



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 ici nos suggestions.



APÉRITIF CHF 29 PAR PERSONNE

Faites votre sélection parmi les propositions de notre Chef.
Créez votre apéritif selon vos envies parmi un éventail de possibilités.
Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

PETITS SNACKS (choix de 2)

Mini feuilletés
Flûtes au sel
Mini croissants au jambon
Chips et bretzel

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES (+7/pp) (choix de 4)

Accompagnée de tomates cerises, petits oignons et cornichons

Viande des Grisons	Lard sec du Valais
Jambon cru	Pâté Vaudois
Saucisson d'Epagny	

LÉGUMES EN CRUDITÉ ET SES DIPS DE YOGOURT (choix de 3)

Aux herbes fraîches	Pesto
Curry	Concombre et menthe
Poivons rôtis	Cocktail

DIPS (choix de 2)

Servis avec du pain campagnard, pain pita, chips de pita, tortillas chips, croustillants de pain torsadé (selon choix de dips).

Humus libanais	Tapenade d'olives
Humus à la betterave	Tapenade de tomates séchées
Guacamole	Tomates grattées à l'ail et huile d'olive

VERRINES (choix de 3)

Petits pois au miel, limette et menthe 
Gaspacho de légumes ensoleillés et fraises 
Shot de concombre, yogourt et menthe 
Soupe de melon à la menthe poivrée 
Tzatziki à l'aneth et feta 
Caviar d'aubergines (nature ou avec feta) 

Tartare de saumon d'Atlantique, pommes, limettes et fromage frais
Pique de saumon fumé sur crémeux d'avocat
Verrine de volaille et ananas au curry
Thon au sésame et wakamé (+2/pp)

BROCHETTES (choix de 2)

Melon et jambon cru
Mangue, basilic et olives noires 
Tomates cerises et mozzarella, pesto ou crème de balsamique 
Pique de saumon fumé, sauce limette au wasabi
Melon et pastèque 

PETITES ROULADES (choix de 2)

Wrap de jambon de campagne, Brie et moutarde
Wrap au jambon, fromage frais aux herbes et concombre
Wrap de volaille, tomates séchées, fromage crémeux et roquette
Wrap de thon et céleri en cocktail épicé de fromage crémeux
Wrap avocat, courgette et parmesan 
Wrap de rillettes de saumon Atlantique à l'absinthe, concombres et pommes (+2/pp)

PETITS CHAUDS (choix de 3)

Petits beignets au fromage de Crêt-Bérard 
Légumes en tempura, sauce yogourt ou aux saveurs asiatiques 
Ramequins au fromage de nos régions 
Mini quiches
Rouleaux de printemps, sauce soya ou aigre doux
Jalapeño farci de fromage crémeux 

Crevettes à l'ail et persil
Pique de poulet sauce teriyaki et coriandre
Pique de bœuf au sésame, sauce teriyaki
Pique de tofu au sésame 
Raviole de cèpes et crème d'asperges 
Mousseline d'asperges à la crème de parmesan 
Crevettes «saganaki» au fromage feta (+2/pp)

DOUCEURS (+3/pp) (Palette de mignardises + choix de 2)

Macarons
Tartelette au citron
Tartelette au chocolat 70 %
Carré de bavaois aux poires et caramel
Carré cappuccino
Verrine de salade de fruits frais

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.



SUGGESTION DE MENU CHF 92 PAR PERSONNE

Faites votre choix parmi les propositions de notre Chef.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut-être choisie pour le plat principal. D'autres mets peuvent agrémenter votre menu et des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

AMUSE-BOUCHES (+5/pp) (choix de 1)

Gaspacho de légumes et sorbet au basilic 

Roulé d'aubergine au chèvre frais, fondue de tomates et poivrons 

Coquille Saint-Jacques au sésame et beurre blanc au vin de Chardonne

ENTRÉES (choix de 1)

Duo de saumon de Norvège, en tartare et finement tranché, céleri et pommes

Tartare de betterave et son crémeux d'avocat, croustillant salé 

Crevettes à l'ail et fraîcheur de salades

Filet de daurade au beurre de tomates, galette de pommes de terre et poireaux

Ravioles de ricotta et épinards, fondue de tomates au basilic et olives 

Pâté de canard en croute, salade de pommes vertes et céleri, fruits rouges au balsamique

