



Féerie d'un Mariage
au coeur de
la forêt





Un lieu féérique,
pour un mariage
magique

MARIAGE EN ETE OU EN HIVER



Entre le Revard et la Féclaz (1450m), au bout d'un petit chemin, il existe un lieu d'exception :

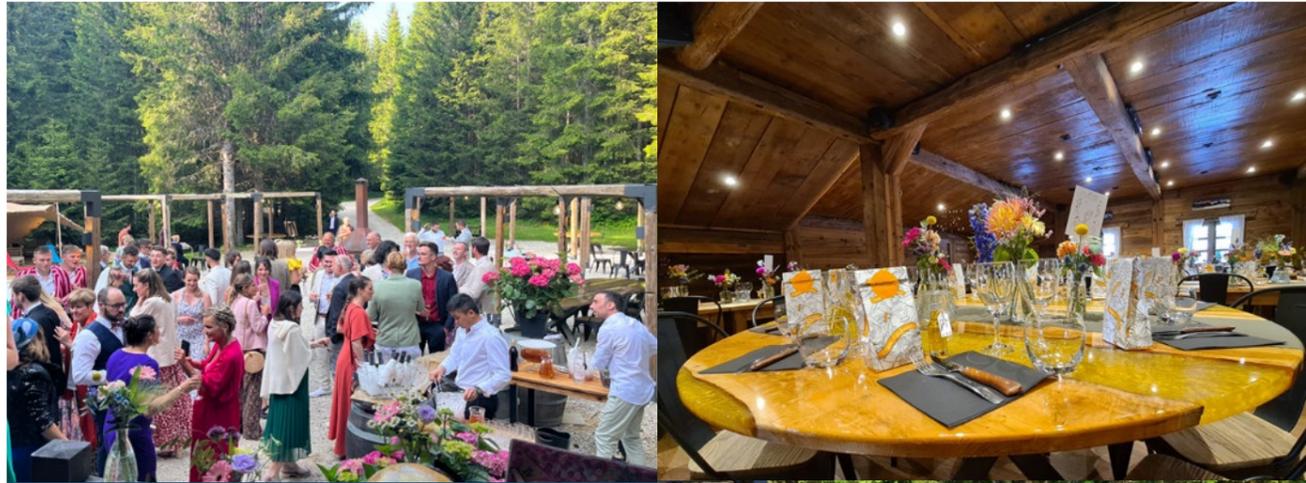
Le Chalet du Loup

Situé en plein coeur de la forêt, le Domaine du Chalet du Loup est un lieu enchanteur offrant un cadre intime et convivial, au coeur d'une forêt privée de 150 hectares.

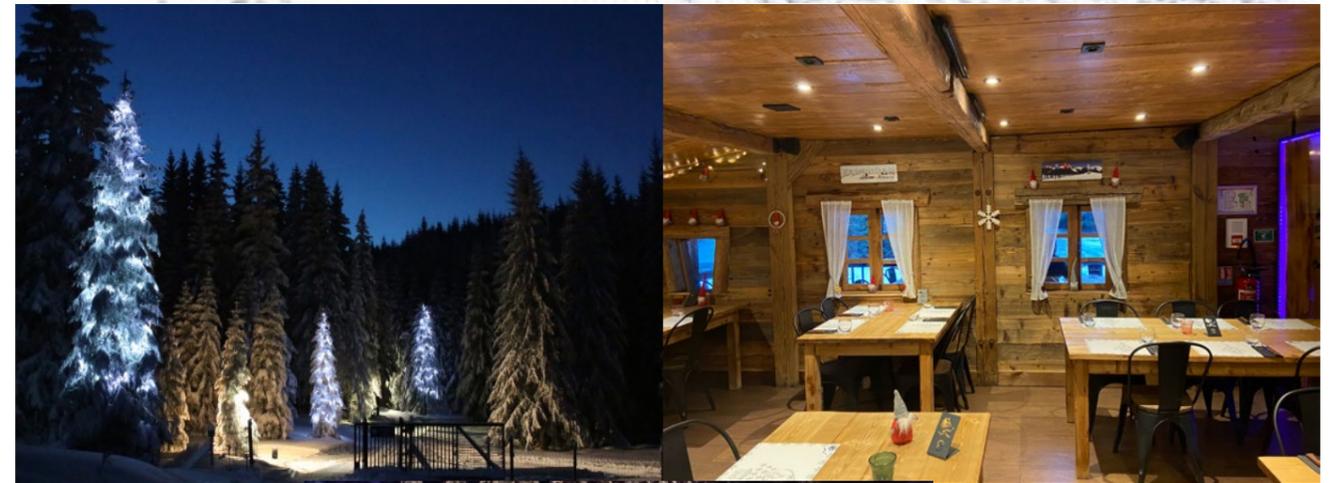
- LE LIEU IDÉAL POUR UN **MARIAGE INTIME**
- **UNE BULLE D'EXCEPTION** POUR VOTRE MARIAGE
- **UN CADRE UNIQUE** POUR UN **MARIAGE UNIQUE**

Un décor magique pour un mariage cosy, chic, authentique et festif.

