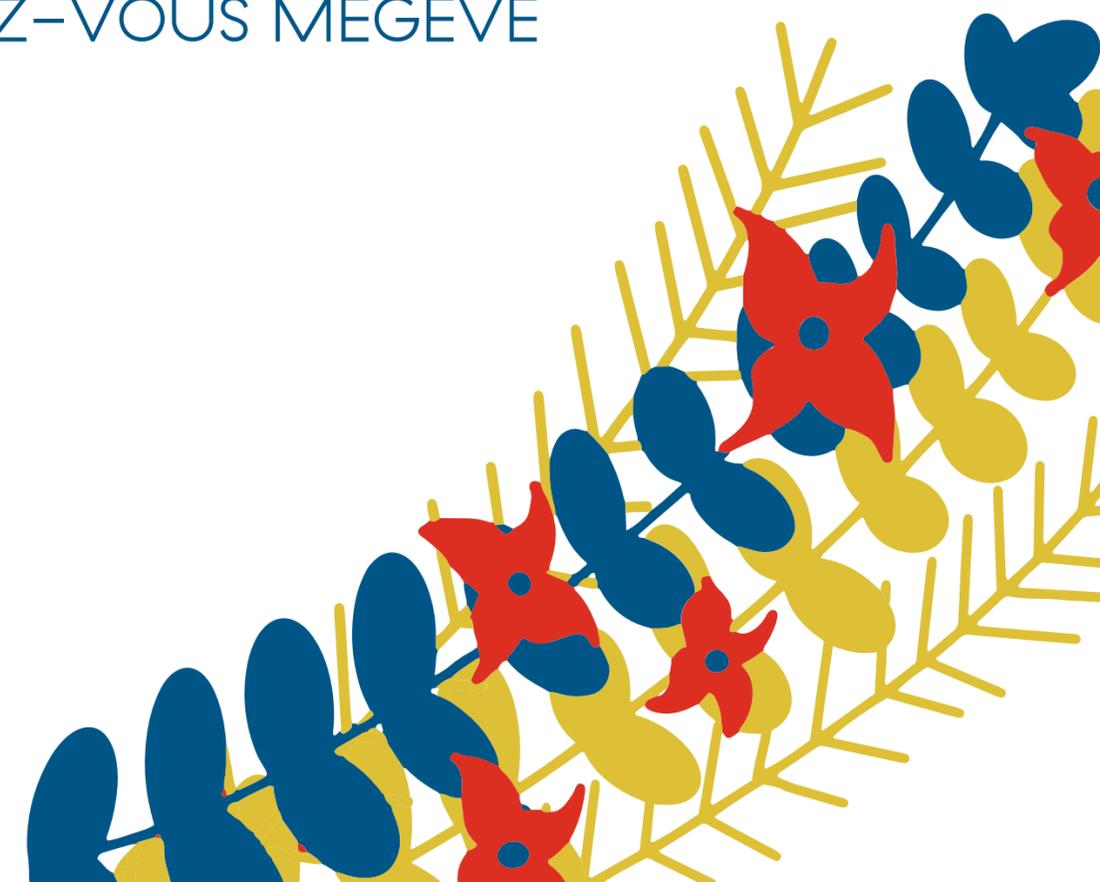


# VOTRE MARIAGE À L'HÔTEL L'ARBOISIE\*\*\*\*

OFFREZ-VOUS MEGÈVE



# MARIEZ-VOUS AU CŒUR DE LA HAUTE-SAVOIE

C'est au cœur d'un des villages les plus authentiques de France que vous avez décidé de vous unir pour le reste de votre vie.

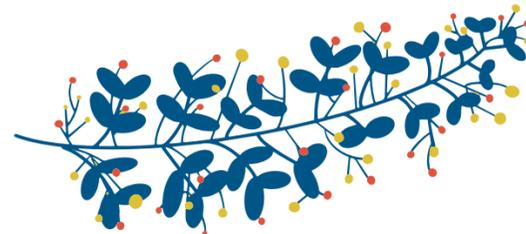
Tout d'abord, toutes nos félicitations pour ce bel engagement, nous vous souhaitons tout le bonheur du monde.

Megève est une destination qui vous intéresse ?

Croyez-nous, nous comprenons votre choix : l'air pur de la montagne, les vues enneigées à perte de vue, le charme des flocons de neige qui tombent sur votre robe, les multiples délices savoyards et l'ambiance cosy des chalets ... rien de tel pour un mariage réussi à la montagne !

**MAINTENANT QUE VOTRE ENGAGEMENT EST PRONONCÉ, VOUS N'AVEZ PLUS RIEN À FAIRE, NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT : C'EST NOTRE ENGAGEMENT À NOUS.**

Notre équipe de professionnels est à votre écoute pour construire et organiser dans le moindre détail, ce moment unique d'émotion et de partage, qu'il soit intime ou grandiose, simple ou sophstiqué et en été comme en hiver.



