

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 FESTIF

Le meilleur de notre terroir aux influences du monde.
Composez selon vos envies parmi notre offre maison et de saison.

APÉRITIF TERROIR

33 CHF par personne
choix parmi notre offre terroir

2 dips & tartinades au choix
4 pièces froides au choix
4 pièces chaudes au choix
1 brochette au choix

soit 11 pièces/pers.,
pains & crackers inclus

Chaque pièce individuelle supplémentaire :
+ 3 CHF/pers.

APÉRITIF SIGNATURE

45 CHF par personne
choix parmi notre offre terroir et/ou signature

2 dips & tartinades au choix
5 pièces froides au choix
5 pièces chaudes au choix
1 brochette au choix
2 mignardises maison

soit 15 pièces/pers.,
pains & crackers inclus dont 4 pces
de la sélection signature

Chaque pièce individuelle supplémentaire :
+ 4 CHF/pers.

DIPS & TARTINADES

Servis avec crudités et crackers, toasts ou mini pita selon la tartinade

Caviar d'aubergine fumée aux herbes fraîches
Crème de carotte rôtie, cumin et yaourt
Sérac frais monté aux herbes
Crème de feta AOP, tomates séchées et basilic
Tartinade du chef
Houmous de haricots blancs et graines de tournesol, citronné

PIÈCES FROIDES

SÉLECTION TERROIR

Gaspacho de légumes de saison, huile d'herbes
Betterave rôtie, sérac frais, pomme et noix
Rillettes de volaille à l'estragon, pain croustillant
Wrap de poulet, légumes marinés et rôtis
Wrap de légumes grillés, fromage frais et roquette
Bouchée de papet vaudois
Pièce froide, suggestion du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Mini-bun brioché, tartare de truite saumonée, mayonnaise aux herbes et perles de citron
Toast de tartare de bœuf suisse, condiment XO
Espuma de champignons de saison, noisettes torréfiées
Mini-blini de truite fumée de Chambly, crème aigre et perles de yuzu
Sablé au Sbrinz et romain, mousse de séré et crème balsamique framboise

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (+11/PP)

Charcuterie produite par la Boucherie Martin à Puidoux, servie avec pickles maison, moutarde et pain au levain

Lard sec, salami de bœuf fumé, terrine maison, saucisson sec de porc – selon disponibilité

Sélection de fromages suisses

BROCHETTES

Brochette tomate cerise et mozzarella
Brochette melon et jambon cru
Brochette melon et pastèque

Brochette d'abricot rôti au miel, sauge et jeune Gruyère

PIÈCES CHAUDES

SÉLECTION TERROIR

Gougère soufflée au Gruyère AOP
Beignet de légumes de saison, sauce aux herbes
Pique de tofu fumé pané panko, sauce aigre-douce
Mini-croque au chèvre frais vaudois, miel de Crêt-Bérard et pesto de roquette
Mini-croque au jambon cru, Étivaz AOP et oignons confits
Mini-burger de bœuf, vieux Gruyère, oignons confits et sauce épicée
Mini-pita, falafel et sauce yaourt à la menthe
Pique de haut de cuisse de poulet, sauce cacahuète-citron vert
Pièce chaude, suggestion du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Bao de poitrine de cochon croustillant, chou vinaigré et sauce cinq-épices
Cromesquis de veau confit, condiment câpres et citron
Goujonnettes de perche du Léman, sauce tartare
Arancini crémeux, mayonnaise truffée
Beignet de chou-fleur rôti, crème de tahini et citron
Pique de bœuf, sauce teriyaki

DOUCEURS & MIGNARDISES MAISON

SÉLECTION TERROIR

Mini-pavlova, fruits rouges et crème double de la Gruyère
Mousse au chocolat au lait 64 %, crumble noisette et fleur de sel
Madeleine au miel de Crêt-Bérard
Verrine fruitée de saison
Surprise du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Mini dôme Dulcey à la fleur d'oranger, cœur agrumes
Verrine chocolat noir 70 %, caramel beurre salé, croustillant praliné noisette
Tartelette citron vert-yuzu
Financier pistache-framboise

La disponibilité de certains produits varie selon les saisons.
Notre équipe vous renseignera 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.

Provenance viandes et poissons : Suisse

Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus | Accord boissons sur demande dès 20 convives.



