



2025

Votre mariage au
Domaine de Sainte-Croix



Le Domaine



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 propose 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 mariage soit une réussite.



Un lieu de caractère...

Le Domaine de Sainte-Croix vous propose un lieu romantique, dans un cadre bucolique et authentique.

Géré par Vacances Leo Lagrange, association du tourisme social, nous nous sommes constitués autour de valeurs qui font notre originalité comme l'accessibilité au plus grand nombre, le respect de l'environnement et de nos partenaires ainsi que le vivre ensemble.

Nous vous proposons des événements dépassant vos espérances et à des tarifs défiant toute concurrence, pour un rapport qualité/prix imbattable.



“10 bonnes raisons de venir au Domaine de Sainte-Croix”

- **Restauration authentique et maison.**
- **35 chambres** hôtelières et plus de **140 couchages** possibles.
- Accueil sur **plusieurs jours.**
- Une salle de réception **climatisée & chauffée, modulable, élégante et sobre.**
- Un parc pour la réalisation de votre **cérémonie laïque** et de vos plus **belles photos.**
- Un site d'exception **facile d'accès.**
- L'**atmosphère très paisible**, idéale pour célébrer votre mariage.
- Un grand **parking privé.**
- **10 ans d'expérience** dans la réception mariage.
- Une **équipe professionnelle et attentionnée** présente sur site pour vous **accompagner le jour J.**



Que rêver de mieux pour célébrer ce moment si important !



Les Menus

FORMULE MARIAGE

vin d'honneur + repas + mise à disposition de la salle dès le vendredi matin
85€/personne

VIN D'HONNEUR

Framboisine et Punch
Eaux plates & gazeuses
Jus de fruits du producteur

ANIMATION PLANCHA 8€/personne

- 1 Verrine de tartare de légumes à l'indienne
- 1 Verrine de mousse de betteraves
- 2 Navettes garnies
- 2 Mini Wraps
- 1 Cassolette de ravioles aux cèpes
- 2 Chouquettes emmental
- 1 Brioche d'escargot
- 2 Mini croustilles assorties

- 1 brochette d'onglet de boeuf
- 1 brochette volaille teriyaki
- 1 brochette de crevettes marinées



20€/personne pour vos convives n'assistant pas au repas

MENU MARIAGE

Mise en bouche :

Foie gras mi-cuit maison
Toast de pain grillé,
Compotée d'oignons aux fruits rouges,
Chutney de figues

ou

Saumon de Norvège,
Toast de chèvre frais,
Citron,
Ciboulette

Plat :

Nos viandes

Pavé de Veau aux morilles
ou
Suprême de Pintade
sauce vin jaune
ou
Caille au vin rouge

Nos poissons

Pavé de Saumon
sauce citronnée à l'aneth
ou
Dos de Loup sauvage
au beurre blanc citronné
ou
Pavé de Sandre à l'embeurrée

Accompagnement :

Gratin dauphinois - Tomate provençale - Carottes glacées à blanc
(producteurs locaux)

Fromage :

St-Marcellin fermier
Fromage blanc

ou

Assiette de 3 fromages secs
Confiture de cerises noires
(supplément 3€/pers.)

Desserts :

Assiette gourmande :
Pièce montée de l'artisan pâtissier (1 chou/personne)
Feuillantine chocolat et Panna-cotta fruits rouges
Possibilité de choux supplémentaire et/ou wedding-cake sur demande

Pains spéciaux de l'artisan boulanger

Café, Thé, Infusions en buffet

Eaux plates & eaux gazeuses comprises



...et la suite

POUR LES ENFANTS

vin d'honneur + repas + possibilité d'une salle annexe

20€/enfant (jusqu'à 12 ans)

VIN D'HONNEUR

Jus de fruits
du producteur

2 Navettes garnies
2 Chouquettes emmental

MENU

Entrée :

Jambon blanc et crudités du village

Plat :

Filet de poulet, sauce forestière
Gratin dauphinois aux pommes de terre
de Sainte-Croix

Dessert :

Glace Vanille

*Possibilité de choux supplémentaire et/ou wedding-cake
sur demande*

Cérémonie laïque

210€ l'espace pour la journée du samedi

Organisez votre cérémonie en accueillant vos convives
en plein air dans un parc paisible.
70 chaises blanches à disposition, un barnum de 12x8 m
en cas de mauvais temps

THE GLACE

1,50€/personne

Offert pour les enfants, jusqu'à 10 enfants, au-delà 0.70 €

A l'arrivée de vos convives, avant votre cérémonie laïque
ou pendant vos photos de groupe,
nous vous proposons notre thé glacé maison,
sous forme de buffet, en bonbonne de verre,
avec des gobelets cartons.

PAGNOTTE SUCREE

80€ les 100 pièces

Composée de mini-macarons, mini-cannelés et mini-truffes au chocolat,
la pagnotte sucrée vous accompagnera en fin de soirée...