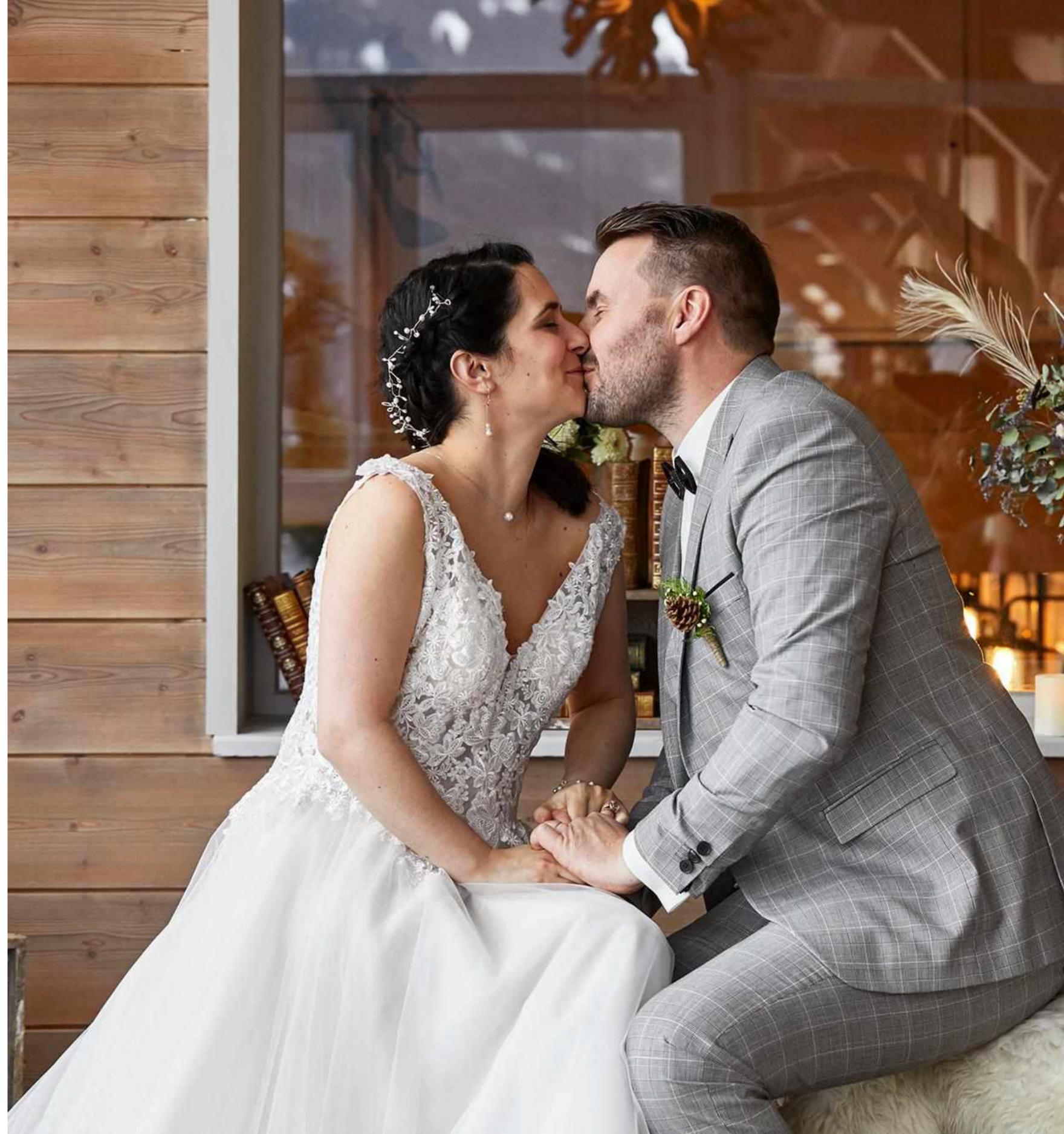


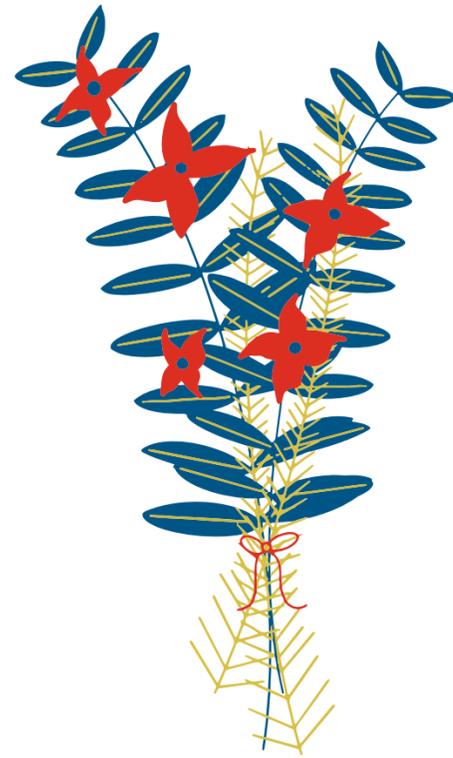


Soyez  
extraordinaires

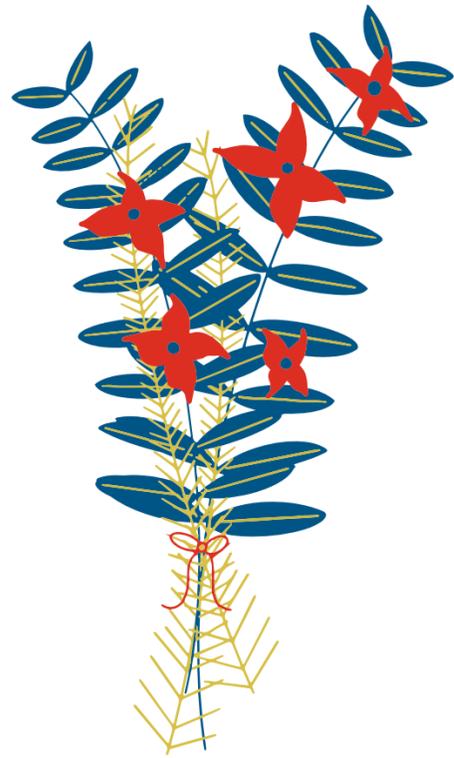
MARIEZ-VOUS À  
MEGÈVE

Village mythique,  
ambassadeur de l'art de vivre à la  
française





# NOS ESPACES DE RÉCEPTION



## LE RESTAURANT CHEZ JEAN

pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes

## LE CELLIER

pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes

## LA TERRASSE VUE SUR LE VILLAGE DE MEGÈVE

pour votre cocktail estival ou votre cérémonie laïque pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes

## 69 CHAMBRES & SUITES PRIVATISABLES

pour vous préparer, puis vous reposer

## NOTRE SPA BY DEEP NATURE

pour vous pomponner avant le jour J

## L'ESPACE BIEN-ÊTRE

piscines (intérieure et extérieure), sauna, hammam, salle de fitness et jacuzzi pour vous détendre

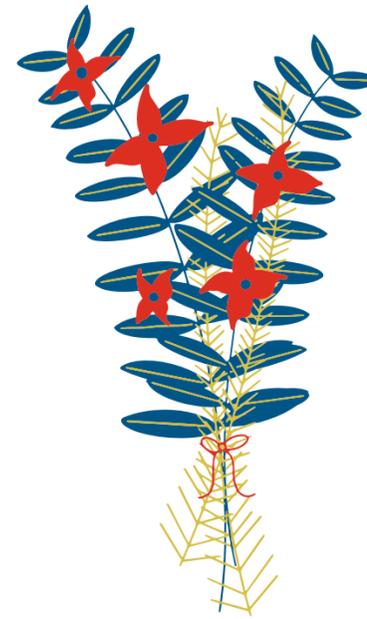












# NOS MENUS



# MENU L'ARBOISIE

## À PARTIR DE 129€/PERSONNE

### VIN D'HONNEUR – 1H30

VIN PÉTILLANT & LIQUEUR  
SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)  
5 BOUCHÉES

