panier de polenta garni de petits légumes du marché *ou*

→ Rôti de porc farci forestière, mousseline de pommes de terre, mini-brochettes de légumes.

Fromages

→ Planchettes de fromages et fruits secs

MENU 2

Amuse-bouche

→ Noix de St-Jacques poêlées au sésame torréfié et sauce vierge *ou*

→ Beignet d'aubergine alla parmigiana

Entrée

→ Bisque de homard et émulsion aux herbes *ou*

→ Filet de dorade grillée et son beurre tomates séchées et ciboulette *ou*

→ Mini ravioles ricotta-citron à l'huile d'olive et basilic

Plat (servi sur assiette)

→ Suprême de pintade sauté et sauce au vin jaune et morilles, mousseline de pomme de terres et corbeille de petits légumes *ou*

→ Filet de boeuf rôti et sauce bordelaise, panier de polenta garni des petits légumes du marché.

Fromages

→ Planchettes de fromages et fruits secs

Dessert en buffet (valable pour les deux menus) : 1 pièce montée et 2 suggestions

→ Pièce montée: Croque-en-bouche ou vacherin glacé (arôme à préciser)
→ Autres suggestions : plateau de fruits frais, meringues double crème, pruneaux pochés au vin rouge et épices, glace cannelle, mandarine glacée, sablé aux figues sautées et glace de brebis à la raisinée, tartelettes aux vermicelles, miroir de mignardises.

De 70 à 84 CHF par personne, selon les choix	De 78 à 90 CHF par personne, selon les choix

Mise à jour : mai 2021

CRÊT BÉRARD

CARTE DES VINS ET BIÈRES

VINS BLANCS

- **Les Nonnes** (50cl / 70 cl) 19.- / 29.-
  Chasselas - Bonvillars
- **Chardonnay** (75cl) 35.-
  Chardonnay - Bonvillars
- **Pinot gris** (75cl) 35.-
  Pinot Gris - Bonvillars
- **Les Fosses** (70 cl) 38.-
  Chasselas - St-Saphorin
- **L'Abesse blanche** (70 cl) 32.-
  Chasselas-Chardonnay
- **Altesse** (75 cl) 39.-
  Abesses- Echandens
- **Riex** (75cl) 39.-
  Chasselas AOC - Rivaz
- **Sauvignon blanc** (75cl) 47.-
  Sauvignon Blanc - Féchy
- **Calamin** (75cl) 39.-
  Chasselas AOC - Riex
- **Lôzannoix** (70cl) 36.-
  Saint-Saphorin - Lavaux

VINS ROSÉS

- **Oeil de Perdrix** (75cl) 35.-
  Pinot noir Orbe AOC - Valeyres-sous-Rances

VINS ROUGES

- **Clos des Abesses Gamay** (50cl / 70 cl) 21.- / 29.-
  Gamay - Echandens
- **L'Abesse Rouge** (70 cl) 39.-
  Gamaret Garanoir - Echandens
- **Coup de sang** (75 cl) 35.-
  Pinot noir - Cully
- **Colombe Noire** (75 cl) 55.-
  Pinot noir - Féchy
- **Colombe Rouge** (75 cl) 55.-
  Merlot, Gamaret, Syrah - Féchy
- **Gamaret** (75 cl) 45.-
  Gamaret - Bonvillars
- **Rouge Carmin** (75 cl) 36.-
  Pinot noir, gamay, garanoir - Bonvillars
- **Gamay confidentiel** (75 cl) 46.-
  Gamay - Valeyres-sous-Rances
- **Le Secret de S** (70 cl) 47.-
  5 cépages - St-Saphorin

BIÈRES

- **Docteur Gab's** (variable - 33 cl) 6.-

Mise à jour : novembre 2022

CRÊT BÉRARD

CARTE DES CHAMPAGNES

→ **Bollinger Spécial Cuvée Brut Champagne AOC** **150.- / bt**

Perlage fin et persistant, nez de noisette, d'abricot, de menthe et de framboise, sur des notes grillées, dosage très bas au palais, acidité croquante, fruit dense et juteux typique du pinot, perlage crémeux, un champagne corsé avec une très longue finale.

→ **Champagne Deutz Brut Classic** **120.- / bt**

Le Brut Classic offre une robe d'une couleur or assez soutenue et présentant des bulles d'une grande finesse. Au nez, son bouquet est très expressif, il révèle tout d'abord des notes florales puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs. La bouche du Brut Classic associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture est soyeuse.

→ **Veuve Clicquot Brut Champagne AOC** **150.- / bt**

Le Brut Carte Jaune de Veuve Clicquot dévoile une jolie robe aux reflets dorés, avec une effervescence extrêmement fine. Il présente une grande puissance au nez, développant d'abord des senteurs de fruits blancs et de fruits séchés, avant des notes de vanille et brioche. Il offre en bouche une attaque franche et dynamique, se révélant harmonieux et superbement fruité.

