



# VIVEZ VOTRE MARIAGE À CRÊT-BÉRARD

- Un environnement verdoyant et privatisé
- Une équipe à votre écoute
- Un événement à votre image

CRÊT  BÉRARD



# BOIRE ET MANGER

Apéritif, menu, boissons... Lors de la préparation du mariage, vous choisirez, en collaboration avec notre équipe, les éléments qui feront de votre mariage la fête réussie que vous imaginez ! Découvrez ici nos suggestions.



## APÉRITIFS CHF 29 PAR PERSONNE

Faites votre sélection parmi les propositions de notre Chef Michel Jost.  
Créez votre apéritif selon vos envies parmi un éventail de possibilités.  
Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

### PETITS SNACKS (choix de 2)

---

Feuilletés classiques  
Flûtes au sel  
Mini croissants au jambon  
Chips et bretzel

### PLANCHETTE DE VIANDES SÉCHÉES ET CHARCUTERIES (+7/pp) (choix de 4)

---

Accompagnée de tomates cerises, petits oignons et cornichons

Viande des Grisons	Lard sec du Valais
Jambon cru	Pâté Vaudois
Saucisson d'Epagny	

### LÉGUMES EN CRUDITÉ ET SES DIPS DE YOGOURT (choix de 3)

---

Aux herbes fraîches	Pesto
Curry	Concombre et menthe
Poivons rôtis	Cocktail

### DIPS (choix de 2)

---

Servis avec du pain campagnard, pain pita, chips de pita, tortillas chips, croustillants de pain torsadé (selon choix de dips).

Humus libanais	Tapenade d'olives
Humus à la betterave	Tapenade de tomates séchées
Guacamole	Tomates grattées à l'ail et huile d'olive

## VERRINES DE CRÊT-BÉRARD (choix de 3)

---

Petits pois au miel, limette et menthe   
Gaspacho de légumes ensoleillés et fraises   
Shot de concombre, yogourt et menthe   
Soupe de melon à la menthe poivrée   
Tzatziki à l'aneth et Feta   
Caviar d'aubergines (nature ou avec Feta) 

Tartare de saumon d'Atlantique, pommes, limettes et fromage frais  
Pique de saumon fumé sur crémeux d'avocats  
Verrine de volaille et ananas au curry  
Thon au sésame et wakamé (+2/pp)

## BROCHETTES (choix de 2)

---

Melon et jambon cru  
Mangue, basilic et olive noire   
Tomate cerise et mozzarella, pesto ou crème de balsamique   
Pique de saumon fumé, sauce limette au wasabi  
Melon et pastèque 

## PETITES ROULADES (choix de 2)

---

Wrap de jambon de campagne, Brie et moutarde  
Wrap au jambon, fromage frais aux herbes et concombre  
Wrap de volaille, tomates séchées, fromage crémeux et roquette  
Wrap de thon et céleri en cocktail épicé de fromage crémeux  
Wrap avocat, courgette et Parmesan   
Wrap de rillettes de saumon Atlantique à l'absinthe, concombres et pommes (+2/pp)

## PETITS CHAUDS (choix de 3)

---

Petits beignets au fromage de Crêt-Bérard   
Légumes en tempura, sauce yogourt ou aux saveurs asiatiques   
Ramequins au fromage de nos Régions   
Mini quiches  
Rouleaux de printemps, sauce soya ou aigre doux  
Jalapeño farci de fromage crémeux 

Crevettes à l'ail et persil  
Pique de poulet sauce teriyaki et coriandre  
Pique de bœuf au sésame, sauce teriyaki  
Pique de tofu au sésame   
Raviole de cèpes et crème d'asperges   
Mousseline d'asperges à la crème de Parmesan   
Crevettes «saganaki» au fromage Feta (+2/pp)

## DOUCEURS (+3/pp) (Palette de mignardises + choix de 2)

---

Macarons  
Tartelette à la crème de citron  
Tartelette au chocolat 70 %  
Carré de bavaois aux poires au caramel  
Carré cappuccino  
Verrine de salade de fruits frais

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Alternative végétarienne



## SUGGESTION DE MENUS CHF 92 PAR PERSONNE

Faites votre choix parmi les propositions de notre Chef Michel Jost.

**Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne** peut-être choisie pour le plat principal. D'autres mets peuvent agrémenter votre menu et des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

### AMUSE-BOUCHES (+5/pp) (choix de 1)

---

Gaspacho de légumes et sorbet au basilic 

Roulé d'aubergine au chèvre frais, fondue de tomates et poivrons 

Coquille Saint-Jacques au sésame et beurre blanc au vin de Chardonne

### ENTRÉES (choix de 1)

---

Duo de saumon de Norvège, en tartare et finement tranché, céleri et pommes

Tartare de betterave et son crémeux d'avocats, croustillant salé 

Crevettes à l'ail et fraîcheur de salades

Filet de daurade au beurre de tomates, galette de pommes de terre et poireaux

Ravioles de ricotta et épinards, fondue de tomates au basilic et olives 

Pâté de canard en croute et salade de pommes vertes et céleri, fruits rouges au balsamique

Feuilleté aux asperges et épinards à la crème de coco 

Tarte aux tomates rôties, avec Feta et pesto 

Timbale d'asperges et Parmesan à la crème de morilles (+2/pp) 

Velouté de foie gras aux pommes et asperges (+2/pp)

Petite bisque de homard parfumée au Rémy Martin (+2/pp)

Foie gras et confit d'oignons au cassis, fraîcheur de salades et pommes (+5/pp)

### RAFRAICHISSANTS (+5/pp) (choix de 1)

---

Granité aux pommes et Calvados

Sorbet orange et Campari

Sorbet citron et p'tits fruits exotiques

## PLAT PRINCIPAL (choix de 1)

---

Dos de saumon aux herbes aromatiques, sauce Champagne safranée  
Médaille de loup de mer aux graines de fenouil  
Suprême de pintade farcie aux pistaches, sauce morilles parfumée au vin jaune  
Galette maison aux légumes et séré, tomates et basilic   
Cannelloni aux brocolis et ricotta   
Curry de tofu aux champignons, brocolis et petits pois   
Poivron farci au chou-fleur, aubergine et basmati parfumés aux épices orientales   
Filet de bœuf de nos Régions (+10/pp)  
Médailles de veau de nos Régions à la crème de citron (+10/pp)

### Sauces (choix de 2)

Sauce bordelaise, échalotes et moelle  
Sauce vin rouge  
et mignonette de poivre noir  
Sauce au poivre vert  
Sauce aux morilles, aromatisée  
au Rémy Martin  
Sauce aux morilles et vin jaune

### Garnitures (choix de 1)

Gratin dauphinois  
Pommes grenailles au romarin  
Tagliatelle fraîche  
Mousseline de pommes de terre au beurre salé  
Écrasée de pommes de terre aux légumes  
et herbes aromatiques  
Aumônière d'épinards et Feta

### Légumes de Crêt-Bérard (choix de 1)

Bouquet de légumes  
Légumes snackés

Timbale de légumes du Sud  
Aumônière d'épinards et Feta

## PLANCHETTE DE FROMAGE AFFINÉS PAR LES MAÎTRES FROMAGERS (choix de 4)

---

Accompagnés de raisins, abricots séchés et tomates cerises

Gruyère AOP  
Tête de Moine  
Tomme Vaudoise  
Appenzell

Tilsit  
Vacherin FB  
Chèvre frais  
Bleu de Bresse

Bûche de chèvre  
Brie  
Bleuchâtel (+2/pp)  
Etivaz (+2/pp)

Gstaad aux herbes  
(+2/pp)  
Tomme de Savoie  
(+2/pp)