### AMUSE-BOUCHE



TENDRE TARTARE DE SAUMON ACIDULÉ

OU

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD ET PISTACHES MAISON



FILET DE DAURADE, SAUCE GRENOBLOISE  
& CHOUX FLEURS

OU

SUPRÊME DE PINTADE & SON JUS, DÉCLINAISON DE CÉLERI



ENTREMET DES MARIÉS





# LE MENU SIGNATURE

À PARTIR DE 229€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR - 1H30

VIN PÉTILLANT & LIQUEUR  
WHISKY, PORTO, MARTINI, PASTIS, BIÈRES...  
SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)  
10 BOUCHÉES

## AMUSE-BOUCHE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FRUITS,  
BRIOCHE TOASTÉE

OU

GRAVELAX DE TRUITE, CRÈME AUX HERBES DE MONTAGNE,  
HUILE VANILLÉE

CABILLAUD CURRY VERT ET LAIT DE COCO, LÉGUMES VERTS

*PLAT SIGNATURE DE L'ARBOISIE*

OU

FILET DE BŒUF DE SAVOIE, PLEUROTÉS, PURÉE DE PATATE DOUCE  
ET SAUCE ÉCHALOTE

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX

ENTREMET DES MARIÉS

# LE MENU COUP DE CŒUR

À PARTIE DE 334€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR – 1H30

CHAMPAGNE & COCKTAIL DES MARIÉS

SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)

