

*Aimer,  
ce n'est pas se regarder l'un l'autre,  
c'est regarder ensemble  
dans la même direction*

**ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY**

*(un mec plutôt inspiré)*



# LÀ OÙ TOUT COMMENCE

Ça y est, vous avez fait le grand saut. **Vous allez vous marier!**

Vous voici donc à moitié sur un petit nuage...  
et à moitié effrayés par les turbulences de l'organisation.

Pas de panique! Chez **EVERNESS**, nous avons la recette d'un mariage réussi.



Un cocktail parfaitement maîtrisé à base d'intenses émotions, de belles assiettes et d'un dancefloor survolté. Laissez-vous porter; on s'occupe de tout, pour que ce jour si particulier ne soit que du bonheur.

Fermez les yeux un instant. Vous voici dans un cadre verdoyant avec vue sur le lac Léman et les montagnes. Tous vos proches sont réunis dans

ce lieu unique où tout va se passer. Depuis la cérémonie dans les jardins après votre arrivée en hélicoptère jusqu'au brunch du lendemain, en passant par le repas et la soirée dansante. Pas de stress avec l'heure d'arrivée du traiteur ou la mobilisation des cousins pour l'installation des chaises. Vous et vos proches, vous êtes là pour profiter. **Et nous, on s'occupe de tout.**

## 3 ESPACES POUR 3 AMBIANCES

Parce que chaque mariage est particulier, vous pouvez choisir entre 3 salles lumineuses avec des styles différents. **On programme une visite?**

### LA SALLE PINOT

pour un cadre feutré  
avec sa piste de danse en bois

### LA SALLE CHASSELAS

dans un style contemporain  
avec son parquet de bois clair

### LA SALLE LA CÔTE\*

si vous souhaitez  
être face au Lac

\* Supplément de CHF 2'000, 5 chambres incluses

# VOUS AVEZ DIT APÉRO?

C'est là que la fête commence. **À chacun sa formule**  
en fonction du temps que vous souhaitez y consacrer.

Nous avons imaginé pour vous 3 options, plus gourmandes les unes que les autres.

## L'ESSENTIEL

*Pour que vos invités  
aient encore  
envie de passer à table*

### **Assortiment de trois canapés:**

*Tomatade à l'huile d'olive  
Tartare de boeuf aux aromates  
Chèvre aux herbes et viande séchée*

**25.-**

## L'ÉLÉGANT

*Pour prendre votre temps  
et parce que  
c'est votre moment préféré*

*Rillettes de crabe au gingembre,  
guacamole d'avocat au citron vert  
Gaspacho andalou au balsamique,  
espuma di Bufala au basilic*

*Tartare de saumon sur sablé  
à l'olive noire, Chantilly au raifort*

*Rouleau de printemps,  
ravioli frit, crevette panée*

*Macaron de foie gras,  
chutney d'oignon et sésame*

*Piperade de légumes  
aux pignons de pin*

*Acras de morue, sauce piquante*

*Pain surprise scandinave*

**35.-**

## L'ÉBLOUISSANT

*Pour faire de votre cocktail  
un moment qu'ils  
ne sont pas prêts d'oublier*

*Rillettes de crabe au gingembre,  
guacamole d'avocat au citron vert*

*Gaspacho andalou au balsamique,  
espuma di Bufala au basilic*

*Tartare de saumon sur sablé  
à l'olive noire, Chantilly au raifort*

*Rouleau de printemps,  
ravioli frit, crevettes panées*

*Macaron de foie gras,  
chutney d'oignon et sésame*

*Piperade de légumes  
aux pignons de pin*

*Acras de morue, sauce piquante*

*Pain surprise scandinave*

**+ 2 live cooking**  
(avec nos cuisiniers qui déchirent)

**55.-**

## BOISSONS INCLUSES

*Prosecco - bière - jus de fruit - eaux minérales (2,5 dl par personne)*  
*Option Champagne Mercier en remplacement du Prosecco +10.-/pers*



# ON A FAIM, À TABLE!



Chez **EVERNESS**, on pense que le goût c'est sacré.

Alors notre Chef a sélectionné pour vous le meilleur des produits de saison.

