



# LE PALACE

DE MENTHON





## *Très chers futurs mariés.*

Vous êtes sur le point de vivre le plus beau jour de votre vie et nous serions ravis de vous accueillir lors de cette journée inoubliable.

Niché à Menton Saint-Bernard, sur les rives du lac d'Annecy, Le Palace de Menton est reconnaissable par son imposante façade typique des palaces du XX<sup>ème</sup> siècle. Son large jardin, son kiosque et ses nombreuses salles de réception en font l'endroit rêvé pour célébrer votre union.

Nous savons comme il est rassurant d'avoir des conseils avisés pour l'organisation d'un tel événement, c'est pourquoi nos équipes s'engagent à vous fournir une expérience exceptionnelle.

À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous imaginerons une réception qui vous ressemble et réinventerons ensemble les codes du mariage pour faire de ce jour un moment unique et magique, celui dont vous avez tant rêvé.

D'une réception en petit comité autour d'un repas gastronomique à une célébration exclusive digne d'un conte de fées, Le Palace de Menton s'engage à exaucer tous vos souhaits...

**L'ÉQUIPE DU PALACE DE MENTON**



UN CADRE  
ENCHANTEUR POUR LE  
MARIAGE DE VOS RÊVES



*Le lieu*



Située entre lac et montagnes, cette bâtisse des années 1900 au style art déco, vous accueille dans un cadre chic et romantique, face aux eaux turquoise du lac d'Annecy. Ce bijou architectural invite à la contemplation et promet un séjour d'exception à quiconque pousse les portes de ce lieu chargé d'histoire.

Le Palace de Menthon dispose de 67 chambres et suites, offrant une vue dont seules les Alpes ont le secret. Recevez vos invités et vivez votre nuit de noces dans un cadre féérique !

Plusieurs espaces de réception sont à votre disposition. Nous serons là pour vous guider dans le choix de la salle la plus adaptée en fonction de la saison, du nombre de convives et de vos envies. Les tarifs de locations vous seront communiqués dans notre proposition commerciale. Des frais de services sont à prévoir à partir de minuit.

Notre secret : Le Palace de Menthon dispose de son propre port privé, permettant une arrivée inoubliable en bateau !



WELCOME  
DINER & DRINKS



*Un avant-goût  
de la réception*

## WELCOME DINER

### LA VEILLE DU MARIAGE

#### Menu Barbecue

*à partir de 70€ / personne*

#### Menu Buffet

*à partir de 65€ / personne*

#### Cocktail dînatoire

*à partir de 15 pièces / personne*

#### Menu 3 plats

##### Entrée, Plat et Dessert

*à partir de 75€ / personne*

*Tarif de location d'espace  
en supplément.*

*Lieu sous réserve  
de disponibilité.*



## WELCOME DRINKS

### UN VERRE AVANT LA CÉRÉMONIE LAÏQUE

Verre de bienvenue,  
boisson(s) au choix :

Citronnade

Limonade

Thé glacé maison

*(thé noir et thé rooibos)*

*7€ / litre*

*Ces boissons rafraîchissantes  
sont présentées dans des  
fontaines de 4 litres.*



CÉLÉBRER  
VOTRE UNION

---

*Vin d'honneur*

**CETTE PREMIÈRE MISE EN BOUCHE ÉGAIERA LES  
PAPILLES DE VOS INVITÉS ET LEUR DONNERA ENVIE  
DE POURSUIVRE LES FESTIVITÉS !**

Notre Chef vous propose des produits frais et locaux, soigneusement travaillés pour surprendre vos convives lors du vin d'honneur.

Nos équipes vous guideront dans le choix de vos pièces cocktails et s'adapteront également à toutes vos demandes afin de créer un univers gustatif unique.

Nous vous conseillons de débiter les festivités à partir de 18h00.

∞  
**5 CANAPÉS**  
17,50€ ≈ 30 min

∞  
**8 CANAPÉS**  
28€ ≈ 45 min / 1h

∞  
**12 CANAPÉS**  
42€ ≈ 1h30



# Nos pièces cocktails incontournables

## CANAPÉS SALÉS - 3,50€ / PIÈCE



Gaspacho de tomates, gambas aux agrumes

Salade de quinoa, wakamé, saumon fumé

Guacamole d'avocats, coriandre, galette de blé

Macaron foie gras

Brioche d'escargots en persillade (CHAUD)

Club sandwich jambon blanc

Club sandwich poulet

Club sandwich saumon fumé

Wraps de légumes croquants et fromage frais

Accras de morue, mayonnaise au safran (CHAUD)