10 BOUCHÉES

AMUSE-BOUCHE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FRUITS,  
BRIOCHE TOASTÉE

OU

TARTARE DE THON ET AVOCAT

PAVÉ DE SAUMON OU

FILET DE BAR, FENOUIL, SAUCE AUX CÂPRES

FILET MIGNON DE VEAU & JUS TRUFFÉ, ASPERGES RÔTIÉS

OU

SUPRÊME DE PINTADE & SON JUS, DÉCLINAISON DE CÉLERI

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & SON MESCLUN

PIÈCE MONTÉE OU WEDDING CAKE





# LE MENU AUTHENTIQUE

À PARTIR DE 219€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR – 1H30

CRÉMANT DE SAVOIE OU VIN DE SAVOIE AYZE & LIQUEUR DE MYRTILLE  
SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)  
3 BOUCHÉES SAVOYARDES

## AMUSE-BOUCHE

GRAVELAX DE TRUITE, CRÈME AUX HERBES DE MONTAGNE,  
HUILE VANILLÉE

DIOT DE SAVOIE AU VIN BLANC, CROZETS

OU

RACLETTE, POMMES DE TERRE FONDANTES, CHARCUTERIE & SALADE

OU

BOÎTE CHAUDE DU VAL D'ARLY, POMME DE TERRE FONDANTE,  
CHARCUTERIE & SALADE

REBLOCHON COMME UN NOUGAT ET FRUITS SECS

MONT-BLANC DES MARIÉS

# LE MENU CLÉ EN MAIN

À PARTIR DE 279€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR – 1H30

VIN PÉTILLANT ET LIQUEUR  
WHISKY, PORTO, MARTINI, PASTIS, BIÈRES  
JUS DE FRUITS/SODAS/EAUX  
10 BOUCHÉES

## AMUSE-BOUCHE

TRUITE FUMÉE, CRÈME AUX HERBES DE MONTAGNE,  
HUILE VANILLÉE

OU

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD ET PISTACHE MAISON

PAVÉ DE SAUMON, FENOUIL, SAUCE AUX CÂPRES

OU

SUPRÊME DE PINTADE, ASPERGES ET SAUCE AUX MORILLES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX

PIÈCE MONTÉE

PRESTATIONS INCLUSES : DJ, DÉCORATION FLORALE CLASSIQUE POUR LES  
TABLES DES INVITÉS ET DES MARIÉS, IMPRESSION DES MENUS





# LE BUFFET CLÉ EN MAIN

À PARTIR DE 199€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR - 1H30

VIN PÉTILLANT & LIQUEUR  
WHISKY, PORTO, MARTINI, PASTIS, BIÈRES...  
SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)  
5 BOUCHÉES

**ENTRÉES** : SAUMON FUMÉ, CREVETTES & SAUCE COCKTAIL,  
SALADE COMPOSÉE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

**VIANDE ET POISSON** : CABILLAUD & SA SAUCE AUX CÂPRES  
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

**GARNITURES** : LÉGUMES VERTS, GRATIN DAUPHINOIS, RIZ PILAF

BUFFET DE FROMAGES & SON MESCLUN

CASCADE D'ENTREMETS

*PRESTATIONS INCLUSES : DJ, DÉCORATION FLORALE CLASSIQUE POUR LES  
TABLES DES INVITÉS ET DES MARIÉS, IMPRESSION DES MENUS*

# LE MENU VÉGÉTARIEN

À PARTIR DE 149€/PERSONNE

## VIN D'HONNEUR – 1H30

VIN PÉTILLANT & LIQUEUR

SOFTS (JUS DE FRUIT, SODAS & EAUX)

5 BOUCHÉES

SALADE DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS,  
VINAIGRETTE SOJA & ÉCHALOTE