## GÂTEAU DE CÉLÉBRATION

---

Fruits rouges et vanille de Madagascar  
Mousse au chocolat 42 % et bavares framboise  
Mousse au chocolat noir  
aux éclats de chocolat 70 %  
Cheesecake aux mûres ou aux myrtilles  
Tarte au citron meringuée  
Tarte au chocolat truffé  
Vacherin glacé aux fruits des bois ou fraises  
Vacherin glacé au chocolat blanc  
et éclats d'amandes caramélisées

## MIROIR DE DOUCEURS (Palette de mignardises + choix de 2)

---

Macarons  
Mousse au chocolat  
Mousse de framboises  
Tartelettes au citron  
Crème brûlée  
Verrine de salade de fruits  
Carré de bavares aux poires au caramel  
Carré cappuccino

Nous sommes à votre écoute : nous pouvons également vous faire des propositions sur mesure selon vos envies.  
En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que  
nous puissions adapter notre offre.

 Alternative végétarienne



# CARTE DES VINS ET BIÈRES

## VINS BLANCS

<b>Les Nonnes</b> (50 cl/70 cl) Chasselas   Bonvillars	CHF 21,00 CHF 31,00
<b>Chardonnay</b> (75 cl) Chardonnay   Bonvillars	CHF 39,00
<b>Pinot gris</b> (75 cl) Pinot gris   Bonvillars	CHF 39,00
<b>Les Fosses</b> (70 cl) Chasselas Grand Cru   St-Saphorin	CHF 40,00
<b>L'Abbesse blanche</b> (70 cl) Chasselas-Chardonnay Vuflens-le-Château   Echandens	CHF 39,00
<b>Altesse</b> (75 cl) Roussette Vuflens-le-Château   Echandens	CHF 48,00
<b>Rieux</b> (70 cl) Chasselas AOC Terravin   Rieux	CHF 39,00
<b>Calamin Grand Cru</b> (70 cl) Chasselas AOC Terravin   Rieux	CHF 39,00
<b>Villette</b> (70 cl) Villette AOC   La Combe	CHF 36,00

## VINS ROSÉS

<b>Œil de Perdrix</b> (75 cl) Pinot noir AOC Valeyres-sous-Rances	CHF 35,00
---	-----------

## VINS ROUGES

<b>Clos des Abbesses</b> (70 cl) Gamay Vuflens-le-Château   Echandens	CHF 35,00
<b>L'Abbesse Rouge</b> (70 cl) Gamaret, Garanoir, Mara Vuflens-le-Château   Echandens	CHF 44,00
<b>Coup de sang</b> (70 cl) Pinot noir   Cully	CHF 42,00
<b>Valdensis Bovy</b> (75 cl) Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon   St-Saphorin	CHF 55,00
<b>Gamaret</b> (75 cl) Gamaret   Bonvillars	CHF 45,00
<b>Rouge Carmin</b> (75 cl) Pinot noir, Gamay, Garanoir Bonvillars	CHF 36,00
<b>Gamay confidentiel</b> (75 cl) Gamay   Valeyres-sous-Rances	CHF 55,00
<b>Le Secret de S Grand Cru</b> (70 cl) Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Merlot   St-Saphorin	CHF 47,00

## BIÈRES (33 CL - % VARIABLE)

<b>Docteur Gab's</b> Swaff	CHF 5,00
<b>Docteur Gab's</b> Autres	CHF 7,00



## CARTE DES CHAMPAGNES

### **Bollinger Spécial Cuvée Brut Champagne AOC**

**CHF 150.- /bt**

Perlage fin et persistant, nez de noisette, d'abricot, de menthe et de framboise, sur des notes grillées, dosage très bas au palais, acidité croquante, fruit dense et juteux typique du pinot, perlage crémeux, un champagne corsé avec une très longue finale.

### **Champagne Deutz Brut Classic**

**CHF 120.- /bt**

Le Brut Classic offre une robe d'une couleur or assez soutenue et présentant des bulles d'une grande finesse. Au nez, son bouquet est très expressif, il révèle tout d'abord des notes florales puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs. La bouche du Brut Classic associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture est soyeuse.

