



# 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 sauces)

Aux herbes fraîches	Cocktail
Curry	Pesto

## DIPS (choix de 2)

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

## 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   
Mini-burgers falafel, oignons confits, sauce yaourt   
Mini-burgers viande hachée, gruyère, oignons confits, sauce cocktail épicée

## 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 épicee 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

Sorbet orange et Campari

Sorbet citron et petits fruits exotiques

## PLAT PRINCIPAL (choix de 1)

---

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

## TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON

## PLANCHETTE DE FROMAGERS (choix de 4)

---

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

## ÂGATEAU DE CÉLÉBRATION

---

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

## DOUCEURS MIGNARDISES MAISON (choix de 4)

---

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

## 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

<b>Les Nonnes</b> (50 cl/70 cl)	CHF 22,00 CHF 32,00
Chasselas   Bonvillars	
<b>Chardonnay</b> (75 cl)	CHF 44,00
Chardonnay   Bonvillars	
<b>Pinot gris</b> (75 cl)	CHF 44,00
Pinot gris   Bonvillars	
<b>Les Fosses</b> (70 cl)	CHF 45,00
Chasselas Grand Cru   St-Saphorin	
<b>L'Abbesse blanche</b> (70 cl)	CHF 44,00
Chasselas-Chardonnay Vufflens-le-Château   Echandens	
<b>Sauvignon Blanc</b> (75 cl)	CHF 51,00
Château d'Auvernier Neuchâtel	
<b>Riex</b> (70 cl)	CHF 39,00
Chasselas AOC Terravin   Riex	
<b>Calamin Grand Cru</b> (70 cl)	CHF 45,00
Chasselas AOC Terravin   Riex	
<b>Epesses Grand Cru</b> (70 cl)	CHF 45,00
Chasselas AOC   Cully	

## VINS ROSÉS

<b>Œil de Perdrix</b> (75 cl)	CHF 38,00
Pinot noir AOC Valeyres-sous-Rances	

## VINS ROUGES

<b>Clos des Abbesses</b> (70 cl)	CHF 38,00
Gamay Vufflens-le-Château   Echandens	
<b>L'Abbesse Rouge</b> (70 cl)	CHF 46,00
Gamaret, Garanoir, Mara Vufflens-le-Château   Echandens	
<b>Coup de sang</b> (70 cl)	CHF 48,00
Pinot noir   Cully	
<b>Valdensis Bovy</b> (75 cl)	CHF 58,00
Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon   St-Saphorin	
<b>Gamaret</b> (75 cl)	CHF 46,00
Gamaret   Bonvillars	
<b>Gamay confidentiel</b> (75 cl)	CHF 58,00
Gamay   Valeyres-sous-Rances	
<b>Le Secret de S Grand Cru</b> (70 cl)	CHF 50,00
Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Merlot   St-Saphorin	

## BIÈRES (33 CL - % VARIABLE)

<b>Docteur Gab's</b> Swaff	CHF 5,00
<b>Docteur Gab's</b> 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.