LA PLUS PROCHE DES DESTINATIONS LOINTAINES...




 La nature,
 Maître de
 Cérémonie
 LE LIEU





Mariages

Votre mariage est le moment idéal pour créer des souvenirs inoubliables avec votre famille et vos amis.

DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

Choisissez votre menu de mariage et sublimes votre plaisir avec notre belle sélection de vins et Champagnes!

...Et continuez la soirée en musique !

POUR MIEUX VOUS SERVIR, UN INTERLOCUTEUR DÉDIÉ PRENDRA EN CHARGE VOTRE ÉVÈNEMENT.

... «Merci encore pour ce magnifique week-end qui restera gravé dans nos mémoires ainsi que dans celles de nos familles et amis. On reviendra vite vous voir. Merci à toute l'équipe pour leur gentillesse et professionnalisme».

Laure et Emilien



La féerie de la plus proche des destinations lointaines

Le Chalet du Loup vous accueille dans son cadre préservé au milieu d'une forêt de 150 hectares de sapins. Cette situation unique en fait une destination où dépaysement et ravissement sont les maîtres mots.

Le Chalet du Loup propose un véritable enchantement pour vos convives en organisant votre **vin d'honneur, au milieu de la forêt, avec une arrivée en calèche ou en motoneige.**

Avec une capacité de 90 personnes en intérieur, votre mariage restera **un souvenir impérissable dans la mémoire de vos invités.**



Des produits régionaux qualitatifs

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits de premiers choix sélectionnés chez des producteurs locaux. Le menu de votre mariage sera unique et élaboré spécialement en fonction de vos goûts.

Notre équipe de cuisine s'adaptera à vos désirs pour faire de ce moment, un moment de plaisir partagé.

Il ne vous reste qu'à choisir...





Le Vin d'Honneur

PRIX PAR PERSONNE



Les Forfaits Boissons

Des forfaits boissons du Vin d'Honneur, pensés pour satisfaire vos invités, sans tomber dans les excès qui peuvent gâcher une fête*.

Forfait Fraicheur :

Bière pression, Vin blanc, Vin rosé, sodas, jus de fruits, eau minérale.

19€

Forfait Bulles :

SensAlpes, apéritif local fraicheur, médaillé Or Londres Spirits Awards 2023, Champagne, sodas, eau minérale.

28€

Forfait Cocktail :

Bière pression, Cocktail maison en vasque, sodas, jus de fruits.

26€

Forfait Sans alcool :

Sodas, jus de fruits en vasque.

9€

*Une bouteille pour 3 en vin/champagne, 1 fût bière 20 litres/80 bières, eaux et sodas litre à discrétion,

Les Boissons à l'unité

Champagne Rollin Selection 75cl :

Sans sulfites ajoutés, 1 bouteille pour 3 à 4

59€

SensAlpes 75cl :

Mojito des Alpes (12,5%) , 1 bouteille pour 3 à 4

45€

Bière Pression fût 20 litres :

80 bières à la pression

300€

Cocktail en vasque :

Recettes de notre barman, 1litre

18€



Canapés et autres

Servi au Chalet du Loup, possibilité de le proposer en extérieur en fonction de la météo.

• CANAPES TRADITION

34€

5 canapés suivant saison.

Et à partager, en version buffet forestier :

Panier de gougères au fromage

Croquetas maison

Paniers de crudités & sauces assorties

Houmous & tapenades maison

Tartelettes salées

Soit l'équivalent de 10 pièces par personne.

• ATELIERS GOURMANDS

17€

Fondue du Chalet du Loup, à partager

1 caquelon pour 12 personnes

Diots de Savoie au vin blanc, miel et romarin

1 caquelon pour 12 personnes

• L'OPTION DES EPICURIENS

50€

MIX TRADITION + ATELIER SNACKING

Nous aimons créer le mariage qui vous ressemble et pour cela, nous préférons construire avec vous aussi bien les menus que le déroulé du mariage. Une rencontre permet de mieux cerner vos envies.

Gôûter d'honneur

Servi au Chalet du Loup, possibilité de le proposer en extérieur en fonction de la météo, à partir de 17h.