### **Veuve Clicquot Brut Champagne AOC**

**CHF 150.- /bt**

Le Brut Carte Jaune de Veuve Clicquot dévoile une jolie robe aux reflets dorés, avec une effervescence extrêmement fine. Il présente une grande puissance au nez, développant d'abord des senteurs de fruits blancs et de fruits séchés, avant des notes de vanille et brioche. Il offre en bouche une attaque franche et dynamique, se révélant harmonieux et superbement fruité.

### **Moët et Chandon Brut Impérial Champagne AOC**

**CHF 130.- /bt**

Cuvée emblématique de la Maison Moët et Chandon depuis 1869, Moët Impérial se distingue par son fruité éclatant, son palais savoureux et son élégance. Sa robe scintillante est élégamment dorée, parée de reflets verts. Le nez est éclatant et fruité sur des touches de fruits blancs et d'agrumes mais aussi des nuances plus florales et des notes blondes : tilleul, brioche, noix fraîches... Le palais de ce champagne est savoureux et fondu, alliant générosité et subtilité ainsi qu'une finale croquante et délicatement fraîche.

### **Ruinart Brut Champagne AOC**

**CHF 170.- /bt**

Le "R" de Ruinart brut est une cuvée signature de la Maison. Le "R" de Ruinart présente toute la fraîcheur, la complexité et l'élégance d'un grand champagne en se déployant dans une bouche parfaitement équilibrée et charnue.

