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 Cheffe.
Créez votre apéritif selon vos envies parmi un éventail de possibilités.
Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

PETITS SNACKS

Mini feuilletés
Mini croissants au jambon

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES (+7/pp)

Viande des Grisons
Jambon cru
Saucisson d'Epagny
Pâté Vaudois

LÉGUMES EN CRUDITÉ ET SES DIPS DE YOGOURT (choix de 2)

Aux herbes fraîches
Curry
Cocktail
Pesto

DIPS (choix de 2)

Pain pita, tortillas chips, croustillants de pain torsadé (selon choix de dips).

Humus libanais
Guacamole
Tapenade d'olives noires
Artichaunade

VERRINES (choix de 3)

Gaspacho de petits pois et menthe
Gaspacho de légumes du soleil
Tartare de saumon d'Atlantique
Pique de saumon fumé et crémeux d'avocat
Tzatziki et feta
Caviar d'aubergine (nature ou avec feta)

BROCHETTES (choix de 2)

Melon et pastèque
Pastèque, feta et olives noires
Melon et jambon cru
Tomates cerises et mozzarella (pesto ou crème de balsamique)

PETITES ROULADES (choix de 2)

Wrap de concombre et herbes
Wrap de volaille, tomates séchées et roquette
Wrap de volaille façon César
Wrap de thon à l'asiatique
Wrap de saumon, fromage crémeux acidulé
Wrap avocat, courgettes grillées et parmesan

PETITS CHAUDS (choix de 3)

Petits beignets au fromage de Crêt-Bérard
Ramequins au fromage de nos régions
Mini quiches
Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce
Crevettes à l'ail et persil
Pique de bœuf, sauce teriyaki
Pique de poulet, sauce teriyaki
Pique de tofu au sésame
Mousseline d'asperges au parmesan

DOUCEURS MIGNARDISES MAISON (+6/pp) (choix de 4)

Macarons
Crème brûlée
Tartelettes aux fruits
Choux
Éclair
Mousse au chocolat
Salade de fruits

POUR LES MIGNARDISES, LES SAVEURS SONT À CHOIX SUR DEMANDE

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 Cheffe.
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)

Amuse-bouche de la Cheffe
Roulé d'aubergine au chèvre frais, fondue de tomates et poivrons
Coquille Saint-Jacques, sauce vierge, pignons et abricots séchés
Tataki de cœur de thon, chantilly wasabi et gingembre confit

ENTRÉES (choix de 1)

Saumon de Norvège en tartare
Tartare de betterave, crémeux d'avocat et tuile croustillante
Filet de daurade, condiment salicorne, Kalamata, pignons et tomates séchées, beurre blanc et huile de ciboulette
Raviole de ricotta et bouillon miso
Feuilleté d'asperges vertes grillées et blanches en bavarois au parmesan
Sablé parmesan et piment d'Espelette, caviar d'aubergines, légumes crus et cuits
Soupe de poisson revisitée de la Cheffe, poissons en plusieurs cuisson, bisque épicée et rouille
Œuf parfait, condiment selon saison
Foie gras, brioche à l'huile d'olive et confit d'oignons rouges à la cannelle (+10/pp)

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

Granité aux pommes et Calvados
Sorbert orange et Campari
Sorbet citron et petits fruits exotiques

PLAT PRINCIPAL (choix de 1)

Aubergine confite au miel et miso
Risotto de saison
Demi-homard grillé aux herbes (+10/pp)
Suprême de pintade, farce fine
Filet de bœuf (+10/pp)
Médaillons de veau (+10/pp)
Filet mignon de porc
Filet de loup de mer (+10/pp)
Filet de daurade
Tian de légumes de saison confits

Sauces (choix de 1)

Morilles
Vin rouge
Poivre vert
Sauce bordelaise, échalote
Moutarde
Beurre blanc, saveur à choix
Sauce vierge, saveur à choix

Garnitures (choix de 1)

Mille-feuille de pommes de terre
Pommes de terre grenaille
Gratin dauphinois
Mousseline de pommes de terre
Tagliatelles fraiches

