

Brochure restauration

Domaine de Sainte-Croix

by **Vacances**
Léo Lagrange

Evènements Festifs *2024*



Aux portes de Lyon et de la Dombes

Le Domaine de Sainte-Croix se situe à quelques kilomètres de la ville de Lyon, dans un écrin de verdure.

*La richesse de cette région vous offre un environnement alliant bien-être, histoire, patrimoine et gastronomie.
Un subtil mélange, assurant un évènement aux mille souvenirs.*

Le Domaine dispose d'un parc arboré de 11 hectares, d'hébergements tout confort et d'une restauration raffinée, issue de produits frais et locaux.

Tout est mis en œuvre pour que votre séjour soit inoubliable !



*Pour tous vos évènements ;
Anniversaire, baptême, départ en retraite, cousinade...
ou même un moment de convivialité
lors de vos séjours professionnels,
nous vous orientons sur une prestation de restauration festive.*

*En collaboration avec plusieurs producteurs du village,
nous tenons à vous proposer une prédominance de produits frais,
locaux, issus de circuits courts.
Nos menus sont établis à partir de produits sélectionnés
et travaillés avec respect.*

*Venez profiter d'une salle de restaurant, privatisée pour votre
évènement, agencable et décorable à votre guise
et que vous conservez jusqu'à la fin des festivités.*

*Nos équipes sauront vous accompagner
tant dans l'organisation, que pour la réception
et faire en sorte que le temps de ce repas
reste un moment agréable, pour ne pas dire inoubliable !*



LES FORMULES APERITIVES



*Pour votre apéritif,
nous vous demandons de bien vouloir
choisir 1 boisson alcoolisée entre :*

Punch

Ou

Kir

*Nos formules comprennent également
des eaux plates et gazeuses et des jus de fruits du producteur.*

APERITIF 4 PIECES

8€ / personne

(30 min de service environ)

1 verre

1 Chouquette emmental

1 Quiche maison

2 Navettes garnies

APERITIF 8 PIECES

15€ / personne

(1h de service environ)

2 verres

2 Chouquettes emmental

2 Quiches maison

2 Navettes garnies

2 Verrines maison

*Pour toutes boissons supplémentaires,
vous référer à notre carte des vins, ci-après.*

*En cas d'apport de pétillant,
un droit de bouchon, à hauteur de 5€ par bouteille ouverte, sera pratiqué.*

NOS MENUS

Le menu choisi doit être commun à l'ensemble du groupe ! Sauf régime spécifique.

MENU n°1

35€ / personne

salle privatisée comprise

Chèvre chaud et miel du Bugey
Salade verte de Sainte-Croix, toast de chèvre
chaud au miel du Bugey,
lardons déglacés au vinaigre balsamique

Ou

Salade paysanne
Salade verte du village accompagnée de
gésiers de canard et croûtons

Cuisse de poule confite
Sauce à l'orange
Gratin aux pommes de terre locales,
tomate provençale

Ou

Pavé de saumon Atlantique
Sauce vierge
Riz safrané et fagot d'haricots verts

Demi-Saint-Marcellin
Fruits secs et ses jeunes pousses de salade

Entremet Mangue & Passion

Ou

Tartelette au chocolat

Café/Thé/Infusion

MENU n°2

42€ / personne

salle privatisée comprise

Croustillant de reblochon aux
abricots secs
Jambon cru de Savoie et salade verte du village

Ou

Salade façon Périgourdine
(Foie gras maison, magret de canard fumé,
noix)

Suprême de poulet
Sauce aux Cèpes
Gratin aux pommes de terre de
Sainte Croix, fagot d'haricots verts

Ou

Filet de dorade royale
Sauce beurre blanc
Riz aux poivrons rouges, tomate
provençale

Assiette de 3 fromages fermiers
Confiture de cerises noires
(Saint Marcellin, Bleu d'Auvergne, Comté)

Feuillantine au chocolat

Ou

Tarte Tatin et sa chantilly

Café/Thé/Infusion

**Gâteau d'anniversaire, number cake, lettre cake de l'artisan pâtissier,*
en supplément à partir de 4.50€ la part / personne

**Ces formules ne comprennent pas de boissons,*
merci de vous référer sur notre carte des vins, ci-après.

FORMULES ENFANT

jusqu'à 12 ans

APERITIF BAMBIN

5€ / enfant

Jus de fruits du producteur

2 Chouquettes emmental

2 Navettes garnies

MENU ENFANT

15€ / enfant

Jambon blanc

& crudités

Filet de poulet, sauce Bressane

...

