



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

Restaurant
150 couverts
2 Salons privés
20 à 150 personnes

N'hésitez pas à nous
consulter pour toutes
vos demandes

RD 992, 01350 LAVOURS
04 79 42 41 18
auberge.paillere@gmail.com

Pièces Cocktails et Vin d'Honneur

Choix à la carte

6 pièces - 12€/personne

10 pièces - 18€/personne

14 pièces - 21€/personne

Bouchées Chaudes

Crevette en Khadaïf - sauce aigre douce

Tartelette Abricot et Chèvre

Mini Quiche Lorraine

Mini Burger(steak haché cheddar)

Pizza (tomate fromage)

Les Tartinables (en bol à partager)

Tapenade d'Olive Noire

Cervelle des Canuts

Bouchées Froides

Club Sandwich Jambon blanc Beurre Salé

Tartare de Saumon- Pistache

Navette saumon fumé crème à l'aneth

Brochette Tomate - Mozzarella - Basilic

Pain Surprise (jambon cru, saucisson sec, fromage frais,
saumon fumé)

Mini Wrap Poulet Salade Tomate

Brochette de Melon Jambon Cru

Boissons

Vin d'Honneur/Cocktail

Base Sans Alcool 5 €/ personne

Jus de Fruits

Coca Cola

Eaux Plates et Gazeuses

Forfait Bugiste 18 € /personne (soit 6 verres)

Vin blanc chardonnay Caveau Bugiste

Vin rosé Sylvain Bois

Pétillant du Bugey Maison Angelots

Forfait Prestige 25€/personne

Vin blanc Chardonnay Domaine Matray et Filles

Vin rosé de provence

Champagne Mercuzot

Emmenez votre propre apéritif

Droit de service : 6 €/personne

Vin d'Honneur/Cocktail

Boisson à la Carte

Sangria Maison 16€/Litre

Punch Maison 25€/Litre

Mojito, Spritz 35€/litre

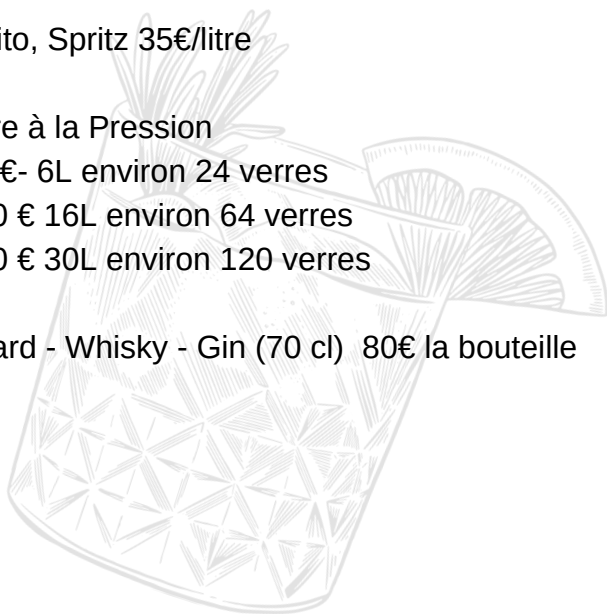
Bière à la Pression

-70€- 6L environ 24 verres

-170 € 16L environ 64 verres

-300 € 30L environ 120 verres

Ricard - Whisky - Gin (70 cl) 80€ la bouteille





Menu de Mariage

Menu 55€

Amuse-Bouche - Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

Menu 69€

Amuse Bouche - Entrée - Poisson - Viande - Dessert

Plateau de Fromage +5€/ personne

Amuse Bouche

Tartare d'Écrevisses et Radis Noir

Toast de Rillettes de Poisson

Tartare de Truites Pomme Grany Smith

Tartine de Fromage Frais au Jambon Crue et Figue
Fraiches



Menu de Mariage

Entrées

Vol au vent aux Crevettes, à la Bisque de Homard

Fois Gras de Canard au Cognac, Brioche Maison

Saumon Fumé Mayonnaise à l'aneth

Poisson

Filet de Dorade Royale, Sauce Vierge

Pavé de Saumon, Sauce Estragon

Truite de l'Ain meunière

Option végétarienne (nous l'indiquer)



Menu de Mariage

Viandes

Magret de Canard , Sauce Framboise

Supremme de Pantade, Sauce Morille

Jarret D'agneau, Jus au Thym

Garnitures (2 au choix) :

Poêle de Légumes de Saison, Gratin Dauphinois,
Mousseline de patate douce, Flan de Carotte, Poêle de
Champignons, Écrasée de pomme de Terre et Huile de
Truffe,

Option végétarienne

Raviolis aux Morilles et Salade Mixte



Menu de Mariage

Dessert

Entremet Forêt Noir (individuel)

Fraisier (Individuel)

Pièce montée 3 choux
(Supplément 4.5 €)