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON

PLANCHETTE DE FROMAGERS (choix de 4)

Gruyère AOP
Tête de Moine
Tomme vaudoise
Appenzell
Tilsit
Vacherin fribourgeois
Chèvre frais cendré
Bleu de Bresse
Bûche de chèvre
Brie
Etivaz

GÂTEAU DE CÉLÉBRATION

Framboisier pistache
Fraisier
Forêt noire
Mousse au chocolat et praliné pécan
Entremet citron meringué
Cheesecake de saison
Mousse passion, ananas caramélisé et biscuit coco

DOUCEURS MIGNARDISES MAISON (choix de 4)

Macarons
Crème brûlée
Tartelettes aux fruits
Choux
Éclair
Mousse au chocolat
Salade de fruits

POUR LES MIGNARDISES, LES SAVEURS SONT À CHOIX SUR DEMANDE

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 Vufflens-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 Vufflens-le-Château | Echandens	CHF 35,00
L'Abbesse Rouge (70 cl) Gamaret, Garanoir, Mara Vufflens-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.

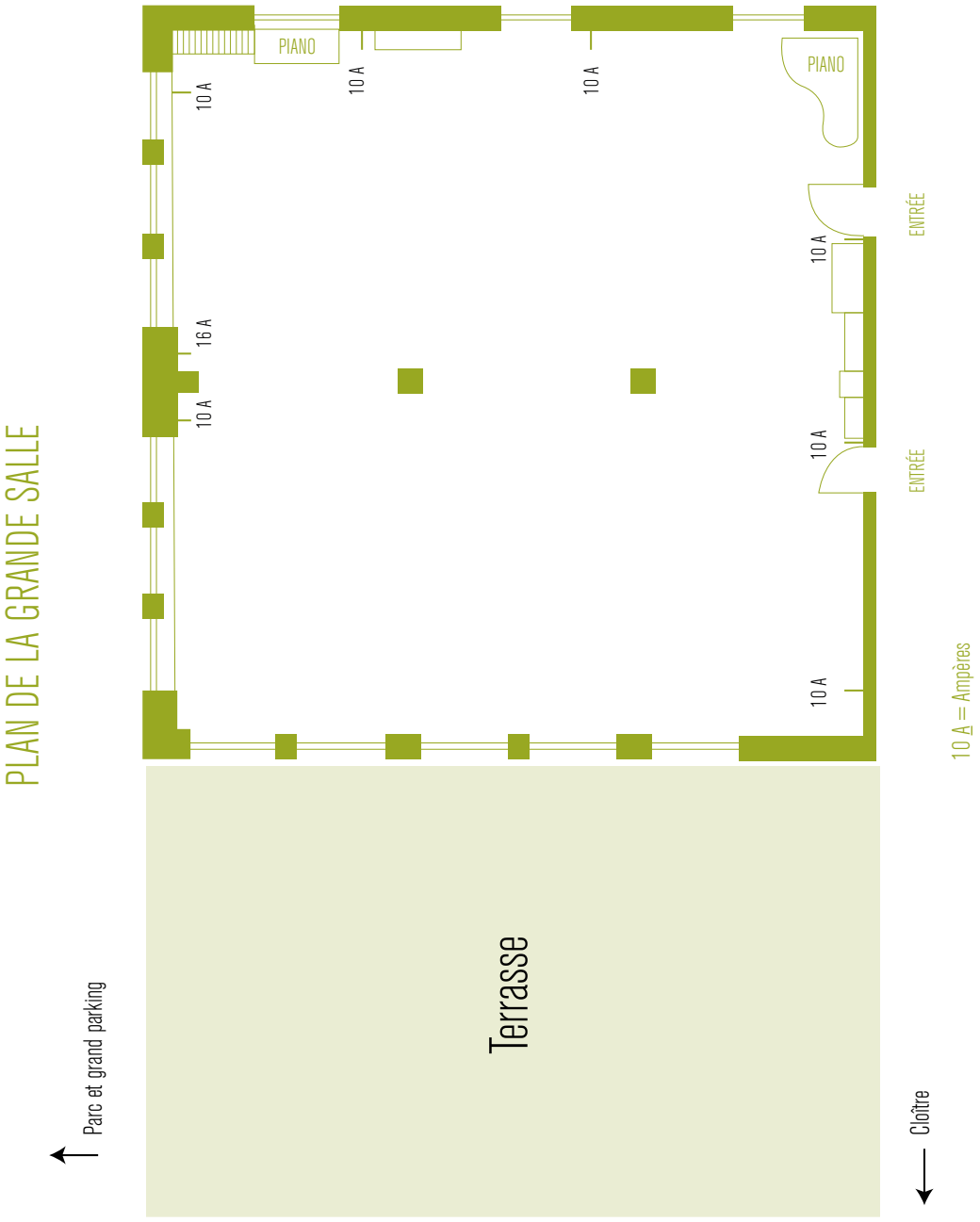
Ruinart Brut Champagne AOC **CHF 170.- /bt**