Feuilleté aux asperges et épinards à la crème de coco 

Tarte aux tomates rôties, avec feta et pesto 

Timbale d'asperges et parmesan à la crème de morilles (+2/pp) 

Velouté de foie gras aux pommes et asperges (+2/pp)

Petite bisque de homard parfumée au Rémy Martin (+2/pp)

Foie gras et confit d'oignons au cassis, fraîcheur de salades et pommes (+5/pp)

RAFRAICHISSANTS (+5/pp) (choix de 1)

Granité aux pommes et Calvados

Sorbet orange et Campari

Sorbet citron et petits fruits exotiques

PLAT PRINCIPAL (choix de 1)

Dos de saumon aux herbes aromatiques, sauce Champagne safranée
Médaille de loup de mer aux graines de fenouil
Suprême de pintade farcie aux pistaches, sauce morilles parfumée au vin jaune
Galette maison aux légumes et séré, tomates et basilic 
Cannelloni aux brocolis et ricotta 
Curry de tofu aux champignons, brocolis et petits pois 
Poivron farci au chou-fleur, aubergine et basmati parfumés aux épices orientales 
Filet de bœuf de nos régions (+10/pp)
Médailles de veau de nos régions à la crème de citron (+10/pp)

Sauces (choix de 2)

Sauce bordelaise, échalotes et moelle
Sauce vin rouge et mignonette de poivre noir
Sauce au poivre vert
Sauce aux morilles, aromatisée au Rémy Martin
Sauce aux morilles et vin jaune

Garnitures (choix de 1)

Gratin dauphinois
Pommes grenailles au romarin
Tagliatelles fraîches
Mousseline de pommes de terre au beurre salé
Écrasé de pommes de terre aux légumes et herbes aromatiques

Légumes de Crêt-Bérard (choix de 1)

Bouquet de légumes
Légumes snackés

Timbale de légumes du Sud
Aumônière d'épinards et feta

PLANCHETTE DE FROMAGERS (choix de 4)

Accompagnés de raisins, abricots séchés et tomates cerises

Gruyère AOP
Tête de Moine
Tomme vaudoise
Appenzell

Tilsit
Vacherin fribourgeois
Chèvre frais
Bleu de Bresse

Bûche de chèvre
Brie
Bleuchâtel (+2/pp)
L'Etivaz (+2/pp)
Gstaad aux herbes (+2/pp)
Tomme de Savoie (+2/pp)

GÂTEAU DE CÉLÉBRATION

Fruits rouges et vanille de Madagascar
Mousse au chocolat 42 % et bavares framboise
Mousse au chocolat noir aux éclats de chocolat 70 %
Cheesecake aux mûres ou aux myrtilles
Tarte au citron meringuée
Tarte truffée au chocolat
Vacherin glacé aux fruits des bois ou fraises
Vacherin glacé au chocolat blanc et éclats d'amandes caramélisées

MIROIR DE DOUCEURS (Palette de mignardises + choix de 2)

Macarons
Mousse au chocolat
Mousse de framboises
Tartelettes au citron
Crème brûlée
Verrine de salade de fruits
Carré de bavares aux poires et caramel
Carré cappuccino

Nous sommes à votre écoute : nous pouvons également vous faire des propositions sur mesure selon vos envies.
En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Provenances : viandes (Suisse), poisson (Suisse/France)



CARTE DES VINS ET BIÈRES

VINS BLANCS

Les Nonnes (50 cl/70 cl) Chasselas Bonvillars	CHF 21,00 CHF 31,00
Chardonnay (75 cl) Chardonnay Bonvillars	CHF 39,00
Pinot gris (75 cl) Pinot gris Bonvillars	CHF 39,00
Les Fosses (70 cl) Chasselas Grand Cru St-Saphorin	CHF 40,00
L'Abbesse blanche (70 cl) Chasselas-Chardonnay Vuflens-le-Château Echandens	CHF 39,00
Sauvignon Blanc (75 cl) Château d'Auvernier Neuchâtel	CHF 48,00
Riex (70 cl) Chasselas AOC Terravin Riex	CHF 39,00
Calamin Grand Cru (70 cl) Chasselas AOC Terravin Riex	CHF 39,00
Villette (70 cl) Villette AOC La Combe	CHF 36,00

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix (75 cl) Pinot noir AOC Valeyres-sous-Rances	CHF 35,00
---	-----------

