

*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 1500.-. Soumis à conditions.

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.

PIÈCES FROIDES

Canapé saumon fumé
et sa crème de raifort

Canapé viande séchée et pickles

Canapé tomme Vaudoise
et sa confiture d'abricot

Canapé jambon cru et tomate cherry

Canapé œuf mimosa

Canapé rillettes de crabe
et citron vert

Canapé de fera fumé
et crème de lime

Canapé de fromage de chèvre,
miel et noix

Nos verrines

Crevettes roses et guacamole

Tartare de bœuf et jaune d'œuf confit

Tartare saumon et duo de citrons

Crème de petits pois à la menthe

Tataki de thon et crème wasabi

Quinoa aux herbes
et tomates marinées

Melon et jambon du Pays

Gel de tomate et rillettes de poisson

Mousse de fromage de chèvre,
roquette et noix

PIÈCES CHAUDES

Mini burger de bœuf Suisse

Brochette de kefta bœuf et agneau,
sauce yaourt et menthe

Crevette panée

Chinoiserie de légumes

Brochette de volaille sauce satay

Acra de morue

Grosses crevettes à la plancha

Brochette de bœuf Asia

Pissaladière

Malakoff

PIÈCES SUCRÉES

Financier pistache

Panna cotta fruits rouges

Tartelette chocolat

Tartelette aux fruits rouges

Crème brûlée vanille

Brochette fruits de saison

Choux selon saison

Crumble de pommes

Éclair selon la saison

Tiramisu aux fruits rouges

Tartelette citron meringué

L'ESSENTIEL *

Apéritif avec 3 canapés à choix

22.-

L'ÉLÉGANT *

4 pièces froides
3 pièces chaudes

40.-

L'ÉBLOUISSANT *

5 pièces froides – 3 pièces
chaudes + 1 live cooking

65.-

COCKTAIL D'ANNIVERSAIRE

Pièces salées à choix
Live cooking ou BBQ sur demande
Pièces sucrées à choix
Gâteau d'anniversaire

SUR DEVIS

* 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 +12.-/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.

Entrées froides

Melon de cavaillon cru et glacé
au miel, jambon de parme

Duo de saumon, fumé et gravlax,
déclinaison de Granny Smith

Tartare de bœuf coupé
au couteau, saladine et jaune
d'œuf cuit en basse température

Tataki de thon cuit au chalumeau,
salade wakamé et crème
de wasabi

Pâté en croûte maison,
saladine fraîche et pickles

Entrées chaudes

Ballotine de cabillaud
et tombée de poireau au cidre,
beurre nantais au thym

Tortilla aux herbes et queues
de crevettes à la provençale,
vinaigrette d'échalote

Escalope de foie gras poêlée
aux framboises, jus réduit
et pain perdu aux épices

Risotto Carnaroli aux gambas
et chorizo

Risotto aux légumes de saison,
parmesan et beurre demi-sel

Fricassée de champignons
des bois, fleurons au pavot
et jus réduit

Poissons

Dos de lieu noir au miel et épices,
polenta et mousseline Dubarry à
la vanille

Mousseline de saumon
et crustacés, riz aux légumes
et bisque de langoustines

Filet de bar poêlé et vierge
aux fraises, pommes nature
et minute de légumes

Viandes

Suprême de volaille suisse cuit
en basse température, jus réduit,
pommes Darphin et poêlée
de champignons

Médailon de veau rôti
et jus au citron, gratin de pommes
de terre et légumes de saison

Pavé de bœuf poêlé,
jus aux herbes, écrasé de pommes
de terre et poêlée de légumes

Filet mignon de porc
et champignons cuisinés
à la crème, polenta croustillante
et courgettes rôties au thym

BEAUCOUP

1 entrée (froide ou chaude),
1 poisson ou viande
et le gâteau des mariés

89.-

ADOLESCENTS

(11-16 ans)

50.-

PASSIONNÉMENT

1 entrée froide, 1 entrée chaude,
1 poisson ou 1 viande
et le gâteau des mariés

105.-

ADOLESCENTS

(11-16 ans)

65.-

À LA FOLIE

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson, 1
viande, le pré-désert
du chef et le gâteau des mariés

130.-

ADOLESCENTS

(11-16 ans)