Accompagnements identiques au menu adulte

Dessert identique au menu adulte

BUFFET & COCKTAIL DINATOIRE

BUFFET DINATOIRE

35€ / personne
salle privatisée comprise

Buffet entrée :

*Quiche Maison aux 3 fromages, aux œufs
bios du village*
Salade verte du producteur
Carottes râpées de Sainte-Croix au Cumin
*Salade de pâte au thon, mayonnaise du chef
à l'aneth, œufs bios du village*

Viande :

(1 au choix)

Suprême de poulet, sauce Bressane
Ou
Bourguignon de bœuf de notre producteur
Ou
Pavé de saumon, sauce à l'oseille

Accompagnement féculent :

(1 au choix)

Pommes grenailles
Ou
Riz
Ou
Tagliatelles

Accompagnement légume :

(1 au choix)

Tomates provençales
Ou
Haricots verts persillés
Ou
Carottes du village glacées à blanc

Buffet de 3 fromages :

Saint Marcellin
Bleu d'Auvergne
Beaufort

Buffet de 3 desserts :

Mini tropézienne
Mini tartelette citron
Panna cotta fruits rouges

Buffet café/thé/infusion

COCKTAIL DINATOIRE

29€ / personne
salle privatisée comprise

Boissons alcoolisées :

Punch ET Kir

Boissons non alcoolisées :

Eaux plates et gazeuses
Jus de fruits du producteur

12 pièces salées :

1 Verrine de tartare de légumes à l'indienne
1 Verrine de mousse de betteraves
2 Navettes garnies
2 Quiches au fromage maison
1 Cassolette de ravioles aux cèpes
2 Chouquettes emmental
1 Brioche d'escargot
2 Fripons en aumônières

2 planches :

1 Planche de charcuteries
(Mini pâté croute et saucisson AOP de Savoie)
1 Planche de fromages
*(Saint Marcellin, Comté, confiture de cerises
noires)*

4 pièces sucrées :

2 Mini macarons
1 Mini opéra
1 Panna cotta

Buffet café/thé/infusion

* Coupe de Cerdon sur dessert = 3€/pers

* Ces formules ne comprennent pas de
vins, merci de vous référer à notre carte,
ci-après.

* Possibilité d'ajouter un apéritif, en
amont du BUFFET DINATOIRE.

NOTRE CARTE DES VINS

Tarifs à titre indicatif, sous réserve d'évolution

Nos pétillants (75cl)

AOC Cerdon du Bugey.....12.00€

Cépages : Gamay-Poulsard

Vin pétillant demi-sec très aromatique, le nez dominant s'exprime par des effluves de petits fruits rouges.

Blanc de blanc du Jura.....16.00€

Cépages : Chardonnay- Savagnin - Roussette

La robe est brillante à fines bulles régulières, le nez révèle des arômes de fruits à pépins, de bergamote et de fleurs blanches.

AOC Champagne Brut Réserve.....30.00€

Cépages : Pinot Noir – Chardonnay

Le Pinot Noir apporte caractère et puissance, le Chardonnay finesse et élégance.

Nos vins blancs (75cl)

AOC Entre Deux Mers.....16.00€

Cépages : Sauvignon – Sémillon – Muscadelle

Vin blanc sec très aromatique aux effluves volatiles d'agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, citron vert, avec des notes florales.

AOC Côteaux du Lyonnais.....18.00€

Cépages : Chardonnay-Aligoté.

Vin blanc sec, au nez d'agrumes de fruits blancs et de fleurs blanches.

AOC Bordeaux Supérieur.....19.00€

Cépages : Sauvignon blanc et gris – Sémillon

Brillant jaune paille et or, lourd dans le verre. Le nez est complexe, fruits secs, abricots, noisettes fraîches, poires williams, pain grillé, poivre et muscade...

AOC Chablis.....22.00€

Cépage : 100% chardonnay.

Sec brillant, fluide et digeste aux arômes d'agrumes de citrons et de pamplemousses.

Nos vins rouges (75cl)

AOC Corbières Délicatesse.....18.00€

Cépages : Syrah- Grenache Noir -Carignan
Rouge sombre et profond, opaque à reflets pourpres, le nez est complexe, épices, fruits noirs, herbes de garrigues, poivre.

AOC Bordeaux Supérieur.....19.00€

Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon

Opaque à reflets violacés d'une belle couleur grenat marqué par les fruits rouges bien mûrs avec une pointe d'épices, de fumée et de café grillé.