Nous sommes ouverts a toutes suggestions

Enfant

20 €

Plat Adapté - Dessert

Boissons Incluses durant le Repas (Soda et Jus de Fruit)

Mignardises et Pièces Sucrés

Choix à la carte

4 pièces - 8€/personne

6 pièces - 12€/personne

8 pièces - 16€/personne

Tartelette Citron

Mini Financier Aux Fruits Rouges

Tartelette Chocolat

Brownies

Macarons

Mousse Chocolat

Tartelette Ananas Coco

Mini Tiramisu Aux Spéculos



BOISSONS REPAS

A définir selon votre choix dans notre carte des vins, réduction de 10% par bouteille sur le prix de notre carte

Forfait eau plates et gazeuse 3.5 €/ personnes

Trou normand 3 €/ personne:

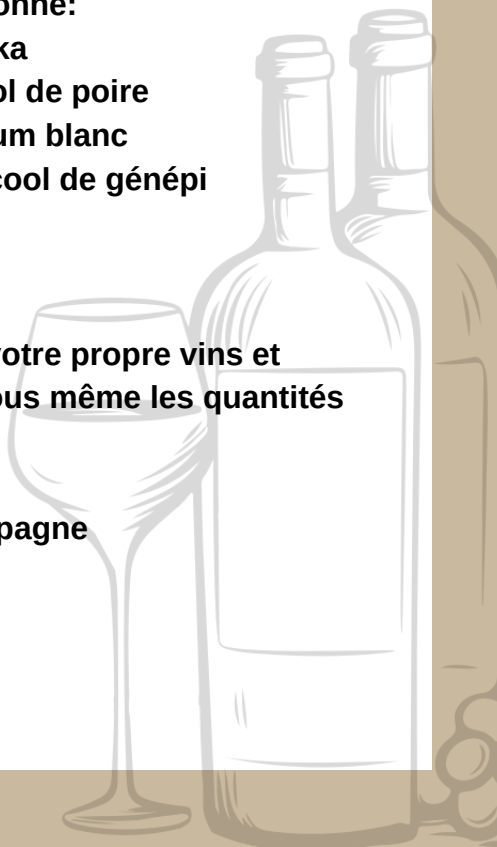
- **Sorbet citron et vodka**
- **Sorbet poire et alcool de poire**
- **Sorbet ananas et rhum blanc**
- **Sorbet genépi et alcool de genépi**

Vous pouvez apportez votre propre vins et champagnes et gérer vous même les quantités

Droit de bouchon:

8 € / bouteille de vin

10 € / bouteille de champagne



Soirée Dansante

La soirée dansante se passe obligatoirement dans le kiosque. Ainsi vous pouvez profiter de la nuit sans limite de temps.

Privatisation de l'hôtel obligatoire, tarif préférentielle sur les chambres de 95€/chambre et 0.60 € de taxe de séjour / personne

Verres en plastique, réfrigérateur et congélateur + 1 bac de glaçon environ 6kg fournis

Privatisation Salle de Restaurant

Notre restaurant offre désormais la possibilité de privatiser ses locaux pour la préparation et la décoration de votre mariage. Cette option vous permet de personnaliser entièrement notre espace pour en faire un lieu unique à l'image de votre union.

-Prestige Privé-

Pour une expérience haut de gamme avec une privatisation totale du restaurant et des espaces associés.

Privatisation :1200 €

restaurant et terrasse:

du vendredi de 16h00 au samedi jusqu'à 01h00

kiosque:

du vendredi 16h00 au dimanche 16h00

A partir de 60 convives

-Journée Signature-

Pour une privatisation à la journée, offrant un accès exclusif au restaurant pour un événement unique, entièrement à votre image.

- Privatisation : 800 € -

restaurant et terrasse:

Le Samedi à partir de 8h00 à 01h00

Kiosque:

Le samedi dès 08h00 au dimanche 16h00

A partir de 60 convives

-Ambiance Sélect-

- Pour une option de privatisation partielle, parfaite pour les événements privés.

Location de salle Kiosque: 600€

du vendredi 16h00 au dimanche 16h00

réservation a partir de 20 convives jusqu'à 60 convives

CONDITION GENERALE DE LOCATION

1. OBJET

LES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES ONT POUR OBJET DE DÉFINIR LES MODALITÉS DE LOCATION DU RESTAURANT POUR DES ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS.

2. RÉSERVATION ET CONFIRMATION

- DEMANDE DE RÉSERVATION : TOUTE DEMANDE DE RÉSERVATION DOIT ÊTRE FAITE PAR ÉCRIT (E-MAIL OU FORMULAIRE EN LIGNE) ET DOIT PRÉCISER LA DATE, LES HORAIRES, LE NOMBRE DE PERSONNES ET LES PRESTATIONS SOUHAITÉES.
- CONFIRMATION : LA RÉSERVATION N'EST CONFIRMÉE QU'APRÈS RÉCEPTION D'UN ACOMPTE DE 30% DU MONTANT TOTAL ESTIMÉ, ACCOMPAGNÉ DU CONTRAT DE LOCATION SIGNÉ.
- SOLDE : LE SOLDE DE LA LOCATION DOIT ÊTRE RÉGLÉ AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE L'ÉVÉNEMENT.