75.-

LES OPTIONS FOOD

Buffet de fromages de nos montagnes

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

La super pièce montée

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

CHF

13.50/pers

16.50/pers

sur devis

sur devis



VERRE VIDE JE TE PLAINS

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

CÔTÉ SUISSE

Sélection J.P Debluë

Blanc

Chasselas Grand Cru,
Domaine des Biolles

Rosé

Rosé Grand Cru,
Domaine des Biolles

Rouge

Pinot noir, Domaine Des Biolles

**Coupe de champagne
« Gonet »**

Eaux minérales et cafés

35.-

Sélection Les frères Dutruy

Blanc

Chasselas, Domaine de la Treille
ou
Chardonnay, Domaine de la Treille

Rosé

Gamay,
Domaine de la Doye

Rouge

Pinot noir, Domaine de la Treille

**Coupe de champagne
« Gonet »**

37.-

CÔTÉ FRANÇAIS

Blanc

Cuvée 50|cinquante,
Domaine Louis Chéze
(Viognier | Chardonnay)

Rosé

Domaine la Rose des Vents

Rouge

Château Lamothe-Vincent,
Grand vin de Bordeaux

**Coupe de champagne
« Gonet »**

Eaux minérales et cafés

37.-

LE PREMIUM

Blanc

Petit Chablis « pas si petit »,
La Chablienne

Rosé

M-G « Grande Cuvée » Rosé,
Maison Gutowski

Rouge

Château Robin,
Côtes de Castillon

**Coupe de champagne
« Gonet »**

Eaux minérales et cafés

42.-

Droit de bouchon | Bouteille de vin + 15.- | Bouteille de champagne + 25.-

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 ?

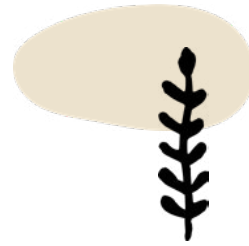
FORFAIT 30.-/pax

vodka, whisky, rhum, gin et softs

(sur une base de 2 verres/pers)
Softs à discrétion



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 CONVIVES

**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 55.-

Pour les autres 75.-

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 + 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
- **L'accès à l'aire de jeux**
- **Un parking gratuit**
pour éviter
la galère du stationnement

LES OPTIONS

CHF

Cérémonie de lover dans les jardins

Une arche fleurie pour se dire oui, avec le tapis rouge et les chaises

16.-/pers

Atelier cocktails

sur devis

La box photos – pour immortaliser les têtes de vainqueurs

dès 850.-

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

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) + location de la salle.

*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.

Chemin des Champs Blancs 70B
CH-1279 Chavannes- de- Bogis

events@everness.ch – everness.ch





Conditions de réservation pour les chambres d'hôtel pour les mariages

POUR LES FUTURS MARIÉS

Nous sommes ravis que vous envisagiez de réserver des chambres d'hôtel pour votre mariage au sein de notre établissement. Afin de garantir une organisation optimale, voici toutes les informations utiles.

CONTINGENT

Pour toutes demandes de chambres pour votre mariage, merci de contacter le service de réservation par e-mail (reservation@everness.ch) ou par téléphone au 022 960 81 85. La disponibilité des chambres n'est pas garantie avec la réservation de votre événement.

TARIF

Le tarif des chambres sera discuté selon le contingent demandé et la date de l'événement.

CODE PRÉFÉRENTIEL

Un code préférentiel vous sera proposé pour que vos invités puissent réserver leur chambre individuellement. Il sera valable jusqu'à 1 mois avant le mariage, mais nous vous recommandons d'informer vos invités de réserver leur chambre le plus tôt possible. Cela garantira la disponibilité des chambres.

Pour vos convives la procédure sera la suivante

Réservation

Les réservations se font sur notre site internet en utilisant le code préférentiel du mariage, fourni par les mariés. Veuillez confirmer votre réservation en fournissant les détails de votre carte de crédit ou en effectuant un prépaiement. Les chambres se prennent dès 16h00 et se rendent le lendemain à 11h00.

Politique d'annulation

Chaque invité pourra annuler sa chambre individuellement sans frais jusqu'à 18h00 2 jours avant l'arrivée.

Services et commodités

Profitez de nos services pour rendre votre séjour encore plus mémorable. Que ce soit un accès au spa ou un massage nous sommes là pour répondre à vos besoins.

Heure d'arrivée

Envie de vous pomponner avant la cérémonie ? Vous pouvez prendre votre chambre dès 13h avec un supplément de CHF 45.- par chambre.

Heure de départ

Envie d'une grasse matinée ou de profiter de nos espaces ? Vous pouvez garder votre chambre jusqu'à 15h avec un supplément de CHF 45.- par chambre.

Nous nous réjouissons de vous accueillir pour cet événement spécial et de contribuer à faire de votre séjour un moment inoubliable.

Si vous avez des questions ou des demandes spéciales, n'hésitez pas à nous contacter. Félicitations aux futurs mariés et au plaisir de vous accueillir bientôt parmi nous !

Bien cordialement,