AOC Hautes Côtes de Beaune.....22.00€

Cépage : Pinot Noir

Rouge rubis, la robe est sombre à reflets violets, avec un nez harmonieux de petits fruits rouge groseille, framboises et cerises noires avec une pointe vanillée marquée par le bois de l'élevage.

AOC Mercurey 1^{er} Crû.....32.00€

Cépage : Pinot Noir

D'un beau rouge rubis la robe est brillante à reflets violets, avec un nez complexe de fruits rouges, cerises mûres, de feuilles de cassis et d'épices douces vanillées. La bouche est élégante avec une belle matière soyeuse, les tanins sont souples mais présents.

Nos vins rosés (75cl)

Joséphine.....16.00€

Cépage : Gamay Noir à jus blanc

D'une belle couleur pâle nacré, aux arômes floraux intenses et fins. Tout en finesse, gourmand, avec une belle longueur, c'est l'élégance à l'état pur.

**Les vins (rouges, blancs et rosés) sont à prendre obligatoirement dans notre carte.
Un droit de bouchon de 5€/bouteille peut être appliqué pour les pétillants, si vous apportez vos propres bouteilles.**



SC Domaine de Sainte-Croix

80 allée du Château - 01120 Sainte-Croix - Tél. : 04 78 06 65 05
saintecroix@vacancesleolagrange.com - www.domainedesaintecroix.com

NOS DECORATIONS DE SALLE

Les voilages

Voilage doré ou blanc, sous plafond, avec ciel de LED intégré.....150€

Voilage blanc, contour de salle.....200€

L'éclairage

Projecteurs LED sous voilage..... 10€/projecteur

Le mobilier

Installation de tables rondes..... 15€/table

(Nappage en coton blanc compris)

L'habillage

Houssage de chaises en lycra blanc..... 2,50€/chaise

(location de chaises possible sur demande)

Les tarifs comprennent l'installation et la désinstallation de nos prestations



NOS HEBERGEMENTS

Nous vous proposons 3 types d'hébergements distincts avec des chambres hôtelières confort et standards et des bâtiments semi-collectifs :



La Résidence (grand confort) :
10 chambres - 27 personnes

3 Chambres Simples ou Doubles
7 Chambres Doubles ou Triple
(1 lit double + 1 lit simple d'une personne)

Chambre Simple ou Double : 79.00 €

Occupation Triple : 89.00 €

Supplément chambre individuelle : 17.00 €/nuits



Le Château (confort) :

17 chambres - 31 personnes

4 Chambres Simples / 11 Chambres Twins
(2 lits jumeaux) / 2 Chambres Triples

Le Bugey (confort) :

8 chambres - 14 personnes

4 Chambres Simples / 2 Chambres Twins
(2 lits jumeaux) / 1 Chambre Double /
1 Chambre Quadruple

Chambre Simple : 49.00 €

Chambre Twin : 69.00 €

Chambre Triple : 79.00 €

Chambre Quadruple : 89.00 €

Supplément chambre individuelle : 15.00 €/nuits



Unité de Logement (semi-collectif) :

Pour les groupes, à partir de 30 personnes

2 bâtiments - 74 personnes

UL Jaune (35 lits) :

2 Chambres de 2 Pers / 4 Chambres de 4 Pers /
3 Chambres de 5 Pers

Tarif Forfaitaire : 735.00 €

UL Vert (39 lits) :

2 Chambres de 2 Pers / 5 Chambres de 4 Pers /
3 Chambres de 5 Pers

Tarif Forfaitaire : 819.00 €

NOS PETIT-DEJEUNERS & BRUNCH

**Formule identique à l'ensemble du groupe*

Petit-déjeuner Express

*De 15 à 150 personnes
A récupérer au restaurant,
pris en autonomie dans votre espace*

*A partir de 08h00
5.50 € par personne*

*Café ou thé
Une viennoiserie
Jus de fruits*

Petit-déjeuner Continental

*De 1 à 30 personnes
En libre-service,
dans la salle des petits-déjeuners,
au rez-de-chaussée du Château*

*De 08h00 à 10h00
10 € par personne*

*1 viennoiserie
Café, thé ou lait
Jus de fruits du producteur
Jus d'orange
Yaourts
Céréales
Pains, Beurre, Confitures
Assiette de charcuterie (3p)
Assiette de fromage (3p)
Fruits frais
Miel du producteur
Œufs bio locaux*

Brunch

*De 30 à 90 personnes
Servis dans notre salle de restaurant,
ou dans une salle annexe, en fonction de votre effectif*