Les Vins

*Les vins et tarifs sont donnés à titre indicatif, sous réserve d'évolution

PETILLANTS

AOC Bugey-Cerdon (75 cl) : 15€

Gamay-Poulsard

Vin pétillant demi-sec très aromatique, le nez dominant s'exprime par des effluves de petits fruits rouges. En bouche le vin est équilibré entre vivacité et sucres résiduels.

Blanc de blanc du Jura (75 cl) : 16€

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. La bouche est fraîche et élégante.

AOC Champagne Brut Réserve (75 cl) : 30€

Pinot noir - Chardonnay

Le Pinot Noir apporte caractère et puissance, le Chardonnay finesse et élégance. En bouche un fruité aromatique et de généreuses bulles fines et délicates, c'est un Champagne de terroir.

VINS BLANCS

AOC Entre Deux Mers (75 cl) : 16€

Sauvignon - Sémillon - Muscadelle

Vin blanc sec très aromatique aux effluves volatiles d'agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, citron vert, avec des notes florales. La bouche est fruitée, avec vivacité, longueur et finesse.

AOC Coteaux du Lyonnais Bio (75 cl) : 18€

Chardonnay-Aligoté

Vin blanc sec, au nez d'agrumes de fruits blancs et de fleurs blanches. La bouche est fraîche et équilibrée avec un joli gras et une belle persistance finale.

AOC Bordeaux Supérieur Blanc (75 cl) : 22€

Sauvignon blanc et gris / Sémillon - Cuvée Majeure

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. La bouche est épaisse avec un joli gras et une belle rondeur riche et persistante.

AOC Chablis (75 cl) : 26€

Chardonnay

Sec brillant, fluide et digeste aux arômes d'agrumes de citrons et de pamplemousses. La bouche révèle une belle vivacité.

VINS ROUGES

AOC-AOP Corbières (75 cl) : 18€

Syrah- Grenache Noir -Carignan

Rouge sombre et profond, opaque à reflets pourpres, le nez est complexe, épices, fruits noirs, herbes de garrigues, poivre. La bouche est ronde et pleine avec une puissance équilibrée entre tanins, alcool et vivacité.

AOC Bordeaux Supérieur (75 cl) : 22€

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cuvée Majeure

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

AOC Hautes-Côtes de Beaune (75 cl) : 26€

Pinot Noir

Rouge rubis, la robe est sombre à reflets violets, avec un nez harmonieux de petits fruits rouges groseilles, framboises et cerises noires avec une pointe vanillée marquée par le bois de l'élevage. La bouche est ample avec une belle vivacité et des tanins soyeux.

VINS ROSES

Rosé par Tee (75 cl) : 16€

Cinsault

Rosé cristal aux reflets rose pâle, très belle couleur. Petits fruits frais au nez, légèreté et souplesse en bouche.

Rosé Joséphine (75 cl) : 18€

Gamay

Arôme pêche intense et floral, robe pâle et nacrée. Finesse en bouche, avec du gras et une belle subtilité, idéal avec les apéritifs et repas d'été.



La Décoration

Les voilages

Voilage doré ou blanc, sous plafond, avec ciel de LED intégré
Voilage blanc, contour de salle

150€
200€

L'éclairage

Projecteurs LED sous voileage

10€/projecteur

L'habillage de mobilier

Houssage de chaises en lycra blanc
(location de chaises possible sur demande)

3€/chaise



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

Nous pouvons aussi vous diriger vers une liste des meilleurs prestataires sélectionnés par nos soins, pour vous aider dans l'organisation du jour J : photographe, DJ, groupes de musique, éclairage, installation audiovisuelle, fleuriste...





Les Hébergements

HÔTEL RÉSIDENCE DE GRAND CONFORT

dispose de 10 chambres (27 pers) :
3 chambres Doubles et 7 chambres Triples

Chambre Double : 79€
Occupation triple : 89€



HÔTEL CHÂTEAU/ CHAMBRES BUGEY

dispose de 25 chambres (45 pers) : 8 chambres Simples,
15 chambres Twins (2 lits simples dont 1 PMR), 2 chambres Triples (dont 1 PMR)
et 1 chambre quadruple

Chambre Simple : 49€
Chambre Twin : 69€

Chambre Triple : 79€
Chambre Quadruple : 89€



SEMI-COLLECTIF

Hébergement semi-collectif
d'une capacité d'accueil
de 74 lits



- Unité de logement Jaune
(35 lits) :
2 chambres de 2 pers.
4 chambres de 4 pers.
3 chambres de 5 pers.

soit 21€/personne

Tarif forfaitaire unitaire : 735€

- Unité de logement Vert
(39 lits) :
2 chambres de 2 pers.
5 chambres de 4 pers.
3 chambres de 5 pers.

soit 21€/personne

Tarif forfaitaire unitaire : 819€



Pour le lendemain

*Pour prolonger ce moment de bonheur,
le Domaine de Sainte-Croix vous propose plusieurs formules pour le lendemain de votre mariage.*

