

Vous souhaitez organiser un mariage ou une réception sur mesure ?

Le domaine de la Colombière dispose de tous les équipements pour organiser dans les meilleures conditions votre évènement.

Nous vous offrons un cadre unique avec un parc de 4 hectares, 21 chambres, un restaurant et une très belle salle de réception dans une ancienne bergerie à la charpente cistercienne à trois nefs.

D' une superficie de 300 m², accueillez jusqu' à 180 convives assis et une piste de danse dans notre grande salle de réception pleine de charme, ouverte sur le parc.

Une prestation inoubliable orchestrée en fonction de vos attentes, par une équipe expérimentée.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Services inclus



Nous vous proposons une prestation complète du samedi 8h pour les préparatifs* jusqu'au bout de la nuit**. Idéal pour prolonger cet évènement, découvrez nos formules Brunch (p.8) du dimanche midi... Et profitez du Domaine (Parc et piscine) jusqu'à 17h le dimanche dans le cadre d'une privatisation du Domaine***.

Concernant la Halle (salle de réception), elle sera agencée de tables rondes pouvant accueillir 8 à 10 convives. Ensuite, suivant le plan de salle choisi nous agencerons une table d'honneur de 10 à 12 personnes ronde ou rectangulaire.

Ces tables seront recouvertes d'un nappage blanc et de serviettes assorties.

La sobriété du lieu et des tables vous permet de les personnaliser selon votre goût.



**Possibilité de décorer la Halle le vendredi*

***90,00 € / heure au-delà de 1h du matin*

**** sans Brunch le dimanche, les lieux doivent être libérés à 12h*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Cocktail

Proposition 1

- Mini quiche au boudin noir et pomme
- Cake de haddock
- Mini quiche de saumon fumé et brocolis
- Emulsion de moules safranées servie en verrine
- Houmous sur toast au sésame
- Cappuccino de champignons servi en verrine
- Soupe de petits pois à la menthe servie en verrine
- Soupe de carottes et coriandre en verrine
- Omelette espagnole
- Feuilleté de fromage au paprika
- Roulade de feuilleté à la tapenade
- Gaspacho servi en verrine
- Gâteau de foie de volaille et marmelade d' oignons rouges à la grenadine
- Polenta de parmesan aux olives vertes en cuillère
- Gnocchis parisiens au bleu
- Guacamole servi en cuillère
- Mousse de poivrons rouges servie en cuillère
- Brownie
- Tartelette aux fruits de saison
- Meringue
- Mousse framboise servie en verrine

Proposition 3

- Foie gras sur pain d' épices
- Saint Jacques sur boudin noir, sauce aigre douce en cuillère
- Gambas aux épices et concombre au yaourt en verrine
- Raviole de homard et mangue en cuillère
- Blinis de pomme de terre au saumon fumé et crème fraîche

Proposition 2

- Crème brûlée au foie gras en verrine
- Tartare de saumon au citron vert en cuillère
- Mini cake de patate douce et crabe
- Brochette de poulet au curry vert
- Risotto de cèpes en cuillère
- Rillettes de saumon au yaourt et à la coriandre en cuillère
- Sot-l' y-laisse façon barbecue
- Spring rolls au canard confit façon chinois en verrine
- Samossa de Saint Marcellin et pomme
- Boudin blanc aux trompettes
- Raviole de ricotta et épinard
- Emulsion de panais en verrine
- Œuf de caille au plat au boudin noir en cuillère
- Macaron
- Tartelette au citron
- Entremet chocolat poire
- Choux praliné

- Brochette de bœuf aux poivrons
- Asperges vertes et jambon de pays
- Croustillant de gambas en filo
- Cube de canard rosé au miel
- Fondant au chocolat
- Entremet aux fruits de la passion et framboises
- Tarte à la praline
- Mousse au chocolat blanc et grand Marnier

Formule 8 pièces apéritives à 10 € par personne

(5 dans la proposition 1, 2 dans la proposition 2 et 1 dans la proposition 3)

Formule 12 pièces apéritives à 16 € par personne

(8 dans la proposition 1, 3 dans la proposition 2 et 1 dans la proposition 3)

Formule 16 pièces apéritives à 20 € par personne

(10 dans la proposition 1, 4 dans la proposition 2 et 2 dans la proposition 3)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Menu "Symbolisme"



Soupe de melon au gingembre confit

Ou

Terrine de truite fumée et avocat, enroulée de saumon fumé

Ou

Parfait au foie de volaille et foie gras

Brioche et confiture d' oignons rouges

41 €

par personne

Un seul et même menu sera servi à l'ensemble des convives.