VINS ROUGES

Clos des Abbesses (70 cl) Gamay Vuflens-le-Château Echandens	CHF 35,00
L'Abbesse Rouge (70 cl) Gamaret, Garanoir, Mara Vuflens-le-Château Echandens	CHF 44,00
Coup de sang (70 cl) Pinot noir Cully	CHF 42,00
Valdensis Bovy (75 cl) Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon St-Saphorin	CHF 55,00
Gamaret (75 cl) Gamaret Bonvillars	CHF 45,00
Gamay confidentiel (75 cl) Gamay Valeyres-sous-Rances	CHF 55,00
Le Secret de S Grand Cru (70 cl) Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Merlot St-Saphorin	CHF 47,00

BIÈRES (33 CL - % VARIABLE)

Docteur Gab's Swaff	CHF 5,00
Docteur Gab's Autres	CHF 7,00



CARTE DES CHAMPAGNES

Bollinger Spécial Cuvée Brut Champagne AOC

CHF 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

CHF 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

CHF 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

CHF 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

CHF 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.

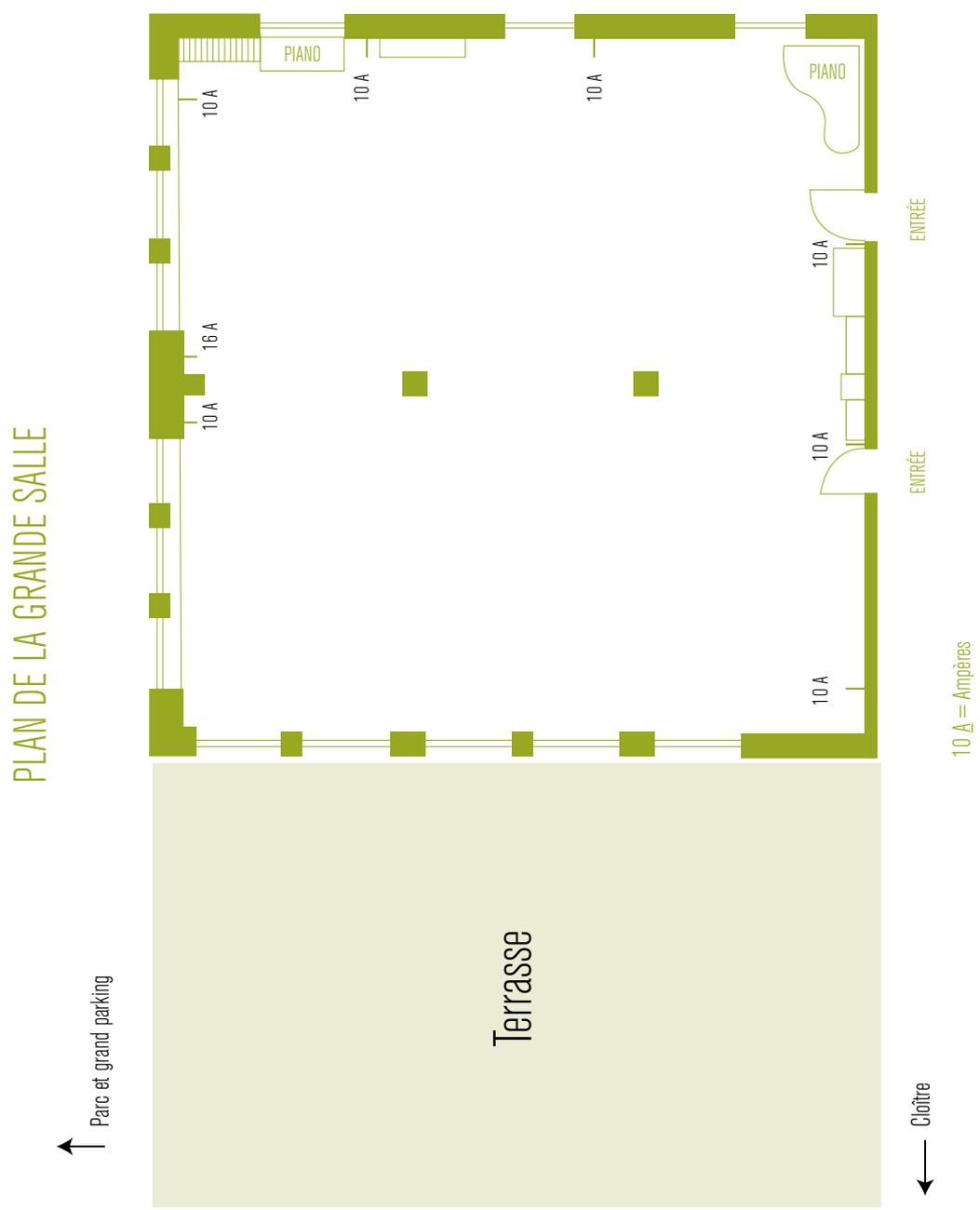


LES LIEUX

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







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 65 lits sont disponibles pour vous et vos invités.