*De 10h30 à 13h30
21 € par personne*

*Café, thé ou lait
Jus de fruits du producteur
Jus d'orange
Eau gazeuse
Fromage blanc
Pain, Beurre, Confitures, Miel du producteur
Muffin, Pancakes, Sirop d'érable
Assiette de charcuteries (3p)
Assiette de fromages (3p)
Saucisses, Bacons
Crudités
Fruits frais
Œufs bio locaux (brouillés et cuits durs)*

NOS PRESTATAIRES CONSEILLÉS

*Pour parfaire ce moment de convivialité,
nous vous suggérons également les services de prestataires
conseillés ; tel qu'un photographe, un Dj, une fleuriste...*



DJ FOR EVENTS

Spécialiste du Mariage & Soirée Privée

07 70 13 72 60

dj.forevents@yahoo.fr

www.djforevents.fr

LOCA-LOC.FR
LOCATION DE MATÉRIELS ÉVÉNEMENTIELS

LOCA-LOC

Location de matériels

06 17 23 63 12

contact@loca-loc.fr

www.loca-loc.fr



SMN PROD

DJ – Animation – Son & Lumière

06 01 34 33 41

contact@smnprod.com

<https://smn-prod.odoo.com>



COULEURS DE FLEURS

Artisan Fleuriste

04 78 06 18 35

contact@couleursdefleurs.com

www.couleursdefleurs.com



EVA CREA

Maquillage / Ballon / Animation

06 77 85 19 51

contact.evacrea@gmail.com

<https://evacrea.book.fr/>

JBNEvents
Créateurs de moments

JBN

Animation - tout âge

06 61 63 45 41

contact@jbnevents.fr

www.jbnevents.fr

À SAVOIR...

NOS TARIFS comprennent :

- la mise à disposition d'une salle de restaurant privatisée, jusqu'à la fin de votre évènement.
- le service et l'accompagnement de nos équipes.
- un temps de service de 18h à 22h30.

LA RESTAURATION :

Prestations sur un minimum de 25 participants.

La formule et le menu choisi doit être identique à l'ensemble des invités.

Nous prenons en compte les allergies et régimes particuliers, merci de nous tenir informés des possibles particularités alimentaires de vos convives, en amont de votre évènement.

Pour rappel ; le tarif de ces prestations comprend un temps de service de 18h à 22h30. Au-delà, un supplément de 200€ par heure entamée sera facturé.

La confirmation du nombre de couverts :

Elle doit être faite 10 jours ouvrables avant la date de votre évènement et servira de base de facturation.

Les conditions du devis pourront être revues dans le cas d'une modification importante du nombre de participants. Si une annulation intervient dans les 15 jours qui précèdent la date de votre évènement, la Direction se réserve le droit de facturer l'intégralité de sa valeur.

LES VINS :

En partenariat avec un œnologue passionné, Gilbert SEGURA, président du Cercle Œnophile Français, notre sélection de vins a été réalisée spécialement pour nos menus afin de vous proposer un accord mets et vins d'exception.

Les vins rouges, blancs et rosés sont à prendre obligatoirement dans notre carte des vins. Si vous amenez votre champagne, un droit de bouchon de 5€/bouteille sera facturé.

LA CAUTION :

Une caution de 1 500€ sera demandée pour la mise à disposition de la salle de restaurant.

L'utilisation de confettis, scotch et/ou pate à fixe jaune est strictement interdite.

LES HEBERGEMENTS :

Arrivée possible dès 14h00. Remise des clés de chambre le jour de votre départ à 10h maximum.

Possibilité de location de linge pour les hébergements semi-collectifs, 10 jours avant votre évènement, sur demande.

Afin de prévenir à de possible doublon ou malentendu, nous vous demandons de bien vouloir centraliser vos réservations d'hébergements. Une rooming list vous sera fournie et nous vous accompagnons le jour « J ».

Toute réservation de chambre pour une ou plusieurs nuits, confirmée, non honorée et non annulée, vous sera facturée.

CONFIRMATION, RESERVATION & RECEPTION :

La prestation est confirmée à compter de la signature du devis et de la réception du versement d'un acompte, correspondant à 30% du montant total TTC du devis. Un deuxième règlement à hauteur de 50% du bon de commande est à prévoir 1 mois avant votre évènement.

Le solde de la facture se fera lui, à l'issue de votre prestation, sous un délai de 30 jours maximum.



Domaine de Sainte-Croix

Vacances
by Leolagrange

