



LAUTARET LODGE & SPA
COL DU LAUTARET 2058M

Brochure Mariage

2024



+33 (0)4 92 24 42 21

SEALLABONNABEL@GMAIL.COM

WWW.LAUTARET-LODGE.COM



APERITIF COCKTAIL VIN D'HONNEUR

à partir de 80 personnes



COCKTAILS À PARTIR DE €9.50PP

- Soupe Champenoise aux Framboises
- Sangria aux Myrtilles
- Sangria Blanch aux Agrumes
- Champagne aux Fruits Rouges
- Bellini - Champagne, Purée de Pêche, Sirop de Canne
- Mimosa - Champagne, Triple Sec, Jus d'Orange
- La Jacqueline - Vin Blanc, Limonade, Sirop Grenadine
- Soupe Angevine - Crémant, Jus de Citron, Cointreau

LES BIÈRES À PARTIR DE €3.50PP

- Panache de Bière en Bouteille Classique (1664, Heineken, Kronenbourg)
- Panache de Bière en Bouteille Locale (Galibier, Tourmente, Brasserie des Cimes)
- Tireuse à Bière Galibier (Devis sur Demande)

LES ALCOOLS À PARTIR DE €4.50PP

- Pastis / Ricard
- Suze
- Porto
- Martini Blanc ou Rouge
- Whisky

LES CLASSIQUES À PARTIR DE €3.90PP

- Verre de Vin Blanc - Marius Maison Chapoutier
- Verre de Vin Rouge - Marius Maison Chapoutier
- Verre de Vin Rosé - Irrésistible St Tropez
- Verre de Champagne - Domaine de Trichet

FORFAITS NON ALCOOLISÉE À PARTIR DE €3.00PP

- Eaux Gazeuse & Plate
- Eaux & Jus de Fruits
- Eaux & Sodas
- Eaux & Jus de Fruits & Sodas



APERITIF COCKTAIL VIN D'HONNEUR

à partir de 50 personnes



NOTRE SELECTION DES CANAPÉS

- Une sélection classique & raffiné (Verrines, Toasts & Canapés)
- Une vrai apéro montagnard (Charcuterie, Fromage & sélection des Terrines)
- Nos amis Italiens (Produits Italiens, Coppa, Mozzarella, antipasti)
- Voyage vers l'étranger (une sélection de canapés Asiatique)
- La fête foraine salé & sucré (crêpes, bonbons, macarons, popcorn, chips, churros, bretzels)
- Festive Fruit (Sélection fruits en brochette, salade de fruits, fruits entiers)



À PARTIR DE €15.00 PAR PRSONNE



LES ENTRÉES

à partir de 50 personnes



À PARTIR DE €14.90PP

LES ENTRÉES FROID

- Marbré de Foie Gras au Vin Chaud aux Myrtilles
- Truite Fumé Locale & Ses Condiments
- Salade Gourmandise avec Tourton & Praires
- Fromage Burrata, Salade Roquette, Pesto l'ail des Ours & Tuile Parmesan
- Fine Tranches de Melon Galia & Jambon Cru
- Carpaccio de Boeuf, Vieux Parmesan & Huile D'olive Extra Vierge
- Cocktail Crevette, Avocat & Crème Fraiche

LES ENTRÉES CHAUD

- Crémeux de Morilles sur Toast Grillée
- Noix de St Jacques sur Lit de Poireaux
- Soupe de Potiron & Brisures de Petit Marron
- Tarte au Chèvre Chaud & Salade Crudités
- Poêle de Foie Gras, Bébé Brioche & Chutney
- Salade Reblochonade - Toast Reblochon, Oignons & Lardons
- Tarte Fine de Mozzarella & Tomato

LES TROUS NORMANDS

à partir de 80 personnes



À PARTIR DE €5.50PP

LES ALCOOLS & SORBET

- Sorbet Citron & Alcool Gin Gordons
- Sorbet Myrtilles & Champagne
- Sorbet Pomme & Alcool de Myrtille
- Sorbet Framboise & Alcool de Edelweiss
- Gratinée de Myrtille & Alcool de Génépi