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)

Amuse-bouche du Chef
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) — CHF 22,00 / CHF 32,00
Chasselas | Bonvillars

Chardonnay (75 cl) — CHF 44,00
Chardonnay | Bonvillars

Pinot gris (75 cl) — CHF 44,00
Pinot gris | Bonvillars

Les Fosses (70 cl) — CHF 45,00
Chasselas Grand Cru | St-Saphorin

L'Abbesse blanche (70 cl) — CHF 44,00
Chasselas-Chardonnay
Vufflens-le-Château | Echandens

Sauvignon Blanc (75 cl) — CHF 51,00
Château d'Auvernier
Neuchâtel

Riex (70 cl) — CHF 39,00
Chasselas AOC Terravin | Riex

Calamin Grand Cru (70 cl) — CHF 45,00
Chasselas AOC Terravin | Riex

Epesses Grand Cru (70 cl) — CHF 45,00
Chasselas AOC | Cully

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix (75 cl) — CHF 38,00
Pinot noir AOC
Valeyres-sous-Rances

VINS ROUGES

Clos des Abbesses (70 cl) — CHF 38,00
Gamay
Vufflens-le-Château | Echandens

L'Abbesse Rouge (70 cl) — CHF 46,00
Gamaret, Garanoir, Mara
Vufflens-le-Château | Echandens

Coup de sang (70 cl) — CHF 48,00
Pinot noir | Cully

Valdensis Bovy (75 cl) — CHF 58,00
Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | St-Saphorin

Gamaret (75 cl) — CHF 46,00
Gamaret | Bonvillars

Gamay confidentiel (75 cl) — CHF 58,00
Gamay | Valeyres-sous-Rances

Le Secret de S Grand Cru (70 cl) — CHF 50,00
Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Merlot | St-Saphorin

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.