OU

SPAGHETTI DE COURGETTES, PESTO & MAÏS CROUSTILLANT

OU

BRUSCHETTA D'AVOCAT ET SON PICO DE GALLO

*e*  
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

OU

RAGOÛT DE TOFU FRIT, AUBERGINE SUCRÉE & SALÉE

OU

TAGLIATELLES DE LÉGUMES DE SAISON, TOMATE ET BASILIC

*e*  
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX

*e*  
ENTREMET DES MARIÉS





# LA CAVE DE L'ARBOISIE

LISTE DES VINS COMPRIS DANS VOS MENUS – INCLUS EAUX ET CAFÉS

## LE MENU ARBOISIE

VIN BLANC ROUSSETTE DE SAVOIE

VIN ROUGE JAMELLES SYRAH

## LE MENU COUP DE CŒUR

VIN BLANC CHABLIS

VIN ROUGE SAINT JOSEPH

CHAMPAGNE TAITTINGER

GÉNÉPI OU CHARTREUSE

## LE MENU SIGNATURE

VIN BLANC POUILLY FUISSÉ

VIN ROUGE PIC SAINT LOUP

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET

## LE MENU AUTHENTIQUE

VIN BLANC CHIGNIN BERGERON

VIN ROUGE MONDEUSE

CHAMPAGNE CERDON

GÉNÉPI OU CHARTREUSE

## LE MENU CLÉ EN MAIN – LE BUFFET CLÉ EN MAIN

VIN BLANC POUILLY FUISSÉ

VIN ROUGE PIC SAINT LOUP

CHAMPAGNE TAITTINGER

GÉNÉPI OU CHARTREUSE





# LE MENU DES P'TITS SAVOYARDS

DE 4 À 10 ANS INCLUS

29€/ENFANT

FILET DE VOLAILLE & SON ACCOMPAGNEMENT

OU

FISH & CHIPS



BROWNIE CHOCOLAT

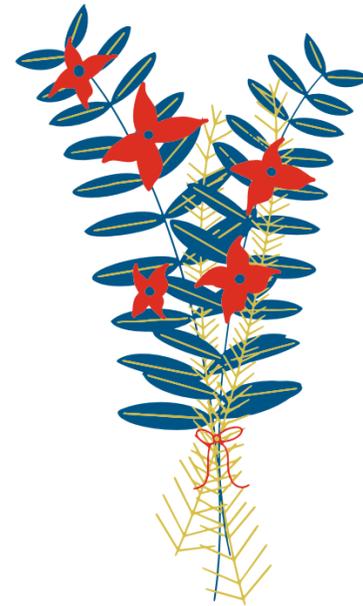
OU

COOKIE ET GLACE VANILLE



UNE BOISSON AU CHOIX





# NOS BRUNCHS



## LE P'TIT BRUNCH DES MARIÉS

À PARTIR DE 45€/PERSONNE

BUFFET PETIT-DÉJEUNER DE L'HÔTEL

TARTES SALÉES MAISON

SALADE COMPOSÉE AVEC LÉGUMES DE SAISON

TARTE AUX FRUITS MAISON

VINS EN OPTION

## LE BRUNCH GOURMAND DES MARIÉS

À PARTIR DE 65€/PERSONNE

BUFFET PETIT-DÉJEUNER DE L'HÔTEL

2 TARTES SALÉES MAISON

SALADE COMPOSÉE

CAKE SALÉ

SAUMON FUMÉ

VOLAILLE DE BRESSE RÔTIE

LÉGUMES CUITS, POMMES SAUTÉES

TARTE AUX FRUITS MAISON

VINS EN OPTION





# LE BRUNCH CLÉ EN MAIN

SUPPLÉMENT DU PTIT BRUNCH DES MARIÉS  
OU DU BRUNCH GOURMAND

PRIX PAR PERSONNE

BROCHETTES DE VIANDES MINUTE, FAITES AU BARBECUE L'ÉTÉ

POULET / 100 GR / 6€

BŒUF / 100 GR / 8€

BROCHETTES DE GAMBAS MINUTE, FAITES AU BARBECUE L'ÉTÉ

5 PIÈCES DE GAMBAS / 8€

DÉCOUPE DE JAMBON FAÇON "SHOW COOKING" / 4€

POMMES DE TERRE EN PAPILOTTE / 2€

BROCHETTES DE LÉGUMES / 4€

**DROIT DE BOUCHONS (PAR PERSONNE)**

VINS (75CL) : 15€

CHAMPAGNES (75CL) : 20€

**SHOW COOKING – PRIX SUR DEMANDE**

RACLETTE, CHARCUTERIE, POMME DE TERRE : 8€

BOÎTE CHAUDE, CHARCUTERIE, POMME DE TERRE : 6€

DÉCOUPE DE JAMBON (JAMBON DE SAVOIE): 4€

BROCHETTES : 3 €

**PIÈCE MONTÉE FROMAGES – PRIX SUR DEMANDE**

COMTÉ, REBLOCHON, TOME DE SAVOIE, BRIE, TOME DE CHÈVRE, FRUITS SECS

**DOUCEURS DE FIN DE SOIRÉE**

MINI SANDWICHS FINGERFOOD : 8€

**CADEAUX POUR VOS INVITÉS – PRIX SUR DEMANDE**

GLAÇONS DE MEGÈVE

MACARONS MAISON

MIGNONETTE DE GÉNÉPI

**BAR DE SOFTS FIN DE SOIRÉE – 2H**

JUS DE FRUITS, SODAS, EAU MINÉRALE, BIÈRE : 16€

**"OPENBAR" – 3H**

GIN, VODKA, WHISKY, BIÈRE, EAU MINÉRALE, JUS DE FRUITS,  
SODAS, GÉNÉPI OU CHARTREUSE : 60€



# BIEN-ÊTRE & MISE EN BEAUTÉ DE L'ARBOISIE



DANS L'INTIMITÉ DE VOTRE SUITE OU DANS LE CONFORT  
DE NOTRE SPA,

**NOUS VOUS PROPOSONS  
LE PACKAGE "MISE EN BEAUTÉ BY L'ARBOISIE".**

NOTRE SEUL BUT EST QUE VOUS SOYEZ LA PLUS BELLE ET  
LE PLUS BEAU LE JOUR J.