→ **Moët et Chandon Brut Impérial Champagne AOC** **130.- / bt**

Cuvée emblématique de la Maison Moët et Chandon depuis 1869, Moët Impérial se distingue par son fruité éclatant, son palais savoureux et son élégance. Sa robe scintillante est élégamment dorée, parée de reflets verts. Le nez est éclatant et fruité sur des touches de fruits blancs et d'agrumes mais aussi des nuances plus florales et des notes blondes : tilleul, brioche, noix fraîches... Le palais de ce champagne est savoureux et fondu, alliant générosité et subtilité ainsi qu'une finale croquante et délicatement fraîche.

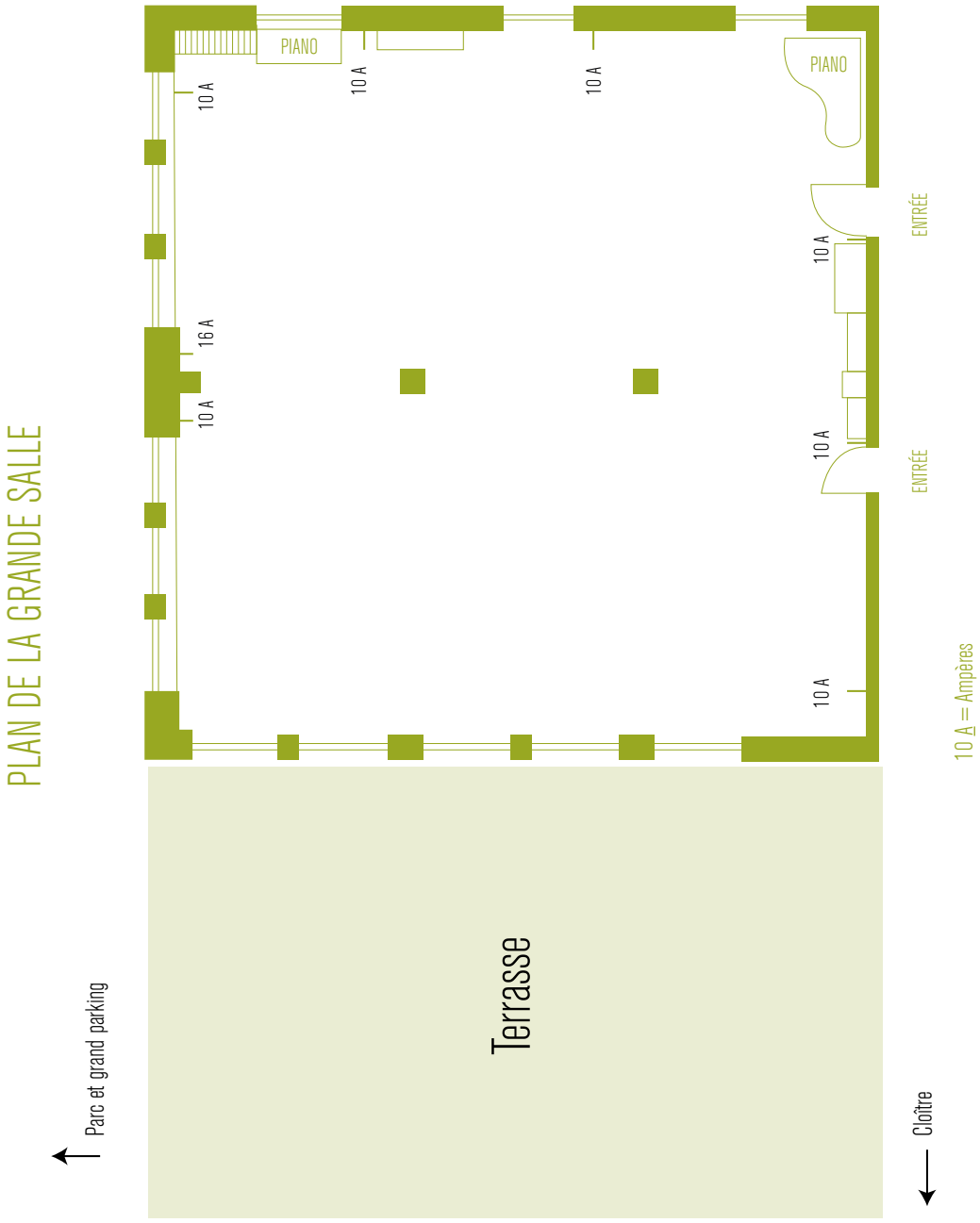
→ **Ruinart Brut Champagne AOC** **170.- / bt**

Le "R" de Ruinart brut est une cuvée signature de la Maison. Le "R" de Ruinart présente toute la fraîcheur, la complexité et l'élégance d'un grand champagne en se déployant dans une bouche parfaitement équilibrée et charnue.