• BUFFET DE GOUTER (Esprit brunch sucré)

39€

Servi sous forme de buffet :

Salade de fruits

Flan au caramel

Brownies

Tartes aux fruits de saison

Crêpes (miel, confitures...)

Candy Bar

Muffins anglais

Gâteaux maisons

• BOISSONS MAISON (à volonté)

Du début du goûter au début du repas.

Citronnade

Ice Tea

Sangria Blanche



Le Vin d'Honneur

PRIX PAR PERSONNE



LE MENU

PRIX PAR PERSONNE

Diner de Mariage :

Diner servi à table, capacité maximale 95 convives.

- **Plat - fromage - dessert** / à partir de **49 €** par pers.
- **Entrée - plat - fromage - dessert** / à partir de **59 €** par pers.
- **2 Entrées - plat - fromage - dessert** / à partir de **74 €** par pers.
- **Menu enfant (-10 ans)** / **35 €** par pers.

Les Entrées

Exemples d'entrée (possibilité de changer)

- **Gravelax de truite**, blini moelleux, avocat et fromage frais aux herbes de saison.
- **L'oeuf parfait**, et son bouillon surprise.
- **Tartelette du jardin**, cascade de légumes croquants sur un lit de tapenade dans une pâte au Parmesan.
- **Tartare de truite**, salade de choux chinois, pomme verte, crème au wasabi.
- **Foie gras maison**, avec son pain d'épices et confiture de figues.

Les Plats

Exemples de plats (possibilité de changer)

- **Suprême de volaille fermière**, sauce aux cèpes, risotto petits pois et parmesan, légumes d'été.
- **Dos de Cabillaud**, sur lit de ratatouille, beurre aux herbes, sauce vierge.
- **Filet Mignon de Porc**, jus corsé, polenta crémeuse et ses légumes glacés.
- **Pièce de Veau**, cuisson basse température, sauce au foie gras, pommes de terre roties et légumes croquants.
- **Boeuf Wellington**, sauce aux champignons des bois, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, ratatouille maison.



Les Fromages

Fromages de Savoie et d'ailleurs de nos partenaires producteurs.

Les Desserts

Sous forme de buffet ou à l'assiette, nous vous proposons des desserts de saison, des entremets, ou des vacherins.

Pour une mièce montée, il faut prévoir 7,00 € TTC de supplément pas personne (réalisation externe et transport).






**Les Forfaits
 Boissons**
 PRIX PAR PERSONNE



Forfaits Boissons Repas

Deux types de forfaits :

- **une version 1 bouteille 75cl pour 3 de vins (les deux sélections confondues), 1 bouteille d'eau 1 litre pour 3 (idem) et une boisson chaude par personne.**
- **Une version à volonté. Boissons servies du début du repas jusqu'au dessert.** Dans la limite du raisonnable! Il nous est interdit de servir des personnes en état d'ébriété.

Forfait "Plaisir des Amis"

Une maison à la réputation internationale, des vins monocépages de qualité, et une volonté de respecter l'environnement au travers de la norme TERRA-VITIS.

Chardonnay, Moulin de Gassac :

IGP Pays d'Oc, un Chardonnay pour séduire vos invités, notes d'agrumes et de fleurs blanches, une pointe de miel.

Syrah, Moulin de Gassac :

IGP Pays d'Oc, notes fruitées intenses, belle structure tannique et bonne persistance en bouche.

1 pour 3
15€

Eaux minérales, plate et gazeuse :

Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.

Volonté
20€

Café, thé, infusion.

Forfait "Made In Savoie"

La volonté de promouvoir le terroir local, au travers de vins de producteurs et non de négoce.

Blanc Apremont :

Domaine Viallet. Notes de fleurs blanches et d'agrumes, belle vivacité et harmonie.

1 pour 3
17€

Rouge, Mondeuse :

Domaine Viallet. Fruits rouges, vin rude mais généreux avec de fins tanins.

Volonté
22€

Eaux minérales, plate et gazeuse :

Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.

Café, thé, infusion.

Forfait "Votre Élégance"

Vin Blanc By OTT, de la famille Roederer et Vin Rouge "Terra" du Moulin de Gassac. L'élégance de deux maisons emblématiques du savoir-faire viticole français au service de votre événement.

Blanc by OTT 75cl :

AOC Côtes de Provence. Attaque fraîche, pêche de vignes, fleurs d'acacias, notes citronnées. Belle minéralité.

1 pour 3
22€

TERRA, Moulin de Gassac :

AOP Languedoc, délicatement épicé, belle fraîcheur, arômes de griottes et de fraises qui dominent en fin de bouche.