Filet mignon de porc au jambon de pays

Polenta au parmeggiano reggiano

Ou

Suprême de poulet fermier, rösti aux deux pommes Purée de petits pois

Ou

Filet de Saint-Pierre, terrine aux trois poivrons, émulsion champagne

Buffet de mignardises :

Panna cotta cardamome ananas

Entremet chocolat passion

Financier pistache, ganache pistache

Tartelette chocolat, glaçage chartreuse verte

Compotée de pêches rôties, mousse de fromage blanc

Boissons

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Supplément assiette de fromage à 6 € / personne

Supplément pièce montée choux (2 choux) à 5€/personne

Supplément pièce montée macaron (3 pièces) à 7 € / personne

Supplément Wedding Cake à 9 € / personne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Menu "Impressionnisme"



Gaspacho de poivrons jaunes, cubes de saumon

Ou

Poêlée de gambas aux épices en filo

Vinaigrette au yaourt et menthe

Ou

Feuilleté d' escargots flambés au pastis, julienne de légumes

51 €

par personne

Un seul et même menu sera servi à l'ensemble des convives.

Suprême de pintade farci au foie gras, galette de maïs,

Endives caramélisées

Ou

Magret de canard, risotto aux cèpes et noisettes crème de persil plat

Ou

Filet de sandre, linguine à l' encre de seiche et rubans de courgettes,

Crème d' artichauts et ciboulette

Assiette de fromages (Bleu d' Auvergne, fromage de chèvre, Tomme de Savoie et St Marcellin)

Buffet de mignardises :

Panna Cotta Dulcey, fruits de la passion

Entremet mascarpone chocolat blanc, compotée de fruits rouges

Tartelette fraise

Cône chocolat, crémeux citron jaune et vert

Entremet citron noisettes, croustillant praliné

Boissons

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

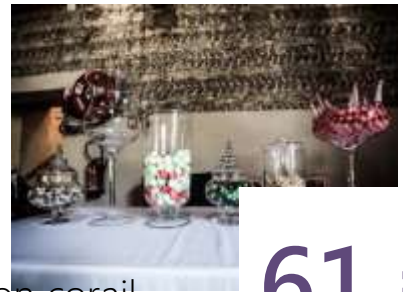
Supplément pièce montée choux (2 choux) à 5 € / personne

Supplément pièce montée macaron (3 pièces) à 7 € / personne

Supplément Wedding Cake à 9 € / personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Menu "Surréalisme"



Terrine de foie gras aux morilles et vin jaune

Ou

Poêlée de Saint Jacques, fondue de poireaux, émulsion corail

Ou

Cake de crabe et langoustines, roquette, sauce aigre douce

61 €

par

personne

Mignon de Bœuf roulé dans la mignonette, gnocchis au bleu,

Tomates semi-séchées

Ou

Carré d' agneau en croûte d' herbe et moutarde au moût de raisin,

Gratin de vitelottes, asperges vertes

Ou

Filet de bar au sésame, haricots mangetout, fondue de tomate et citronnelle

Un seul et même
menu sera servi
à l'ensemble des
convives.

Assiette de fromages (Bleu d' Auvergne, fromage de chèvre, Tomme de Savoie et St Marcellin)

Buffet de mignardises :

Soupe de fraises au poivre

Sabayon champagne, compotée de fruits de saison

Barrette chocolat noisette croustillant

Framboisier

Abricot frais poché, fenouil confit

Boissons

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Supplément pièce montée choux (2 choux) à 5 € / personne

Supplément pièce montée macarons à 7 € / personne

Supplément Wedding Cake à 9 € / personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec



Menu "jeunes convives"

Suprême de volaille et mousseline de purée

16 €

Brownie

par personne

Boissons : 2 verres de soft drink et eau minérale

Options

Animation Buffets

Afin de profiter un maximum de vos convives lors du vin d'honneur et de rendre votre réception plus originale, nous pouvons vous proposer un buffet animation avec finition de certaines pièces devant vos convives.