LES LIEUX

Notre grande salle et notre salle à manger sont à votre disposition pour le repas et la suite de votre fête de mariage.

PLAN DE LA GRANDE SALLE

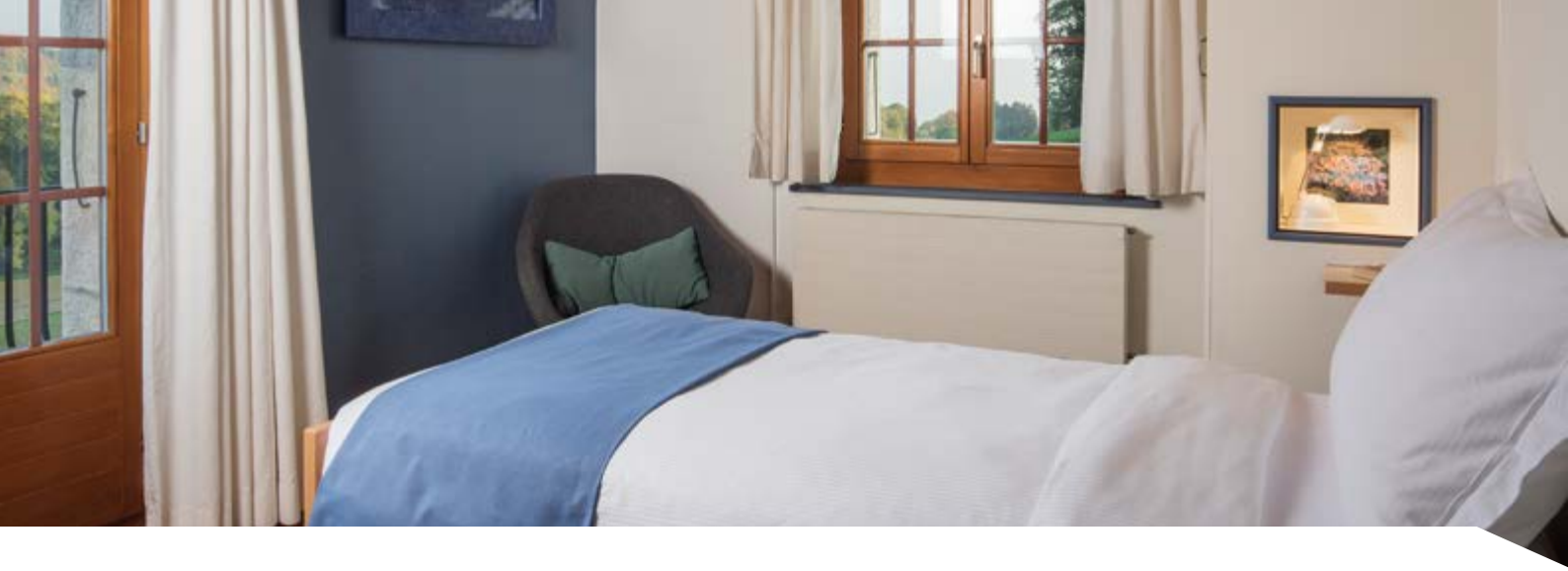


Mise à jour : mai 2021

CRÊT BÉRARD

LOGEMENT

En organisant votre mariage à Crêt-Bérard, vous privatisez la totalité des chambres.
Vos invités pourront ainsi passer une soirée festive et dormir sur place.
Un total de 40 chambres et 66 lits sont disponibles pour vos invités et vous-mêmes.



TYPES DE CHAMBRES, NOMBRE DE PLACES ET RÉPARTITION

NUMÉRO DE CHAMBRE	CHAMBRE DU CLOÎTRE type de chambre
102	simple
103	simple
104	simple
105	simple
106	simple
107	triple
108	simple
109	simple
110	simple
111	simple
112	simple
113	simple
114	simple
115	double (WC-douche)
201	double (WC-douche)
202	simple (WC-douche)
204	simple (WC-douche)
205	simple (WC-douche)
207	simple (WC-douche)
208	triple (WC-douche)
209	double (WC-douche)
210	double (WC-douche)
211	triple (WC-douche)
214	double (WC-douche)

NUMÉRO DE CHAMBRE	MAISON type de chambre
301	simple/ double (WC-douche)
303	simple (WC-douche)
304	simple/ double (WC-douche)
306	double (WC-douche)
307	triple (WC-douche)
308	simple (WC-douche)
310	double (WC-douche)
311	double (WC-douche)
401	individuelle
402	individuelle
403	simple/ double (WC-douche)
405	individuelle
406	simple/ double (WC-douche)
407	simple/ double (WC-douche)
408	simple / double
800	familiale (5 personnes)