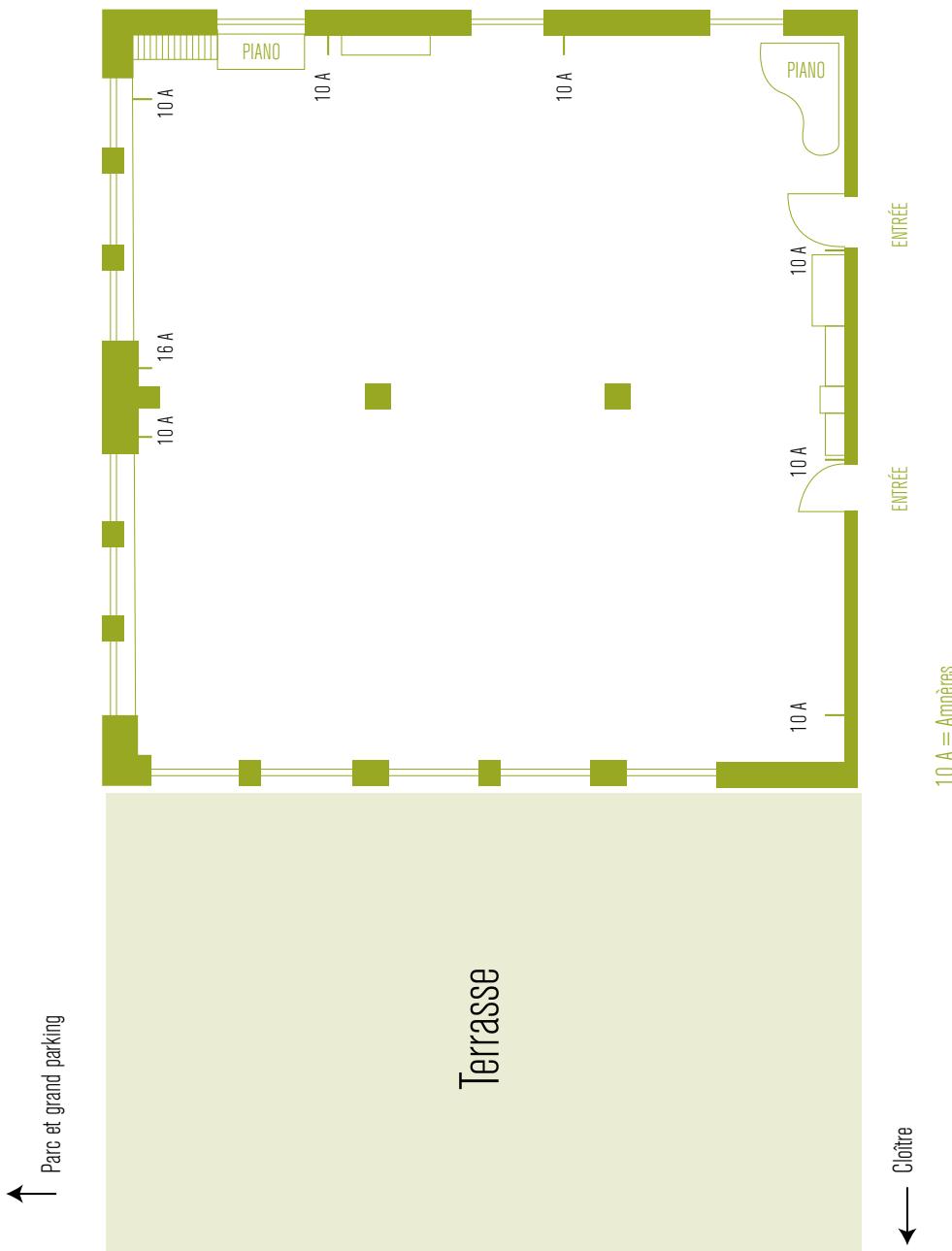
# LES LIEUX

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

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](http://www.juin-juillet.ch)

Wedding Design & Planner : Cavigelli Wedding / [www.cavigelliwedding.ch](http://www.cavigelliwedding.ch)

Photographe : Marie Montibert [www.capturemysoul.com](http://www.capturemysoul.com)

Stylisme de la mariée : With Love Boutique (Léa & Laetitia) / [www.withloveboutique.ch](http://www.withloveboutique.ch)

Maquillage & Coiffure : Juliet Martin / [www.julietmartin.co.za](http://www.julietmartin.co.za)

Bijoux : Emi Cra Cra (Emilie Dumoulin) / [emilie.emonet@hotmail.com](mailto:emilie.emonet@hotmail.com)

Calligraphie : EM Créations (Emilie Marchesi) / [www.emcreations.ch](http://www.emcreations.ch)

Location de mobilier : August Event / [www.augustevents.fr](http://www.augustevents.fr)

Gâteau : Aux Parfums des Saisons / [www.auxparfumsdessaisons.ch](http://www.auxparfumsdessaisons.ch)

Modèle : Nadine Oberson / [nadine.oberson@gmail.com](mailto:nadine.oberson@gmail.com) / [www.nadineoberson.com](http://www.nadineoberson.com)

Modèle : Eliane Crettaz / [eliane@youlook.ch](mailto:eliane@youlook.ch) / [www.elianecrettaz.ch](http://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, [MySwitzerland.com/fr/Swisstainable](http://MySwitzerland.com/fr/Swisstainable).