LES FROMAGES LOCAUX

à partir de 80 personnes



LES FROMAGES

- Tomme des Hautes Alpes- Vache
- Bleu de Queyras - Brebis
- Crottin de Chèvre - Chèvre
- Beaufort d'été - Vache
- Comté - Vache
- Reblochon - Vache
- Abondance - Vache
- Tomme à L'ail des Ours des Hautes Alpes - Vache
- Tomme de Chèvre des Hautes Alpes - Chèvre
- Le Pic du Vieux Chaillol des Hautes Alpes - Vache, Brebis & Chèvre

+ Accompagnements

(Noix, Chutney, Miel, Céleri, Raisin & Pain)

À L'ASSIETTE À PARTIR DE €15PP
ARDOISE PAR TABLE À PARTIR DU €120PT
BUFFET FROMAGE À PARTIR DU €12.90PP

MENU ENFANTS

à partir de 8 Enfants - 12 ans



MENU SIMPLE €14.50PE

Plat (Burger ou Nuggets ou Poisson ou Saucisse)

Desserts (Tarte ou Glace)

Sirops (Choix de 2 parfums)

MENU BUFFET €18.00PE

Plat (Burger & Poisson & Saucisse) (Frites & Pâtes)

Desserts (Tarte & Glace & Gateaux)

Sirops (Choix de 2 parfums)

MENU MARIAGE - PRIX EN FONCTION DU MENU

1/2 Plat du Mariage

Dessert du Mariage

1 Soda ou Jus de Fruits ou Sirops



LES PLATS CHAUDS

à partir de 80 personnes



LES PLATS À PARTIR DE €22.50

- Suprême de Poulet & Sauce aux Cèpes
- Filet Boeuf & Jus Tranchée
- Dos de Cabillaud & Sauce Aromatique
- 1/2 Magret de Canard & Sauce à l'Orange
- Filet Mignon du Porc & Sauce aux Myrtilles
- Pavé de Saumon & Sauce Beurre Citronné
- Paleron de Boeuf & Sauce aux Morilles
- Galette de Soja Végétarien & Sauce à la Tomate

+ 1 FÉCULANT

- Gratin Dauphinois
- Gratin Alteretain (Fromage des Hautes Alpes)
- Pomme Ana
- Fondant de Pomme de Terre
Cuit au Graisse de Canard
- Pomme Mousseline
- Purée de Patate Douce
- Riz Safran Citronnée
- Crozet Savoyarde

+ 1 MÉLANGE DE LÉGUMES

- Asperges Verte & Carottes Roti
- Tian de Légume Provençale (Courgette, Aubergine & Tomate)
- Ratatouille Façon Grand-mère
- Trio de Carottes (Orange, Jeune & Violette)
- 'Devils on Horseback' Fagot d'Haricots Vert
- Salade de Fenouil & Epinards
- Purée de Petit Pois à la Menthe
- Gratinée de Choux Fleur aux Cumin Revisité



LES DESSERTS

à partir de 80 personnes



LES DESSERTS DE LA MONTAGNE À PARTIR DE €12.00PP

- Dessert aux Myrtilles de Trois Façon (Tarte, Sorbet & Perles)
- Trio de Tourtons Sucré des Hautes Alpes (Pomme, Framboise & Myrtille)
- Gâteau Crémeux à la Mousse de Marron & Brisures Noix Pécans

LES DESSERTS CLASSIQUE À PARTIR DE €9.50PP

- Gâteau Opéra au Chocolat & Café avec Framboises Frais & Crème Sucrée
- Moelleux au Chocolat ou Caramel Beurre Salé, Crème Glacée à la Vanille & Sauce ButterScotch
- Tarte Fine aux Pomme avec Sorbet de Pomme Vert & Gélé de Alcool Génèpi

BUFFET DE MIGNARDISE À PARTIR DE €14.50PP

- Mini Verrine duo au Chocolat
- Mini Verrine Mangue Coco Passion
- Mini Donut
- Mini Muffin
- Mini Mille Feuille au Rhum
- Mini Cookies
- Mini Craquant au Chocolat
- Mini Paris Brest
- Mini Tarte Tatin
- Mini Choux
- Brochette de Fruits
- Fontaine au Chocolat



PIÈCE MONTÉE AU MACARONS €12.50PP

- Chocolat
- Cassis
- Praliné Croustillant
- Café
- Caramel Salé
- Vanille
- Pistache
- Citron
- Framboise
- Mangue - Passion