3. TARIFICATION

- LE TARIF EST FIXÉ EN FONCTION DES ESPACES RÉSERVÉS, DU NOMBRE DE CONVIVES ET DES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES DEMANDÉS. LES TARIFS SONT INDIQUÉS TOUTES TAXES COMPRISES (TTC).
- HEURES SUPPLÉMENTAIRES : TOUTE PROLONGATION AU-DELÀ DES HORAIRES CONVENUS SERA FACTURÉE EN SUPPLÉMENT SELON UN TARIF HORAIRE DÉFINI DANS LE CONTRAT.

4. ANNULATION

- PAR LE CLIENT : LES ANNULATIONS FAITES PLUS DE 30 JOURS AVANT LA DATE DE L'ÉVÉNEMENT ENTRAÎNENT LE REMBOURSEMENT INTÉGRAL DE L'ACOMPTE. POUR LES ANNULATIONS ENTRE 30 ET 15 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT, 50% DE L'ACOMPTE SERA RETENU. AUCUNE RESTITUTION NE SERA EFFECTUÉE POUR LES ANNULATIONS FAITES MOINS DE 15 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT.
- PAR LE RESTAURANT : EN CAS D'ANNULATION DE LA PART DU RESTAURANT POUR DES RAISONS INDÉPENDANTES DE SA VOLONTÉ (FORCE MAJEURE, PROBLÈMES TECHNIQUES), L'INTÉGRALITÉ DES SOMMES VERSÉES SERA REMBOURSÉE SANS QUE CELA NE DONNE DROIT À UNE INDEMNITÉ SUPPLÉMENTAIRE.

5. UTILISATION DES LIEUX

ACCÈS : LE CLIENT AURA ACCÈS AUX ESPACES LOUÉS UNIQUEMENT PENDANT LES HORAIRES CONVENUS. TOUTE ENTRÉE ANTICIPÉE OU SORTIE TARDIVE DEVRA ÊTRE APPROUVÉE À L'AVANCE.

AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION : TOUTE DÉCORATION OU AMÉNAGEMENT TEMPORAIRE DOIT ÊTRE VALIDÉ PAR LE RESTAURANT. LES INSTALLATIONS NE DOIVENT EN AUCUN CAS ENDOMMAGER LES LIEUX. LE DÉMONTAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ IMMÉDIATEMENT APRÈS L'ÉVÉNEMENT.

RESPECT DES LIEUX : LE CLIENT S'ENGAGE À RESPECTER LES LIEUX ET À VEILLER À CE QUE SES INVITÉS FASSENT DE MÊME. TOUTE DÉGRADATION SERA FACTURÉE AU CLIENT, UNE CAUTION SERRA DEMANDÉE.

6. RESTAURATION ET SERVICES

TRAITEUR : LE RESTAURANT ASSURE EXCLUSIVEMENT LES SERVICES DE RESTAURATION. AUCUN PRESTATAIRE EXTÉRIEUR DE TYPE TRAITEUR N'EST AUTORISÉ.

7. CAPACITÉ D'ACCUEIL

LE NOMBRE MAXIMUM DE PERSONNES AUTORISÉES EST FIXÉ PAR LE RESTAURANT EN FONCTION DES NORMES DE SÉCURITÉ. LE CLIENT S'ENGAGE À NE PAS DÉPASSER CETTE LIMITE, A SAVOIR QUE LE KIOSQUE PEUT ACCUEILLIR 60 PERSONNES MAXIMUM.

8. SÉCURITÉ ET ASSURANCE

SÉCURITÉ : LE CLIENT EST RESPONSABLE DE LA SÉCURITÉ DE SES INVITÉS ET DOIT SE CONFORMER AUX CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU RESTAURANT.

ASSURANCE : LE CLIENT EST TENU DE SOUSCRIRE UNE ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE POUR COUVRIR D'ÉVENTUELS DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS SURVENANT DURANT L'ÉVÉNEMENT POUR LA LOCATION DU KIOSQUE.

9. RESPONSABILITÉ

LE RESTAURANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE OU DE VOL D'OBJETS APPARTENANT AU CLIENT OU À SES INVITÉS DURANT L'ÉVÉNEMENT.

10. LITIGE

TOUT LITIGE RELATIF À L'EXÉCUTION DES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES SERA SOUMIS AUX TRIBUNAUX COMPÉTENTS DU SIÈGE SOCIAL DU RESTAURANT, SOIT BOURG EN BRESSE.