Macarons au fromage de chèvre

Cheeseburger

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison

Tataki de thon rouge, algue wakamé, ponzu

Tartare de bœuf savoyard, beaufort, jambon cru

Risotto crémeux, gambas, émulsion de carapaces (CHAUD)

Œuf brouillé aux champignons, huile de truffe (CHAUD)

## À PARTAGER 25€



Assortiment de feuilletés

Assiette de charcuterie de Savoie

Assiette de fromage de Savoie

Tapenade, tomatade, toast,  
légumes croquants et anchoïade





SURPRENEZ VOS INVITÉS AVEC  
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE  
UNIQUE ET MÉMORABLE

# Show Cooking

Émerveillez vos invités lors d'un **Show Cooking exceptionnel**, animé par les cuisiniers du Palace de Menthon.

Animations froides, chaudes et sucrées, surprenez vos invités à coup sûr !

## NOS ANIMATIONS CULINAIRES - 1H30

### ANIMATIONS FROIDES

Découpe Jambon 100% Ibérique <i>avec découpeur professionnel, sous réserve de disponibilité</i>	1500€ /pièce
Tartare de truite du lac, caviar osciètre	11€ /pièce
Huîtres creuses n°3, origine Bretagne	5€ /pièce
Jambon Serrano Ibérique	700€ /pièce

### ANIMATIONS CHAUDES

Risotto de gambas, émulsion carapaces	11€ /pièce
Risotto truffé	11€ /pièce

### ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à bonbons	250€ jusqu'à 160 personnes
---------------	----------------------------

# Nos forfaits boissons

Ces forfaits sont valables pour 1h30,  
durant le cocktail, avec un service à discrétion.



**CLASSIQUE** 35€/personne

Boissons soft

Bière

Vin rouge, blanc et rosé au choix du Sommelier

Supplément temps | 30 min à 20€ et 1h à 35€



**GASTRONOMIQUE** 50€/personne

Boissons soft, bière, vin rouge, vin blanc, vin rosé

Champagne

Supplément temps | 30 min à 25€ et 1h à 50€



**EXCELLENCE** 70€/personne

Boissons soft, bière

Vin rouge, blanc et rosé

Champagne

Un cocktail maison au choix

Supplément temps | 30 min à 35€ et 1h à 70€



## MOCKTAILS

*8€ le verre*

Jus de cranberry, sirop de fleur de sureau,  
purée de yuzu, jus de fraise, verveine

-

Jus d'ananas, jus de mangue, sirop falernum,  
jus de citron vert, menthe

-

Jus Aloe Si, jus de citron, basilic, concombre, ginger beer



## FÔTS DE BIÈRE

*Tireuse + fût de 8 litres*

*120€*



## MENUS & BUFFETS

—

*Le goût du sur-mesure  
et de l'excellence*

Nous savons l'importance que les futurs mariés accordent au dîner de mariage, c'est pourquoi notre menu évolue au fil des saisons afin de vous proposer des produits frais, de qualité et rigoureusement sélectionnés.

Pour cela le choix de nos producteurs est essentiel lors de l'élaboration de nos menus.

### **DÉCOUVREZ NOS MENUS !**

*Menu végétarien sur demande.*

### **MENU DÉLICE**

*115€ / personne*



**Amuse-bouche végétal froid**

-

**Entrée**

-

**Plat**

-

**Dessert**

*Supplément fromage : 10€ / personne  
Menu sans entrée ou sans dessert : 105€*

### **MENU SIGNATURE**

*135€ / personne*



**Amuse-bouche végétal froid**

-

**Entrée**

-

**Plat**

-

**Fromage**

-

**Dessert**

### **MENU PRESTIGE**

*150€ / personne*



**Amuse-bouche végétal froid**

-

**Entrée**

-

**Deux Plats (viande & poisson)**

-

**Dessert individuel  
ou wedding cake**

*Supplément fromage : 10€ / personne*

### **MENU ENFANT de 4 à 12 ans**

*Entrée + Plat + Dessert 30€ / enfant*

*Plat + Entrée ou Dessert 25€ / enfant*



**Entrée**

*ET / OU*

**Dessert**

-

**Plat (viande ou poisson)**

### **MENU PRESTATAIRE 35€ / personne**





LES ENTREMETS



*Délicieuses  
créations sucrées*



## QUE SERAIT UN MARIAGE SANS LES FESTIVITÉS DU DESSERT ?

### WEDDING CAKE DU PALACE FAUX GÂTEAU DE PRÉSENTATION

Faux gâteau blanc réalisé en polystyrène et pâte à sucre  
3 à 6 étages, hauteur max 45cm (*étage de 7,5cm*)  
Fleurs artificielles ou fleurs fraîches à apporter par vos soins  
Entremets servis à côté (*choix dans la liste des entremets*)