NE VOUS OCCUPEZ DE RIEN, NOUS SOMMES LÀ POUR  
VOUS : COIFFURE, MAQUILLAGE, MASSAGE, SOIN DU  
CORPS, DU VISAGE ET AUSSI DE L'ESPRIT...

*ORGANISATION ET PRIX SUR DEMANDE AUPRÈS DE VOTRE  
CRÉATEUR D'EXPÉRIENCE CLIENT.*







# NOS 10 CONSEILS POUR PARFAITEMENT PRÉPARER VOTRE MARIAGE

## J-12 mois

Contactez votre créateur d'expérience client pour réserver vos espaces de réception et l'hébergement de vos convives  
Réservez la mairie et le lieu de la cérémonie religieuse  
Préparez-vous un dossier pour conserver vos documents liés au mariage

## J-11 mois

Contactez votre créateur d'expérience client pour qu'il vous conseille sur les partenaires : DJ, photographes, fleuristes et bien d'autres...  
Choisissez ou créez vos faire-part puis imprimez-les

## J-9 mois

Choisissez la robe de votre vie, le costume de Monsieur et vos alliances

## J-8 mois

Prenez rendez-vous avec les prestataires pour apprendre à les connaître

## J-5 mois

Testez et choisissez la composition de vos menus  
Demandez-nous conseils pour l'animation dédiée à vos enfants

## J-3 mois

Commandez vos dragées et les présents pour vos invités  
Relancez les invités n'ayant pas encore donné réponse  
Prévoyez votre arrivée... Pourquoi pas en calèche ?

## J-6 semaines

Avez-vous pensé à la nounou ? On s'occupe de tout !  
Préparez votre plan de table et pensez aux détails : rond de serviette, centre de table, porte-nom...

## J-3 semaines

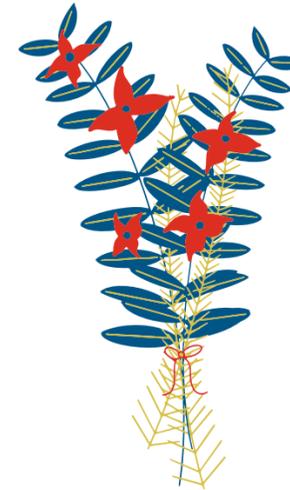
Rédigez le planning du jour J  
Préparez votre plan de table définitif et envoyez-nous la date de livraison du matériel de décoration : centre de table, porte-nom, dragées etc...

## J-2 semaines

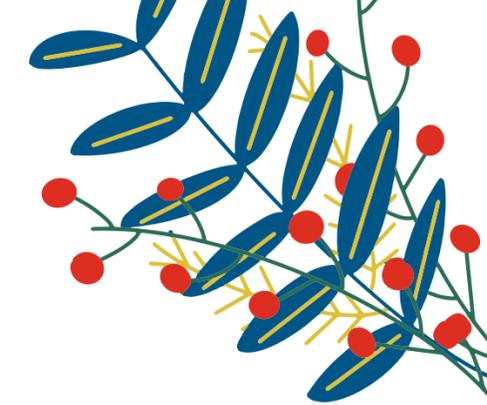
Confirmez-nous la liste définitive des invités  
Confirmez tous les détails avec l'ensemble des prestataires  
Envoyez leur le déroulé de la journée

## Jour J

Profitez et vivez le plus beau jour de votre vie...







# PETITE MISE AU POINT...

## POUR QUE VOUS SOYEZ PLUS A L'AISE

**NON**, organiser son mariage à Megève ne vous coûtera pas une fortune.

**NON**, les prestataires ne vous seront jamais imposés.

**OUI**, vous pouvez apporter vos vins & Champagnes avec un droit de bouchon.

**OUI**, s'il ne fait pas beau, nous avons des plans B, C et D.

**OUI**, nous adorons les enfants et avons plein de surprises à leur proposer pour ce jour unique.

**OUI**, nous avons un Chef & un Chef pâtissier sur place : votre menu et votre gâteau seront sur-mesure, selon vos goûts et vos envies.

**OUI**, vous pouvez aussi décider de faire une raclette, ce n'est pas nous qui vous jugerons !

La soirée se termine à **2h00** du matin sans supplément.