Nous proposons deux buffets d'animations :

Tradition

*Mini andouillette, oignon rouge
Découpe jambon : Jambon de pays
Marcelline : St Marcellin et lard en filo
11,00 €/pers*

Colombière

*Foie gras Poêlé compotée abricot sec
Gambas en filo
Noix de St Jacques sauce aigre douce
16,00 €/pers*

Pièce montée de fromage

Supplément de 60€

Privatisation des espaces

Location de la Halle

Mise à disposition de notre salle (300 m²) et ses abords :3 500,00 €

Hébergement :

Formule « Liberté » : 10 chambres sont réservées en priorité à vos invités jusqu' à 1 mois avant la date du mariage pour réservation en direct en précisant qu' ils font bien parti de vos invités ou selon rooming list fournie par vos soins.

Privatisation du Domaine

Mise à disposition de la Halle, Parc, Piscine, Hôtel* et Restaurant7 500,00 €

* Possibilité de règlement des chambres à la charge de vos convives.....4 500,00 €

Sous garantie de la réservation de la totalité des 21 chambres, toutes chambres non réservées par les convives devront être réglées par le client

Les chambres :

- Les chambres sont disponibles le samedi à partir de 16h, elles doivent être impérativement libérées le dimanche à 12h.
- L' affectation des chambres doit être communiquée à notre établissement afin d'établir la rooming list.
- En cas de besoin, les chambres peuvent être louées dès le vendredi soir.

Agencement de la salle

Housses de chaise à 3,50 € pièce ; Vestiaire non gardé

Droit de Bouchon

Si vous souhaitez apporter votre vin et/ou votre champagne, nous activerons les droits de bouchons suivants :

7€ par bouteille de vin

10€ par bouteille de champagne



Brunch

Soupe concombre

Rôti de porc farci aux abricots

Rôti de dindonneau

Brochettes aux deux poissons

Brochette de poulet aux cacahuètes

Terrine de foie de volaille

Terrine de poissons

Saumon mariné

Tapenade

5 salades du moment

Salade de fruits maison

Ou

Tarte aux fruits de saison

Ou

Mousse mascarpone framboise et meringue éclatées servie en verrine

27 €

par personne

Soupe de melon au porto blanc

Poulet rôti

Rôti de porc farci aux pruneaux

Carpaccio de bœuf

Brochette de saumon à la citronnelle

Terrine de canard confit

Terrine de poissons et crevettes

Houmous

Gravlax

6 salades du moment

Salade de fruits maison

Ou

Tarte aux fruits de saison

Ou

Mousse mascarpone framboise et meringue éclatées servie en verrine

30 €

par personne

Gaspacho

Rôti de porc farci aux abricots

Poulet rôti

Rôti de bœuf

Pâté de campagne

Pâté en croûte d' oie

Espadon en piperade

Saumon fumé

Filo de crevettes

8 salades du moment

35 €

par personne

Salade de fruits maison

Ou

Tarte aux fruits de saison

Ou

Mousse mascarpone framboise et meringue éclatées

servie en verrine

Boissons

Boissons non utilisées la veille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Apéritif et Spiritueux

FORMULE PAR PERSONNE

| | |
|---------------------------|---------|
| Kir vin blanc & Soft..... | 8,50 € |
| Champagne & Soft | 14,50 € |
| Rosé & Soft | 12,00 € |



A LA BOUTEILLE

| | |
|-----------------------------|---------|
| Champagne Apéritif..... | 50,00 € |
| Champagne HENRIOT | 80,00 € |
| Crément de Bourgogne..... | 26,00 € |
| Côtes de Provence Rosé..... | 18,00 € |
| Whisky, Gin et Vodka..... | 50,00 € |
| Pastis et Ricard | 45,00 € |

OPEN BAR SOFT

| | |
|--|--------|
| Forfait soft drink (eaux, jus de fruit, sodas) | 5,00 € |
|--|--------|

*Autres boissons sur demande



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Notre sélection de vins :