**En remplacement  
du dessert compris  
dans le menu**  
10€ / personne

**En complément  
du dessert compris  
dans le menu**  
15€ / personne

### PIÈCE MONTÉE EN CHOUX 2 CHOUX / PERSONNE

*Composition* : choux, crème pâtissière,  
caramel (*obligatoire*), sucre perlé (*optionnel*)  
2 à 4 étages (*choux restants disposés dans une assiette*)  
*Parfums (2 goûts possibles, autres goûts sur demande)* :  
vanille, chocolat, framboise, citron, praliné, café



**En remplacement  
du dessert compris  
dans le menu**  
10€ / personne

**En complément  
du dessert compris  
dans le menu**  
15€ / personne

### PIÈCE MONTÉE EN MACARONS 2 MACARONS / PERSONNE

*Parfums (possibilité de mixer 2 goûts différents)* :  
vanille, chocolat, fraise, café, pistache, citron,  
fruits rouges, noisettes (*autres goûts possibles*)



**En remplacement  
du dessert compris  
dans le menu**  
10€ / personne

**En complément  
du dessert compris  
dans le menu**  
15€ / personne

### ENTREMETS EN CASCADE UN PARFUM AU CHOIX DANS LA LISTE

Entremets présentés sur buffet  
Flocage blanc, changement sur demande (flocage brun  
recommandé pour les entremets chocolats)  
Goûts plus originaux possibles, sur demande



**En remplacement  
du dessert compris  
dans le menu**  
10€ / personne

**En complément  
du dessert compris  
dans le menu**  
15€ / personne

### PARFUMS DES ENTREMETS AUTRES PARFUMS SUR DEMANDE

#### **Vanille / Fruits rouges**

Mousse vanille, marmelade fruits rouges,  
biscuit cuillère, feuillantine chocolat blanc

#### **Chocolat / Praliné**

Mousse chocolat, crémeux Dulcey,  
praliné, biscuit cuillère chocolat

#### **Vanille / Exotique**

Mousse vanille, marmelade exotique (*mangue, ananas,  
passion*), biscuit cuillère, feuillantine chocolat blanc

#### **Chocolat / Framboise**

Mousse chocolat, marmelade framboise,  
biscuit cuillère chocolat, feuillantine chocolat noir



## LES BOISSONS



*Des accords pour  
sublimer vos mets*

## Dîner

### ACCOMPAGNEZ VOS METS AVEC DES FORFAITS VINS

Vins à discrétion

#### Forfait Gastronomique

40€ / personne

#### Forfait Prestige

50€ / personne

#### BOUTEILLE SUPPLÉMENTAIRE (*rouge, blanc, rosé*)

Forfait gastronomique : 65€ / bouteille

Forfait prestige : 75€ / bouteille

*Droit de bouchon pour toute bouteille de 75cl ouverte :  
35€ la bouteille de vin et 50€ la bouteille de Champagne*

## Soirée dansante

### FONTAINE CHAMPAGNE

72 coupes de Champagne + fontaine + service

+ 12 bouteilles de Champagne

À partir de 1500€



## Snacks de nuit

**Club Sandwich / Servi entre 00h00 et 2h00**

5€ par personne

## Bar classique

BOISSONS SOFT

BIÈRE

SPIRITUEUX

COCKTAILS

TARIFS

1 heure **39€ / personne**  
2 heures **49€ / personne**  
3 heures **55€ / personne**  
4 heures **60€ / personne**  
5 heures **65€ / personne**

## Bar premium

BOISSONS SOFT

BIÈRE

SPIRITUEUX HAUTS DE GAMME

COCKTAILS

CHAMPAGNE

TARIFS

1 heure **49€ / personne**  
2 heures **59€ / personne**  
3 heures **65€ / personne**  
4 heures **70€ / personne**



BRUNCH

—  
*Le lendemain du  
grand Qui*

Poursuivez la magie de la veille en invitant vos plus proches convives à un **brunch gourmand**.

### 1. PETIT-DÉJEUNER EXPRESS DE 7H30 À 10H30

Viennoiseries

Jus de fruits

Boissons chaudes

### 2. BRUNCH PETIT-DÉJEUNER DE 10H00 À 15H00

À partir de 10 personnes

Petit-déjeuner continental

(oeufs brouillés, saucisses, bacon, pancake, crêpes, saumon fumé, yaourt, fromage blanc, fromage, charcuterie...)