# NOS CADEAUX POUR VOTRE MARIAGE

*Nous aussi, on veut participer au plus beau jour de votre vie !*

1

**LA SUITE NUPTIALE EST  
OFFERTE  
POUR LES MARIÉS**

**LE 1ER TASTING  
DU MENU EST OFFERT  
AUX MARIÉS**

3

**UNE SURPRISE EN  
CHAMBRE POUR VOUS**

2



# ACCÉDEZ FACILEMENT À L'HÔTEL L'ARBOISIE\*\*\*\*

Megève, destination privilégiée au cœur du pays du Mont-Blanc à seulement 1h de Genève, est un village mythique qui a su préserver son authenticité et partage, été comme hiver, le charme de son art de vivre à la française.

**1h de l'aéroport international de Genève**

**2h30 de Lyon**

**3h de Paris en train**

**1h30 de la gare TGV de Bellegarde sur Valserine**

**15 minutes de la gare Sallanches- Combloux – Megève**

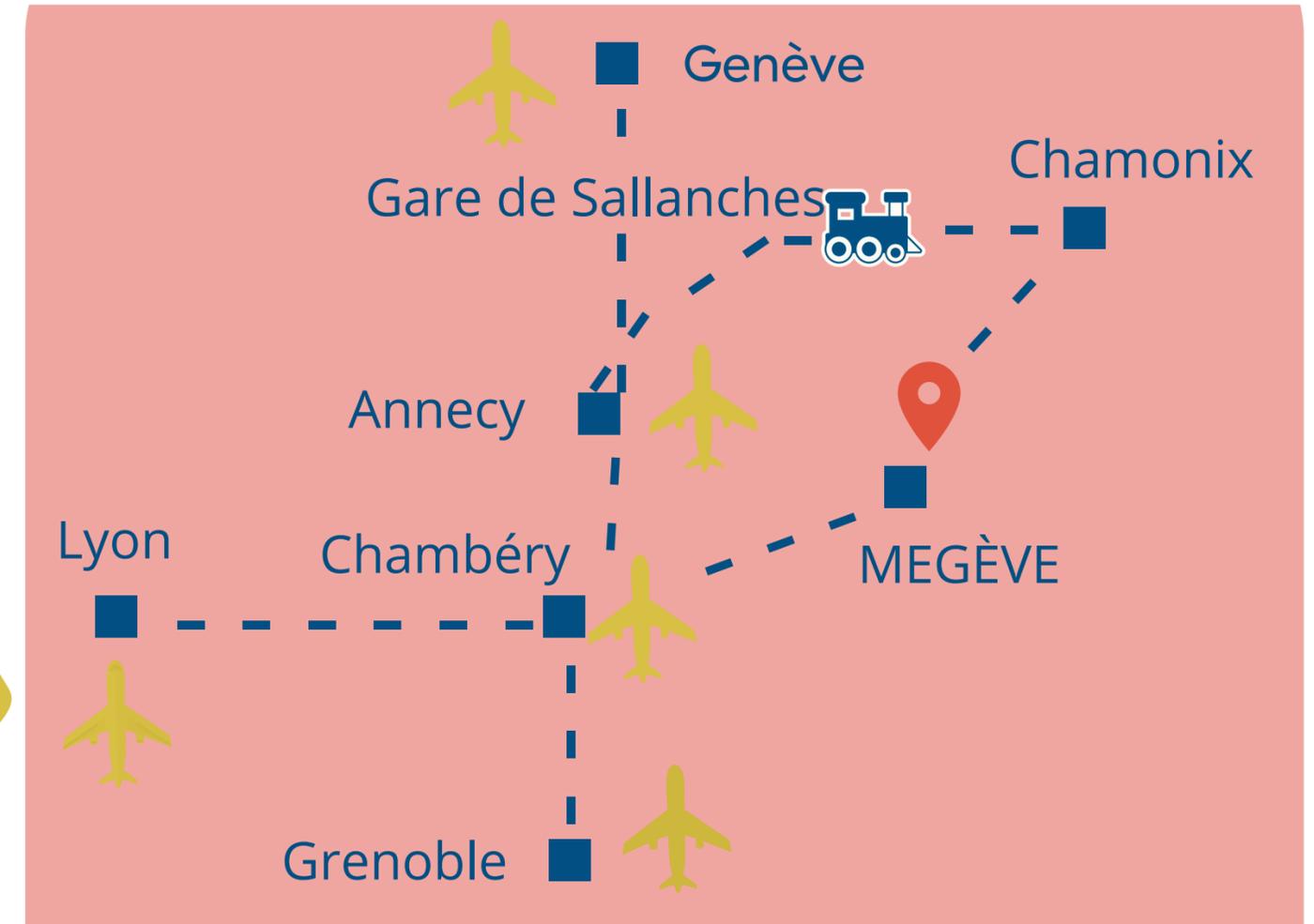
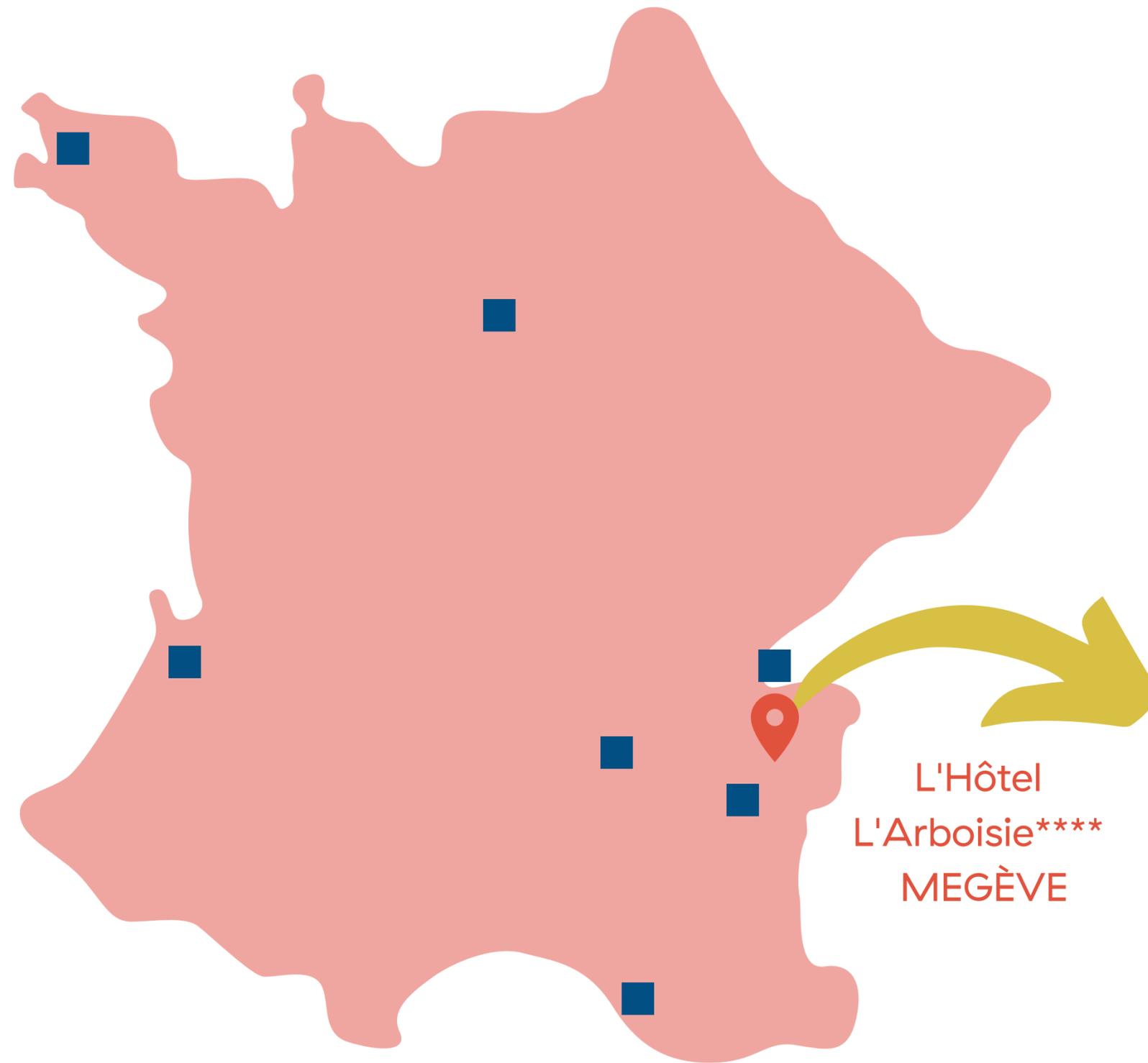
Pour vos transferts, n'hésitez pas à nous solliciter.

L'hôtel L'Arboisie est équipé d'un parking extérieur et d'un garage privatif fermé.

**Vous vous mariez en hiver ? Pensez à équiper votre véhicule pour plus de sérénité.**



# ACCÉDEZ FACILEMENT À L'HÔTEL L'ARBOISIE



**N'ATTENDEZ PLUS ET  
CONTACTEZ VOTRE CRÉATEUR  
D'EXPÉRIENCE CLIENT POUR UN  
MARIAGE INOUBLIABLE**

**COMMERCIAL@ARBOISIE-MEGEVE.COM**

**+33 6 61 90 37 62**

**HÔTEL L'ARBOISIE  
483 ROUTE DU GOLLET,  
MEGÈVE 74120 – FRANCE**



**À TRÈS BIENTÔT**