VIN BLANC

| | |
|--|------|
| La Ciboise « Chapoutier » | 12 € |
| Côtes du Rhône Guigal | 20 € |
| Viognier Domaine Montine | 24 € |
| Saint Peray « Bialères » | 33 € |
| Châteauneuf du Pape Domaine Roger Perrin | 44 € |

VIN ROUGE

| | |
|--|------|
| La Ciboise « Chapoutier » | 12 € |
| Côtes du Rhône Guigal | 20 € |
| Vacqueyras Domaine de l' Espigouette | 25 € |
| Crozes-Hermitage « Friandise » | 28 € |
| Saint-Joseph Domaine Pierre Gaillard | 35 € |
| Châteauneuf du Pape Domaine Roger Perrin | 48 € |

VIN DE DESSERT

| | |
|--|------|
| Champagne Henriot (Brut, blanc de blanc ou rosé) | 80 € |
| Champagne Domaine Perrin | 50 € |
| Crément de Bourgogne | 26 € |



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prestataires

Musique

DJ – Animation musicale
EXTRAVANIGHT
06 88 91 49 67
alex.cuz.ac@gmail.com



DJ – Animation musicale
Loïc CRETINON
06 82 44 41 29
sylgrab38@hotmail.fr



Fleuriste/Décorateur

J.DECLIPPELEIR
Jacques DECLIPPELEIR
04 74 86 28 82
www.declippeleir-fleurs.fr



Wedding Planner/Célébrante

Mars & Venus
Audrey MARGARIDO
04 26 64 67 94
audrey@mars-et-venus.com
www.mars-et-venus.fr

Autres



Ludovic BOURBON
06 01 39 37 97
contact@lyon-deco.com



Cérémonies à fleur de cœur
Sophie GUNTHER
06.78.32.69.58
sophie.celebrante@gmail.com



Only You Photographie
06.33.11.69.36
onlyyouphotographie@yahoo.com

www.ceremoniesafleurdecoeur.com

Hôtels à proximité

Hôtel France
38260 La Côte St André
04 74 20 25 99
à 25 min – 15 Chambres



Hôtel Le Ponceau
38270 Beaurepaire
04 74 56 82 03
à 15 min – 9 Chambres



modération.

Accès



PAR LA ROUTE

Depuis Lyon : Autoroute A7, sortie n°12 Chanas, direction Grenoble/ Beaurepaire D519.

Coordonnées GPS : Latitude 45.384730 / Longitude 4.987029



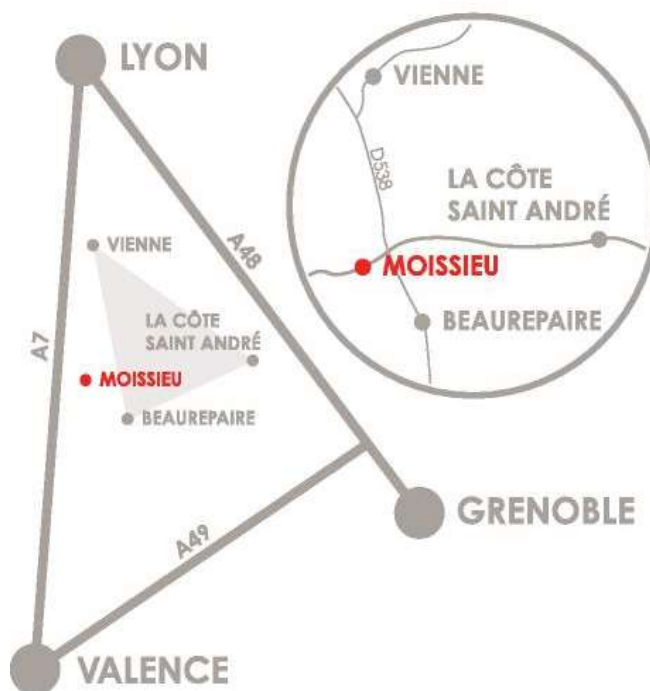
PAR AVION

Lyon St-Exupéry : 50 km



PAR TRAIN

Gare SNCF de Vienne : 25 km



45 Montée des Remparts
38270 - Moissieu sur Dolon -
FRANCE

Tel: +33 04 74 79 50 23

Fax: +33 04 74 79 50 25

Le vin de Moissieu est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

Le charme, le vrai.