Club Sandwich

1 Salade

1 Plat chaud au choix dans le menu buffet

Tartelette aux fruits

Fruits frais

Jus de fruits, eaux, cafés et thés

### 3. BRUNCH BUFFET GOURMAND DE 11H00 À 15H00

À partir de 35 personnes

Viennoiseries

(pain / beurre / confitures, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Menu buffet complet (page de droite)

Jus de fruits, eaux, cafés et thés

VOUS SOUHAITEZ PROLONGER  
LE RÊVE DE CETTE JOURNÉE ET  
RESTER SUR VOTRE PETIT NUAGE ?



Découvrez notre  
**menu buffet gourmand complet :**

#### BUFFET FROID

Planche de charcuteries de la région

Club sandwich volaille fermière

Salade Caesar gambas black tiger

Tomates mozzarella au basilic

Salade de penne niçoise

Sélection de fromages

#### PLATS CHAUDS

Suprême de volaille, pommes  
grenailles et jus court

Filet de truite, légumes  
méditerranéens, sauce vierge

#### DESSERTS

Mousse chocolat noir

Tiramisu spéculoos

Assiette de fruits de saison

Mini Pavlova

Tartelette aux fruits de saison

Panacotta aux fruits de saison

Petit-déjeuner express 15€ / pers

Brunch petit-déjeuner 49€ / pers

Brunch buffet gourmand 69€ / pers



VOTRE MARIAGE  
AU PALACE DE MENTHON

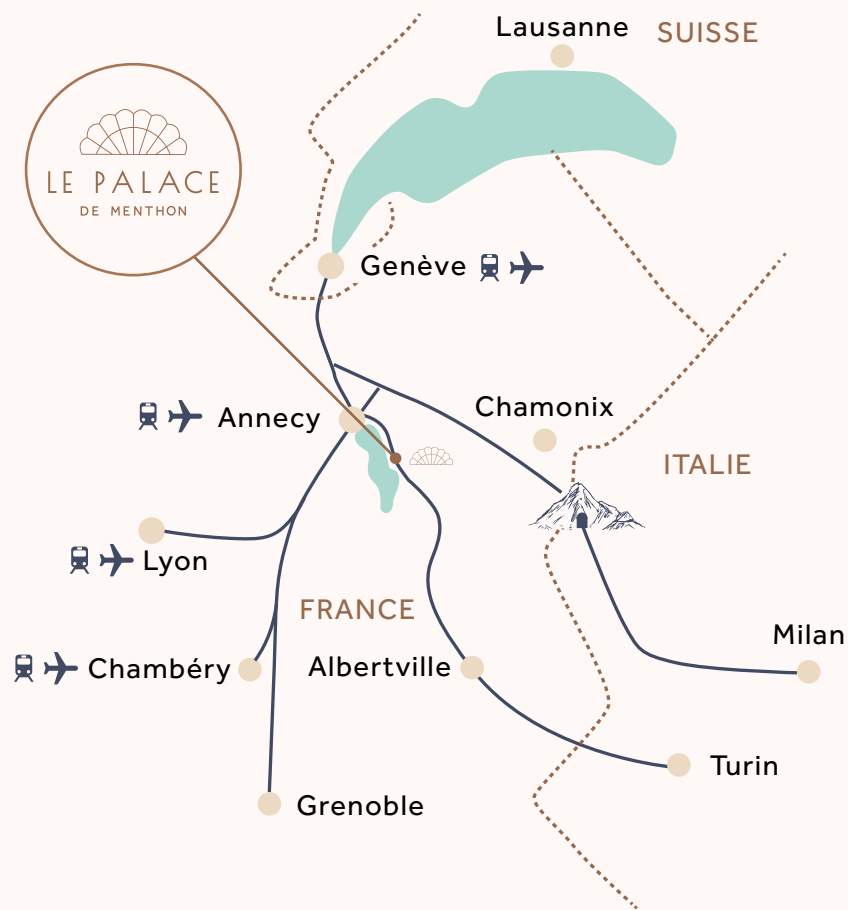
---

*Projetez-vous*





# La localisation du Palace de Menthon



AÉROPORT DE LYON  
1h30

AÉROPORT DE GENÈVE  
50 minutes

COEUR DE LA  
VENISE DES ALPES  
Quelques minutes



# LE PALACE

DE MENTHON

## INFORMATIONS

LE PALACE DE MENTHON  
665 Route des Bains  
74290 MENTHON-SAINT-BERNARD

## CONTACT

Nos équipes mettent leur savoir-faire au service du plus beau jour de votre vie !

[events@palacedementhon.fr](mailto:events@palacedementhon.fr)

T. +33 (0)4 50 64 83 85

## CRÉDIT PHOTO

©Colastudio ©JulienBonjour

©MathildeLardanchet

©Thomasaudiffren Wedding

©Priscilla Puzenat ©Coralie Lescieux