Volonté
28€

Eaux minérales, plate et gazeuse :

Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.

Café, thé, infusion.

Pour prolonger la fête...

Producteur de spiritueux depuis 15 ans, nous vous proposons une large gamme de boissons alcoolisées pour prolonger la fête. (Tarif par bouteille)

SensAlpes Magnum 1,5l	88€
Rhum "50 Nuances"	90€
Rhum Vieux "Red Flag"	120€
Gin "Romarin"	
Gin "Pastèque"	
Gin "Pomme Coing"	100€
Liqueurs	
Reine Mirabelle, Génépi...	80€




**Les Autres
 Boissons**
 PRIX PAR PERSONNE



Formule Mariage au Coeur de la Nature

PRIX PAR PERSONNE



Vin d'Honneur

Boissons : Forfait Fraicheur
Bière pression, Vin blanc, Vin rosé, sodas,
jus de fruits, eau minérale.

CANAPES TRADITION
5 canapés suivant saison.
Et à partager, en version buffet forestier :
Panier de gougères au fromage
Croquetas maison
Paniers de crudités & sauces assorties
Houmous & tapenades maison
Tartelettes salées
Soit l'équivalent de 10 pièces par personne.

Le Repas

Suprême de Volaille fermière farci aux Champignons,
sauce Chorizo et poivrons, écrasé de pommes de terre,
ou
Filet Mignon de Porc, jus corsé, polenta crémeuse et ses
légumes glacés.

Fromages de Savoie, salade, confiture de figue

Cascade d'entremets avec gâteaux maisons, tartes aux
fruits de saison.

Les Boissons

Forfait "Plaisir des Amis"

Chardonnay, Moulin de Gassac* :
IGP Pays d'Oc, un Chardonnay pour séduire vos invités, notes
d'agrumes et de fleurs blanches, une pointe de miel.
Syrah, Moulin de Gassac* :
IGP Pays d'Oc, notes fruitées intenses, belle
structure tannique et bonne persistance en bouche.
Eaux minérales, plate et gazeuse* :
Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.
Café, thé, infusion.
*1 bouteille pour 3 au total des vins et 1 bouteille pour 3 au
total de l'eau minérale.

109€
tout inclus
par adulte

79€
tout inclus
par ado*

Boissons
à Volonté
Repas
+5€

*Adolescent de 10 à 15 ans

Vin d'Honneur

Boissons : Forfait Bulles
SensAlpes, apéritif local fraicheur,
médaille Or Londres Spirits Awards 2023,
Champagne, sodas, eau minérale.

CANAPES TRADITION
5 canapés suivant saison.
Et à partager, en version buffet forestier :
Panier de gougères au fromage
Croquetas maison
Paniers de crudités & sauces assorties
Houmous & tapenades maison
Tartelettes salées
Soit l'équivalent de 10 pièces par personne.

ATELIERS GOURMANDS
Fondue du Chalet du Loup, à partager
1 caquelon pour 12 personnes
Diots de Savoie au vin blanc, miel et romarin
1 caquelon pour 12 personnes

Le Repas

Pièce de Veau, cuisson basse température, sauce au foie
gras, pommes de terre roties et légumes croquants
ou
Boeuf Wellington, sauce aux champignons et truffes**,
écrasé de pomme de terre à la ciboulette.

Fromages de Savoie, salade, confiture de figues

Cascade d'entremets avec gâteaux maisons, tartes aux
fruits de saison.
**sauce à base de truffes tuber aestivum

Les Boissons

Forfait "Votre Élégance"

Blanc by OTT 75cl :
AOC Côtes de Provence. Attaque fraîche, pêche de vignes,
fleurs d'acacias, notes citronnées. Belle minéralité.
TERRA, Moulin de Gassac :
AOP Languedoc, délicatement épicé, belle fraîcheur, arômes
de griottes et de fraises qui dominent en fin de bouche.
Eaux minérales, plate et gazeuse :
Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.
*1 bouteille pour 3 au total des vins et 1 bouteille pour 3 au
total de l'eau minérale.

149€
tout inclus
par adulte

99€
tout inclus
par ado*

Boissons
à Volonté
Repas
+6€





Gôûter d'Honneur

Servi au Chalet du Loup, possibilité de le proposer en extérieur en fonction de la météo, à partir de 17h.

BUFFET DE GOUTER (Esprit brunch sucré)

Servi sous forme de buffet :

- Salade de fruits
- Flan au caramel
- Brownies
- Tartes aux fruits de saison
- Crêpes (miel, confitures...)
- Candy Bar
- Muffins anglais
- Gâteaux maisons

BOISSONS MAISON (à volonté, hors SensAlpes)

Du début du goûter au début du repas.

