

*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, pour vous chouchouter!**

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?**

PINOT

pour un cadre feutré
avec sa piste de danse en bois

CHASSELAS

dans un style contemporain
avec son parquet de bois clair

LA CÔTE*

pour la vue sur le lac
et les Alpes

* 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 ceux qui
ont déjà grignoté
avant d'arriver*

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 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

+ 2 live cooking
(avec nos cuisiniers qui déchirent)

55.-

BOISSONS INCLUSES

Moscato d'Asti - bière - jus de fruit - eaux minérales 2,5 dl par personne

Option Champagne Gonet 100% Chardonnay Blanc de Blancs réserve en remplacement du Moscato d'Asti +10.00 CHF/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

Tarte de fine de légumes grillés
Magret de canard fumé par nos soins
Saladine

OU

Cannelloni de saumon en 3 façons
(fumé, rilette, tartare)
Chantilly au yuzu
Saladine

—

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

Tarte de fine de légumes grillés
Magret de canard fumé par nos soins
Saladine

OU

Cannelloni de saumon en 3 façons
(fumé, rilette, tartare)
Chantilly au yuzu
Saladine

—

Belle raviole de gambas au citron vert
et aromates, crème de crustacés

OU

Risotto Carnaroli aux herbes fraîches
et jambon cru

—

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

Cannelloni de saumon en 3 façons
et Chantilly au yuzu

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

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

—

Belle raviole de gambas au citron vert et
aromates, crème de crustacés

OU

Risotto Carnaroli aux herbes fraîches
et jambon cru

—

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

sur devis

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 « Gonet »

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 « Gonet »

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 « Gonet »

Eaux minérales et café

37.-

FORFAIT BAR

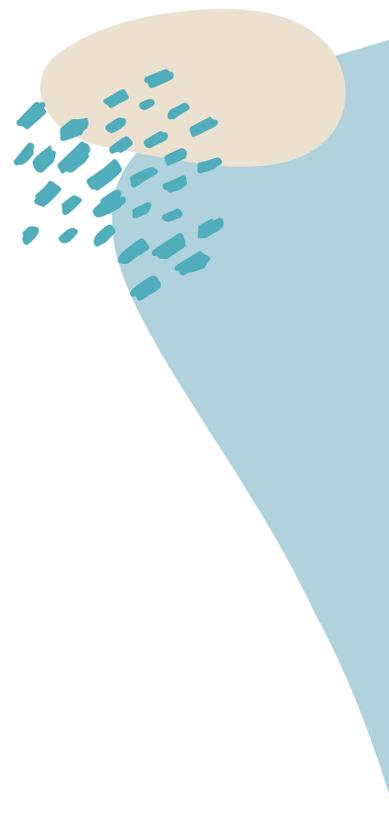
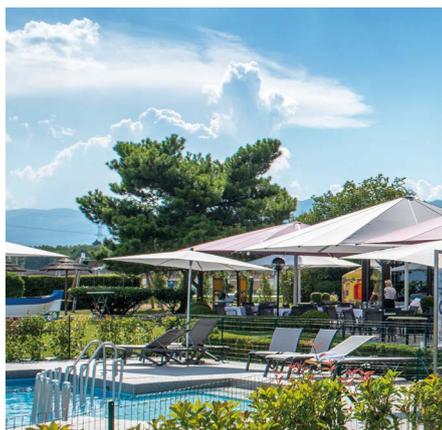
On ne va pas se mentir, le bar c'est toujours un casse-tête.

Que faut-il acheter et en quelle quantité ? Comment s'assurer des dosages dans les verres des copains ? Bref, épargnez-vous des soucis et laissez faire notre barman professionnel.

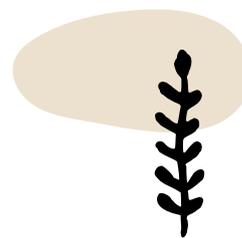
Et si vous souhaitez ajouter un peu de spectacle, pourquoi ne pas prendre l'option cocktails avec un flairman ?

FORFAIT 25.-/pax

vodka, whisky, rhum, gin et softs
(sur une base de 2 verres/pers)
Softs à discretion



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

À PARTIR DE 25 CONVIVRES

**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 !**

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

LES + EVERNESS

- **Une chambre offerte**
pour votre nuit de noces
- **Un tarif tout doux**
pour les chambres des copains
- **Dégustation du menu «offert»**
pour 2 personnes (soumis à conditions*)
- **Le vidéoprojecteur et son écran**
pour verser sa petite larme
- **La kiddo box**
pour occuper les monstres pendant le dîner
- **L'accès à l'aire de jeux**
- **Un parking gratuit**
pour éviter la galère du stationnement

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)

*La dégustation est organisée pour les événements à partir de 30 convives. Elle est facturée 79.- puis déduite de la facture finale pour les deux mariés. Les convives supplémentaires sont facturés.