Vous allez avoir du croquant, du gourmand et du surprenant.

## Beaucoup

Œuf cuit basse température (62°C)  
Poêlée de champignons des bois  
Crème de parmesan  
Croustillant de pain

OU

Saumon mariné façon Gravlax  
Croustillant de légumes marinés  
Chantilly d'algues

—

Suprême de volaille jaune  
rôti au poivre noir  
Jus crémé aux champignons  
Croustillant de polenta au Grana Padano  
Farandole de légumes du moment

OU

Pavé de cabillaud saisi sur sa peau  
Jus iodé  
Moelleux de pommes de terre  
à la ciboulette  
Légumes primeurs glacés

—

Gâteau des mariés

## Passionnément

Œuf cuit basse température (62°C)  
Poêlée de champignons des bois  
Crème de parmesan  
Croustillant de pain

OU

Saumon mariné façon Gravlax  
Croustillant de légumes marinés  
Chantilly d'algues

—

Belle raviole de gambas au citron vert et  
aromates, crème de crustacés  
Risotto Carnaroli aux herbes fraîches  
et jambon cru

OU

Suprême de volaille jaune rôti  
au poivre noir  
Jus crémé aux champignons  
Croustillant de polenta  
au Grana Padano  
Farandole de légumes du moment

OU

Pavé de cabillaud saisi sur sa peau  
Jus iodé  
Moelleux de pommes de terre  
à la ciboulette  
Légumes primeurs glacés

—

Gâteau des mariés

## À la folie

Tarte fine de légumes grillés, caviar d'aubergines au  
thym et mozzarella « di Buffala »  
Croustillant d'agneau aux épices,  
légèreté de yaourt à la menthe

Salade grecque au romarin

Saumon mariné aux herbes façon Gravlax,  
Chantilly aux algues & citron, sablé à l'estragon

Planchette de jambon cru, tapenade d'olives noires,  
pain croustillant à la tomate séchée

Caponata vinaigrée, mi cuit de thon  
Albacore, vinaigrette de poupe au sel fumé

—

Belle raviole de gambas au citron vert et  
aromates, crème de crustacés  
Risotto Carnaroli aux herbes fraîches  
et jambon cru

OU

Pavé de veau rôti à la fleur de sel  
Jus aux champignons du moment  
Compressé de pommes de terre  
Légumes de saison

OU

Pavé de bar rôti, jus iodé  
Moelleux de pommes de terre aux  
herbes et zestes de citron  
Farandole de légumes du potager

—

Assiette surprise du pâtissier  
Gâteau des mariés

### MENU

79.-

**ADOLESCENTS** (11-16 ans)

45.-

**ENFANTS**

sur demande

### MENU

89.-

**ADOLESCENTS** (11-16 ans)

55.-

**ENFANTS**

sur demande

### MENU

129.-

**ADOLESCENTS** (11-16 ans)

65.-

**ENFANTS**

sur demande

### LES OPTIONS FOOD

Buffet de fromages de nos montagnes

12.-/pers

Faites du cocktail un vrai show avec l'un de nos live cooking

Le foie gras poêlé dans tous ses états, les gambas à l'asiatique, le wok de saison

15.-/pers

La super pièce montée

sur devis

Les bars à jus frais, à eaux détox aromatisées ou à sirops

9.-/pers

# VERRE VIDE JE TE PLAINS

Chaque formule comprend **une bouteille pour 2 personnes**, tous vins confondus.

## CÔTÉ SUISSE

### Blanc

Chasselas, Domaine de la Treille

### Rosé

Gamay, Domaine de la Doye

### Rouge

Gamay, Domaine de la Treille

**Coupe de champagne « Mercier »**

Eaux minérales et cafés

**30.-**

## CÔTÉ FRANÇAIS

### Blanc

Cuvée 50|cinquante, Domaine Louis Chéze  
(viognier|chardonnay)