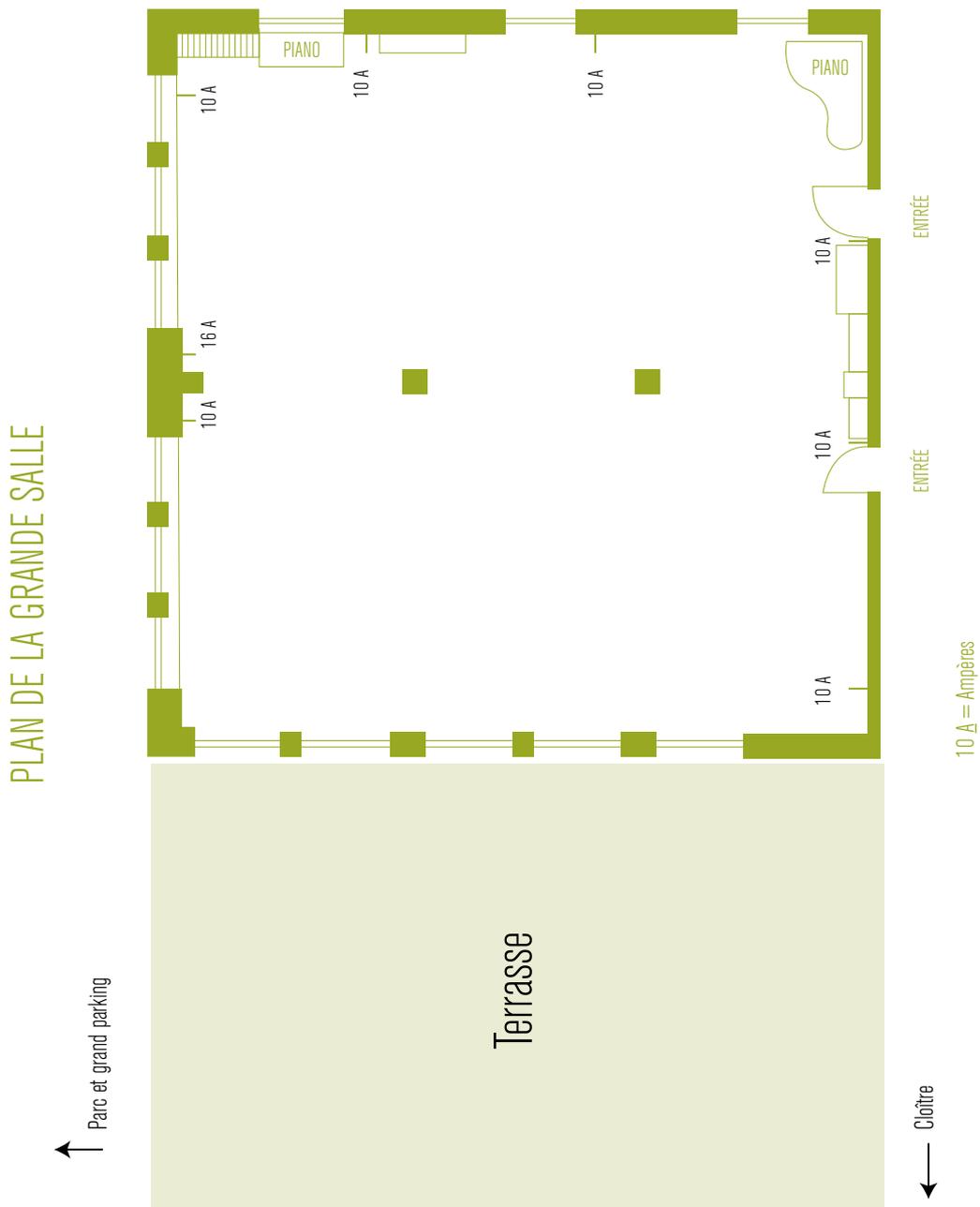


# LES LIEUX

Notre grande salle et notre salle à manger sont à votre disposition pour le repas et la suite de votre fête de mariage.



# PLAN DE LA GRANDE SALLE







# LOGEMENT

En organisant votre mariage à Crêt-Bérard, vous privatisez la totalité des chambres. Vos invités pourront ainsi passer une soirée festive et dormir sur place. Un total de 40 chambres et 65 lits sont disponibles pour vous et vos invités.



## TYPES DE CHAMBRES ET RÉPARTITION

NUMÉRO DE CHAMBRE	CHAMBRE DU CLOÎTRE type de chambre
102	individuelle
103	individuelle
104	individuelle
105	individuelle
106	individuelle
107	triple
108	individuelle
109	individuelle
110	individuelle
111	individuelle
112	individuelle
113	individuelle
114	individuelle
115	double confort
201	double confort
202	individuelle confort
204	individuelle confort
205	individuelle confort
207	individuelle confort
208	triple confort
209	double confort
210	double confort
211	triple confort
214	double confort

NUMÉRO DE CHAMBRE	MAISON type de chambre
301	individuelle confort*
303	individuelle confort*
304	individuelle confort*
306	double confort
307	triple confort
308	individuelle confort
310	double confort
311	double confort
401	individuelle
402	individuelle
403	individuelle confort*
405	individuelle
406	individuelle confort*
407	individuelle confort*
408	individuelle
800	familiale (5 personnes)