PETIT-DÉJEUNER

10€/personne

Viennoiserie et pain de l'artisan boulanger
Café, thé ou chocolat
Jus de fruits du producteur
Yaourt
Céréales
Beurre et confitures
Miel du Bugey et Œufs bio locaux
Assiette de charcuteries (3p)
Assiette de fromages (3p)
Fruits frais

**Service en autonomie
dans notre salle de petit-déjeuner**

*Jusqu'à 30 personnes
De 8h à 10h*



BRUNCH

24€/personne

Café, thé ou chocolat
Jus de fruits du producteur
Eau gazeuse
Pain de l'artisan boulanger
Beurre et confitures
Fromage blanc
Muffin
Pancakes sirop d'érable
Fruits frais
Crudités
Assiette de charcuteries (3p)
Assiette de fromages (3p)
Saucisse, Bacon, Œufs brouillés

Service en salle privée

*A partir de 30 personnes
De 10h30 à 13h30*



BARBECUE

21€/personne

Plateau de trois viandes :
Saucisses / Merguez / Brochettes de poulet marinées

Assortiment de salades individuelles :
Taboulé à l'orientale
Salade de perles marines aux œufs de truites et saumon fumé
Carottes de Sainte-Croix râpées au cumin
Salade selon saison (producteur)

Pain de l'artisan boulanger

**Mise à disposition de l'espace Barbecue
avec chapiteau, ustensiles, couverts jetables, charbon
+ accès piscine**

*De 30 à 70 personnes
De 10h à 17h*



A savoir

CEREMONIE LAIQUE

Nous vous proposons la **location** de notre **Espace Barbecue**, vous donnant accès à notre **Parc**, ainsi qu'à un chapiteau équipé de **70 chaises** et une vingtaine de tables. **L'installation** de la cérémonie et la **désinstallation** restent à votre charge.

VIN D'HONNEUR

Servi sur la terrasse du Château, à partir de **18h**.
Mise à disposition d'une **salle de repli** en cas d'intempérie.

MENU MARIAGE

De Mai à Septembre, nous vous demandons un effectif minimum de **60 couverts adultes** pour la réalisation de ce repas.

Le **menu** choisi doit être **identique pour l'ensemble de vos convives**.

Nous prenons bien évidemment en compte les possibles **allergies et régimes alimentaires** de vos convives et nous leur concocterons des **plats de substitutions** adaptés.

Nous vous garantissons la **qualité** de notre prestation de **restauration** avec des **repas élaborés et concoctés sur place**, par notre équipe de **cuisiniers avertis et au plus proche de votre évènement**.

Le tarif comprend un temps de service de 18h à minuit et demi. Au-delà, un supplément de 200€ par heure entamée vous sera demandé.

La confirmation du nombre de couverts :

Elle doit être faite **15 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**.

PRIVATISATION

Le Domaine est susceptible d'accueillir un **autre groupe en parallèle** de votre évènement mais une **privatisation** des lieux reste possible, à hauteur de **3 000 €** pour le week-end.

SALLE & CAUTION

La mise à disposition de la salle de restaurant se fait du **vendredi 10h au dimanche 11h**. Vous n'avez **pas d'entretien de salle** à prévoir, à condition que la **vaisselle** soit **rassemblée sur une table** prédéfinie ensemble.

Attention les **confettis et cotillons** sont **strictement interdits** dans notre salle de réception et sur les extérieurs du Domaine. Aussi vous n'avez pas de limiteur sonore dans cette salle, toutefois nous vous demandons de tenir les portes et fenêtres fermées, tout au long de votre soirée (salle climatisée), la personne d'astreinte durant votre week-end sera la personne garante de la limitation du son sur site.

Une caution de **1 500€** sera demandée pour la location de la salle, en guise de garantie de votre engagement à respecter les lieux, le personnel et ces différents points.

VINS

En partenariat avec un **œnologue passionné**, Gilbert SEGURA, président du Cercle Œnophile Français, cette **sélection de vins** a été réalisée **spécialement** pour les **menus mariages** du Domaine de Sainte-Croix 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.

HEBERGEMENTS

Sans privatisation du site, vous ne pouvez pas réserver la totalité de nos hébergements, seulement 50%, soit **70 couchages environ** (par exemple : 1 unité de logement + quelques chambres hôtelières Résidence et/ou Château/Bugey).

Remise des clés des chambres 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 & RECEPTION

La **prestation mariage** est **confirmée** à compter de la **signature** du devis et versement d'un **acompte** correspondant à 30% du montant total TTC du devis. Le **solde** de la facture se fera à **l'issue** de votre mariage, sous un délai de **30 jours maximum**.





Domaine de Sainte-Croix

80 allée du Château - 01 120 SAINTE-CROIX

Tél. : 04 78 06 65 05

saintecroix@vacancesleolagrangre.com

mariage.domainedesaintecroix.com