### Rosé

Domaine la Rose des Vents

### Rouge

Bordeaux Château Lamothe-Vincent

**Coupe de champagne « Mercier »**

Eaux minérales et café

**33.-**

## LE PREMIUM

### Blanc

Petit Chablis « pas si petit »,  
La Chablisienne

### Rosé

M-G « Grande Cuvée » Rosé,  
Maison Gutowski

### Rouge

Château Robin, Côtes de Castillon

**Coupe de champagne « Mercier »**

Eaux minérales et café

**37.-**

## L'OPEN BAR

**On ne va pas se mentir, le bar c'est toujours un casse-tête.**

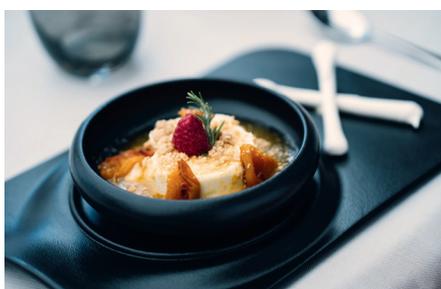
Que faut-il acheter et en quelle quantité ? Et surtout il y a l'inévitable souci des dosages : est-ce qu'un jour, quelqu'un saura faire le Mojito comme dans votre bar préféré ?

Bref, épargnez-vous des soucis et laissez-nous faire.

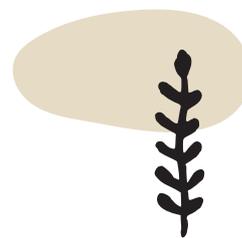
**FORFAIT 25.-/pax**

de 22h30 à 2h

vodka, whisky, rhum, gin et softs



# QUOI D'AUTRE?



Maintenant que vous savez ce que vous mangez et buvez,  
si on s'occupait du reste ?

Brunch du lendemain, les enfants, les animations, la belle-mère...

À vous, l'expérience du clé-en-main chez **EVERNESS**

## LE BRUNCH POST SOIRÉE

**Vous vous souvenez de cette envie de tout dévorer accompagnée du dilemme post soirée : petit déjeuner ou lunch ? C'est que la soirée a été bonne !**

Le brunch Everness est fait pour vous. Un savant mélange entre sucré et salé servi en buffet pour laisser à chacun le soin de personnaliser son assiette.

**Pour ceux qui crèchent à l'hôtel 45.-**

**Pour les autres 65.-**

**Pour les bouts de chou (- de 10 ans) Gratuit**

## ENCORE PLUS DE PAILLETTES

On a réuni pour vous le meilleur de nos prestataires  
pour vous faire vivre un moment exceptionnel

LES OPTIONS	CHF
<b>Cérémonie de lover dans les jardins</b> <i>Une arche fleurie pour se dire oui, avec le tapis rouge et les chaises</i>	15.-/pers
<b>Le barman qui vend du rêve</b>	25.-/h
<b>La box photos</b> - pour immortaliser les têtes de vainqueurs	dès 800.-
<b>L'hélicoptère</b> - pour faire comme Elisabeth II aux JO	800.-
<b>La baby sitter</b> - pour laisser les parents se lâcher sur le dancefloor	35.-/h
<b>Le photographe et le vidéaste</b> - pour passer à vidéogag	sur devis
<b>Le fleuriste</b>	sur devis
<b>Les animations au dîner (magicien, etc.)</b>	sur devis

Tous nos tarifs sont exprimés en francs suisses, TTC et par personne sauf indication contraire.

Les tarifs des forfaits dîners et boissons comprennent le matériel de réception, le nappage, ainsi que le personnel jusqu'à minuit pour la cuisine et 2h pour le service.

Pour prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit, prévoir un petit supplément : Chef de cuisine (CHF 50/h), Cuisinier (CHF 40/h), Maître d'hôtel (CHF 50/h), Serveur (CHF 40/h)

## LES + EVERNESS

- **Une junior suite offerte**  
pour votre nuit de noces
- **Un tarif tout doux**  
pour les chambres des copains
- **Dégustation du menu offert**  
pour 4 personnes
- **Le vidéoprojecteur et son écran**  
pour verser sa petite larme
- **La kiddo box**  
pour occuper les monstres pendant le dîner
- **L'aire de jeux et la salle TV**  
pour les petits (mais aussi les grands)
- **Un parking gratuit**  
pour éviter la galère du stationnement