TOTAL CHAMBRES	40
TOTAL MAXIMUM DE LITS	66

RÉCAPITULATIF DES CHAMBRES

6 simples (avec WC/douche)

5 simples/doubles (avec WC/douche)

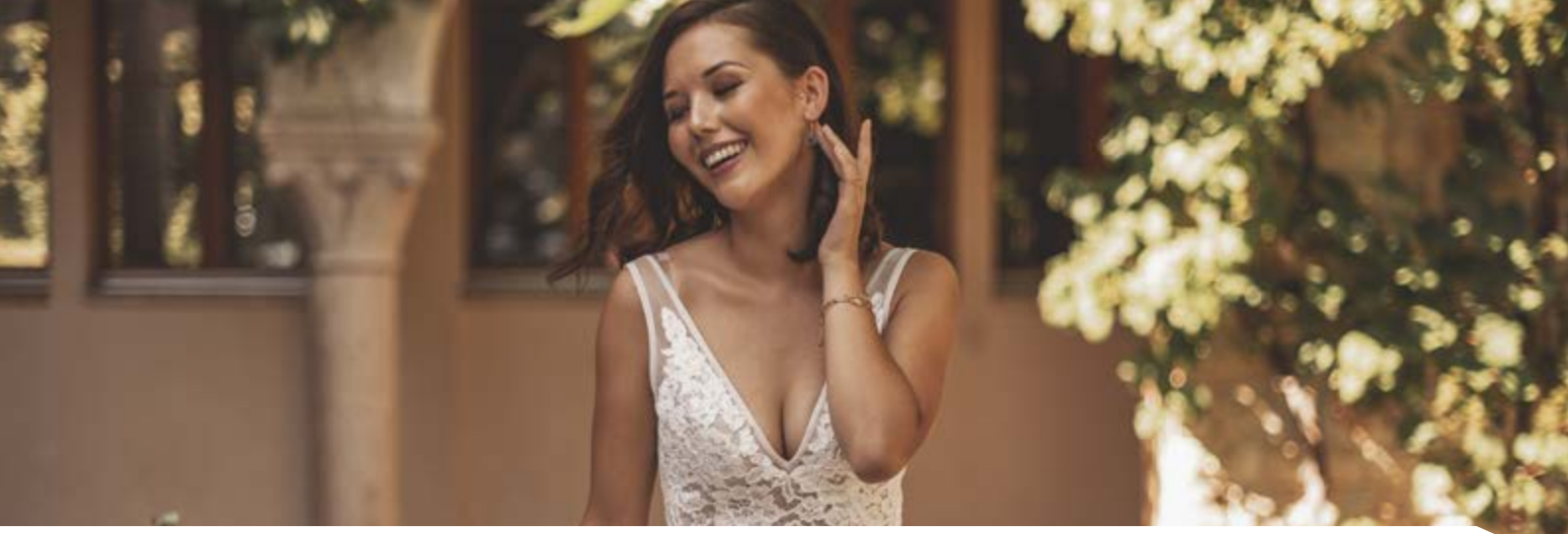
1 chambre familiale à 5 lits

3 triples avec WC/douche (3ème lit à ouvrir)

16 individuelles (WC et douche à l'étage)

8 doubles WCD

1 triple (WC/douche à l'étage)



CONTACT

Pour réserver votre mariage, nous vous remercions de remplir le formulaire disponible sur notre site internet, en prenant soin d'être aussi complets que possible.

Notre équipe prendra contact avec vous par téléphone dans les jours suivant votre demande. Un rendez-vous sera alors fixé pour une visite de la maison !

Votre contact

Déborah Schällebaum, responsable de la réception

Partenaires du shooting-photo
Fleuriste : www.juin-juillet.ch
Wedding Design & Planner : Cavigelli Wedding / www.cavigelliwedding.ch
Photographe : Marie Montibert www.capturemysoul.com
Stylisme de la mariée : With Love Boutique (Léa & Laetitia) / www.withloveboutique.ch
Maquillage & Coiffure : Juliet Martin / www.julietmartin.co.za
Bijoux : Emi Cra Cra (Emilie Dumoulin) / emilie.emonet@hotmail.com
Calligraphie : EM Créations (Emilie Marchesi) / www.emcreations.ch 9.
Location de mobilier : August Event / www.augustevents.fr
Gâteau : Aux Parfums des Saisons / www.auxparfumsdessaisons.ch
Modèle : Nadine Oberson / nadine.oberson@gmail.com / www.nadineoberson.com
Modèle : Eliane Crettaz / eliane@youlook.ch / www.elianecrettaz.ch