TOTAL CHAMBRES	40
TOTAL MAXIMUM DE LITS	65

## RÉCAPITULATIF DES CHAMBRES

11 individuelles confort

\*dont 5 avec lit supplémentaire

1 chambre familiale à 5 lits

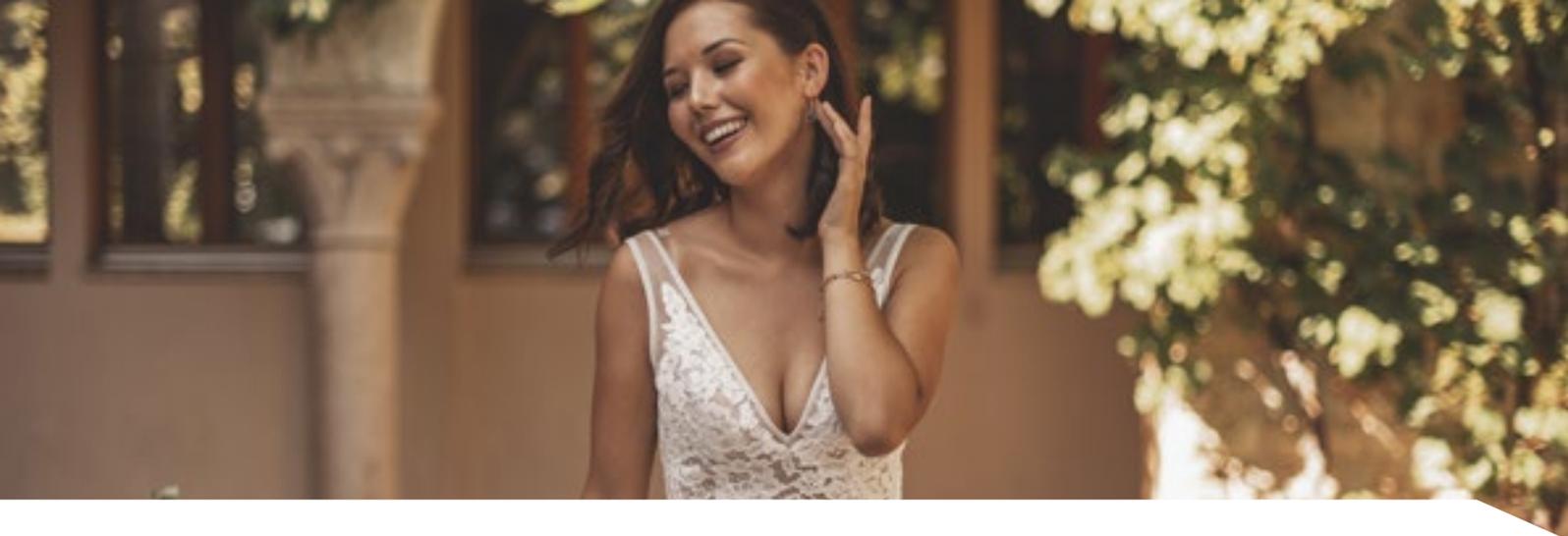
3 triples confort

16 individuelles (WC et douche à l'étage)

8 doubles confort

1 triple (WC/douche à l'étage)

confort = avec WC/douche



## CONTACT

Pour réserver votre mariage, nous vous remercions de remplir le formulaire disponible sur notre site internet, en prenant soin d'être aussi complets que possible.

Notre équipe prendra contact avec vous par téléphone dans les jours suivant votre demande. Un rendez-vous sera alors fixé pour une visite de la maison !

Votre contact

Déborah Schällebaum, responsable de la réception

Partenaires du shooting-photo

Fleuriste : [www.juin-juillet.ch](http://www.juin-juillet.ch)

Wedding Design & Planner : Cavigelli Wedding / [www.cavigelliwedding.ch](http://www.cavigelliwedding.ch)

Photographe : Marie Montibert [www.capturemysoul.com](http://www.capturemysoul.com)

Stylisme de la mariée : With Love Boutique (Léa & Laetitia) / [www.withloveboutique.ch](http://www.withloveboutique.ch)

Maquillage & Coiffure : Juliet Martin / [www.julietmartin.co.za](http://www.julietmartin.co.za)

Bijoux : Emi Cra Cra (Emilie Dumoulin) / [emilie.emonet@hotmail.com](mailto:emilie.emonet@hotmail.com)

Calligraphie : EM Créations (Emilie Marchesi) / [www.emcreations.ch](http://www.emcreations.ch) 9.

Location de mobilier : August Event / [www.augustevents.fr](http://www.augustevents.fr)

Gâteau : Aux Parfums des Saisons / [www.auxparfumsdessaisons.ch](http://www.auxparfumsdessaisons.ch)

Modèle : Nadine Oberson / [nadine.oberson@gmail.com](mailto:nadine.oberson@gmail.com) / [www.nadineoberson.com](http://www.nadineoberson.com)

Modèle : Eliane Crettaz / [eliane@youlook.ch](mailto:eliane@youlook.ch) / [www.elianecrettaz.ch](http://www.elianecrettaz.ch)