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



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 65 lits sont disponibles pour vous et vous 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

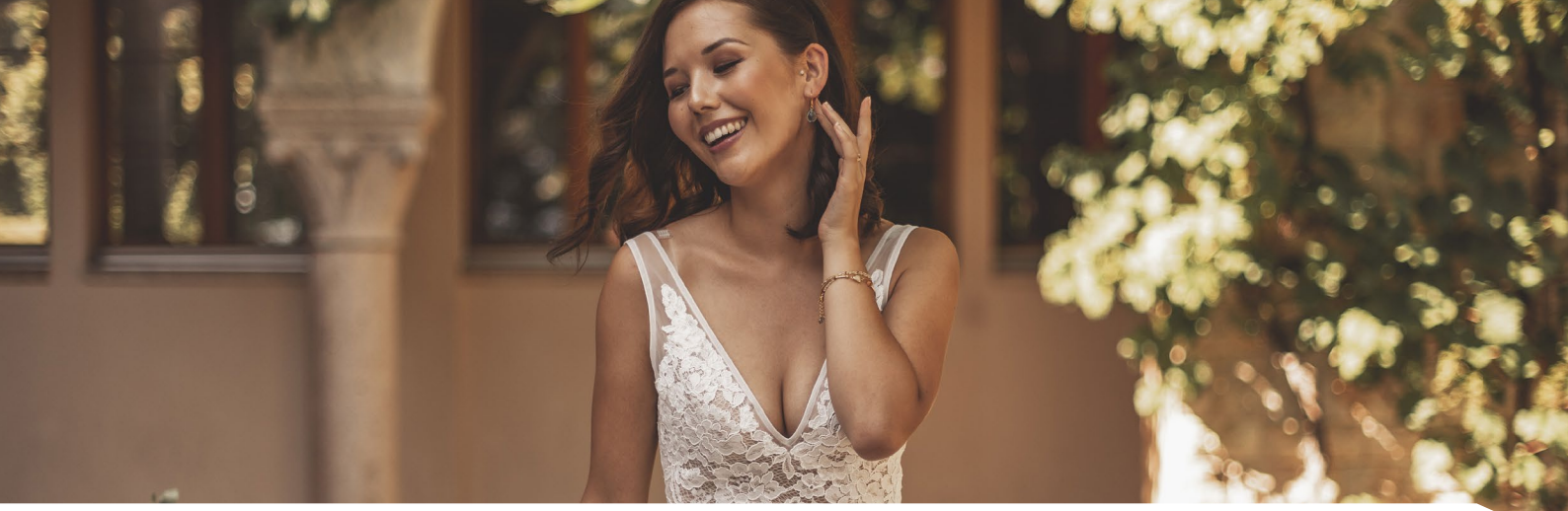
3 triples confort

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 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

---

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 touristiques 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, MySwiterland.com/fr/Swisstainable

Mise à jour : août 2025

CRÊT BÉRARD