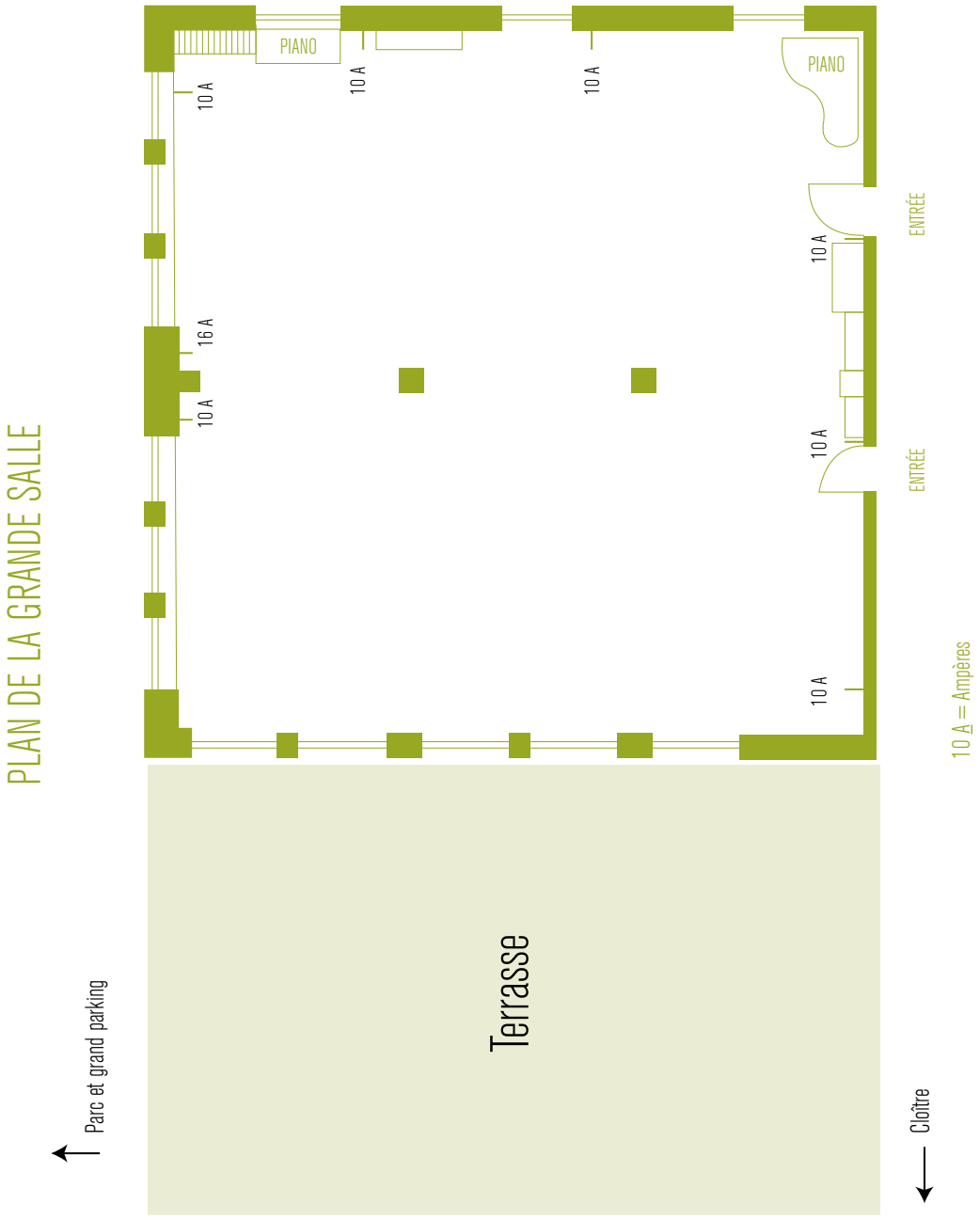


LES LIEUX

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 supérieur confort
202	individuelle confort
204	individuelle confort
205	individuelle confort
207	individuelle confort
208	triple confort
209	double supérieur confort
210	double supérieur confort
211	triple confort
214	double supérieur confort

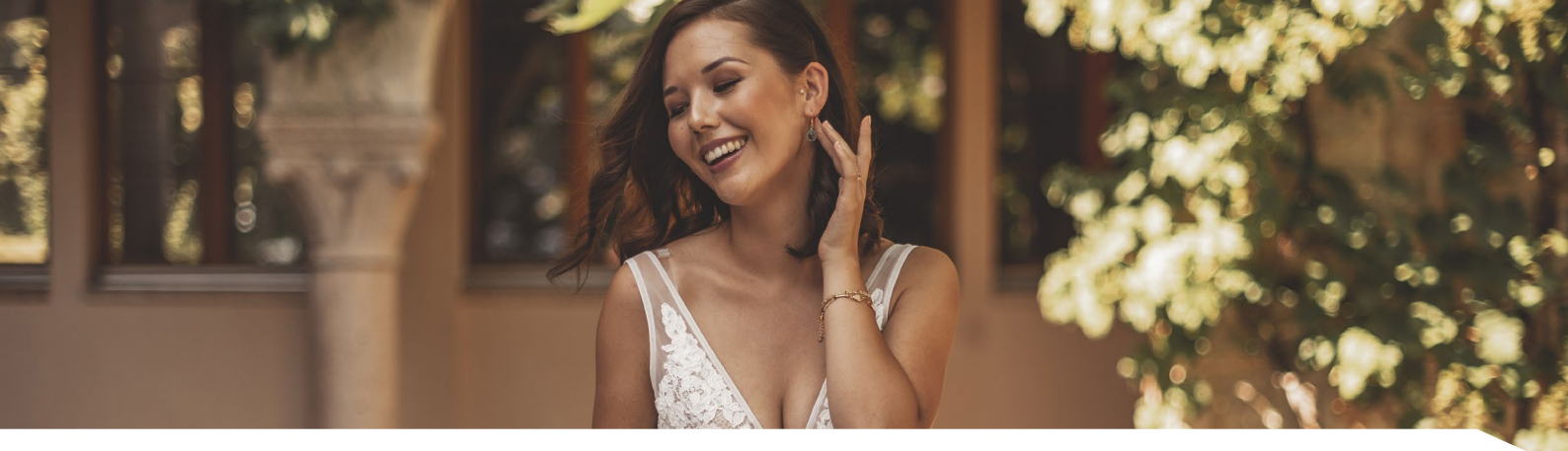
NUMÉRO DE CHAMBRE	MAISON type de chambre
301	individuelle confort*
303	individuelle confort*
304	individuelle confort*
306	double confort
307	triple confort
308	individuelle confort
310	twin confort PMR
311	double confort
401	individuelle
402	individuelle
403	individuelle confort*
405	individuelle
406	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)

1 twin confort PMR (personne à mobilité réduite)
3 doubles confort
4 doubles supérieur 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

---

VAUD PROMOTION

Swiss tainable committed

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