TYPES DE CHAMBRES ET RÉPARTITION

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

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

TOTAL CHAMBRES	40
TOTAL MAXIMUM DE LITS	65

RÉCAPITULATIF DES CHAMBRES

11 individuelles confort

*dont 5 avec lit supplémentaire

1 chambre familiale à 5 lits

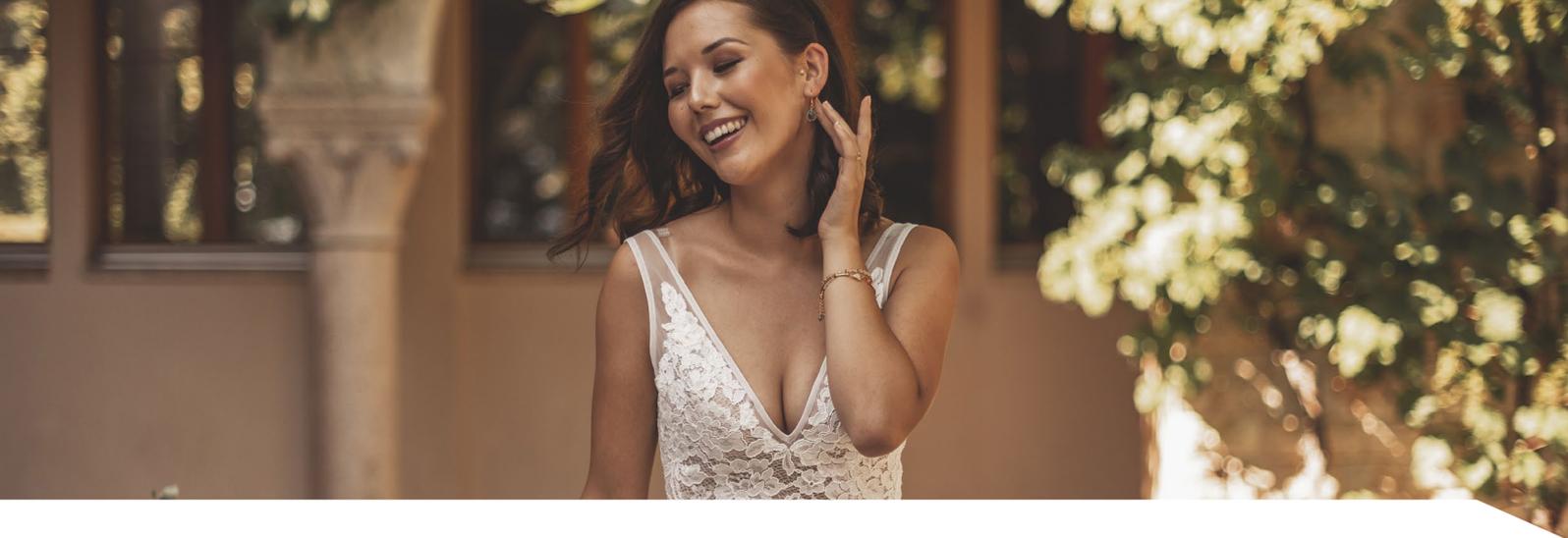
3 triples confort

16 individuelles (WC et douche à l'étage)

8 doubles confort

1 triple (WC/douche à l'étage)

confort = avec WC/douche



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

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



Nous sommes Swisstainable.

Nous participons au programme de durabilité **Swisstainable** et sommes classés au **niveau I - committed**. Le programme **Swisstainable** réunit des entreprises et des organisations de l'ensemble du secteur touristique suisse. Par notre participation, nous nous engageons à promouvoir un développement durable continu de l'entreprise, suivons de près les mesures prises dans le domaine de la durabilité et apportons ainsi **une contribution concrète à un tourisme suisse durable**.

Pour en savoir plus sur Swisstainable, MySwitzerland.com/fr/Swisstainable