CHAMPAGNE

à partir de 36 bouteilles



- Pierre Trichet Brut L'Authentique
- Pierre Trichet Brut L'Authentique Rosé
- Pierre Trichet Le Caractere Brut
- Pierre Trichet Secret D'Or
- Veuve Pelltier Brut

Prix
Selon la
Marché



LES BULLES

à partir de 36 bouteilles



- Adrien Romet Blanc de Blanc
- Henri Weber Crémant D'Alsace
- Prosecco D.O.C.G
- Michel Laurent Crémant de Loire
- Café de Paris Blanc de Blanc
- Daniel Boccard Rosé

Prix
Selon la
Marché



PÉTILLANT SANS ALCOOL

à partir de 1 bouteille

- Champomy Blanc
- Champomy Rosé
- Blanc de Blanc Sans Alcool
- Rosé Sans Alcool

Prix
Selon la
Marché



VIN ROUGE

à partir de 36 bouteilles



- Mondeuse '1973' Adrien Vacher AOC €15.00
- Domaine de Treilloux Hautes Alpes Bio IGP €15.00
- Domaine de la Grande Hauche Hautes Alpes Bio IGP €15.00
- Parallèle 45 Bio Côtes du Rhône Aoc €22.00
- Marius By Chapoutier AOC €19.50



VIN BLANC

à partir de 36 bouteilles



- Chignin Bergeron '1973' Adrien Vacher AOC €21.90
- Domaine de Treilloux Hautes Alpes Bio IGP €15.00
- Domaine de la Grande Hauche Hautes Alpes Bio IGP €15.00
- Sancerre Eric Louis AOC €26.00
- Marius By Chapoutier AOC €19.50



VIN ROSÉ

à partir de 36 bouteilles



- Chateaux St Croix Charmeur CDP AOP €15.00
- Domaine de Treilloux Hautes Alpes Bio IGP €15.00
- Irrésistible St Tropez €15.00
- Coteaux d'Aix en Provence Ch de Seuil AOC Bio €18.50

Droit de Bouchon

- Bouteille de Vin 75cl €7.00
- Bouteille de Champagne 75cl €10.00
- Bouteille d'Alcool > 12° (hors vin à table) €40.00



LES CHAMBRES

Minimum de 10 par Mariage



€135 par nuit

- Chambre Standard 2 personnes avec pdj continentale 7H30-10H00
- €35 par personne en supplement dans la chambre (lit supplémentaire & petit déjeuner)

€169 par nuit

- Chambre Standard 2 personnes avec Brunch 11H00-13H00
- €50 par personne en supplément dans la chambre (lit supplémentaire & Brunch)

€115 par nuit

- Chambre Unique sans petit déjeuner ou brunch

Les Extras

- Petit Déjeuner Continentale 7h30-10h30 €15.00pp
- Brunch (petit déjeuner + plat chaud) 11h-13h00 €35.00pp
- Repas Midi Buffet 12h30 - 14h30 €40.00pp

La Chambre Nuptiale est offerte pour les mariées le Samedi soir et Les Tarifs de Chambre sont applicable le vendredi soir du weekend du Mariage

10 Chambres Minimum à prendre le Samedi Soir



LES EXTRAS

Pour Votre Journée



- Salle de Mariage Comprise jusque'a 2h du matin à partir de 2h du matin €350 par heure entamer
- Proposition Boissons pour la soirée sur demande
- Babysitter €30 par heure par babysitter
(1 babysitter pour 4 enfants de + 3 ans et 1 babysitter pour 3 enfants - 3 ans)

Nous Recommandons :

- Pour Vos Fleurs - Il était une fleur à Briancon - **04 92 46 80 97**
- Pour Vos Photos - Thibaut Blais Briancon - **06 49 20 36 06**
- Pour Faire Dancer - DJ Dennis Serre Chevalier - **06 76 17 36 34**
- Pour se Coiffer - Melanie Salomon - **06 82 15 87 69**
- Pour se Maquiller - Melody Raspall - **06 32 26 20 16**
- Pour les Petits Soins - Les Grands Bains du Monetier - **04 92 40 00 00**
- Pour la Pièce Montée - Al'Pain Chez les Fines La Salle - **04 92 24 74 20**