Citronnade

Ice Tea

Sangria Blanche

+ 1 Magnum de SensAlpes pour 10 personnes.

Le Repas

Tartare de truite, salade de chou chinois, pomme verte, crème au Wasabi, ou

Terrine de légumes, chèvre frais, basilic, huile d'olive.

Suprême de Volaille fermière farci aux Champignons, sauce Chorizo et poivrons, écrasé de pommes de terre, ou

Dos de Cabillaud, sur lit de ratatouille, beurre aux herbes, sauce vierge.

Cascade d'entremets avec gâteaux maisons, tartes aux fruits de saison.

Les Boissons

Forfait "Made in Savoie"

Blanc Apremont :

Domaine Viallet. Notes de fleurs blanches et d'agrumes, belle vivacité et harmonie.

Rouge, Mondeuse :

Domaine Viallet. Fruits rouges, vin rude mais généreux avec de fins tanins.

Eaux minérales, plate et gazeuse :

Evian et Badoit, bouteilles 1 litre.

Café, thé, infusion.

*1 bouteille pour 3 au total des vins et 1 bouteille pour 3 au total de l'eau minérale.

114€
tout inclus
par adulte

74€
tout inclus
par ado*

Boissons
à Volonté
Repas
+5€



*Adolescent de 10 à 15 ans



Formule Mariage et si On Gôûtait?

PRIX PAR PERSONNE

Brunch du lendemain

• **Brunch tradition, sucré et salé** / à partir de 45 € par pers.

• **Brunch Sucré** / à partir de 35 € par pers.
Minimum 40 personnes

Autres Prestations

Nous pouvons vous accompagner, avec nos prestataires, pour diverses prestations, telles que Photoboost, fleuriste, photographe, voitures d'exceptions...

N'hésitez pas à nous questionner.

Prestation musicale

Nous collaborons avec plusieurs DJ ou groupes musicaux. Le Chalet du Loup est équipé de tout le matériel de sonorisation et de jeux de lumières requis en intérieur et uniquement sonorisation en extérieur.

• **A partir de 990€** jusqu'à 2 h du matin, système son et lumières inclus.

Options jusqu'à 3 heures sur devis, si obtention des autorisations de prolongation.

Le tarif du DJ sera revu en fonction des prolongations. Une indemnité pour le personnel de salle sera à prévoir.

Lancer de Haches

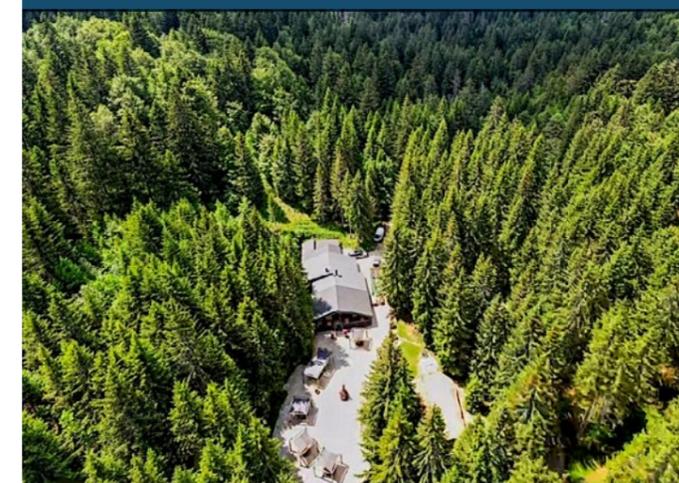
Nous pouvons vous proposer une activité de lancer de haches en toute sécurité. Deux obligations, chaussures fermées et plus de 15 ans.

Forfait pendant le Vin ou goûter d'honneur, à partir de 250€ de l'heure pour les 3 pas de tirs avec un accompagnateur.



Autres Prestations

PRIX PAR PERSONNE



Privatisation

Pour profiter pleinement du Chalet du Loup dans son intégralité et des possibilités offertes par nos activités, avec la restauration effectuée obligatoirement pas nos équipes (tarifs indicatifs pour minimum 70 personnes).

Eté

**Les samedis soirs du 01/05 au 31/10
et les veilles de jours fériés.
2500€ TTC**

**Les vendredis soirs du 01/05 au 31/10
hors veilles de jours fériés.
2000€ TTC**

Hiver

**Les samedis soirs du 01/12 au 31/03
et les veilles de jours fériés.
6000€ TTC**

**Les vendredis soirs du 01/12 au 31/03
hors veilles de jours fériés.
5000€ TTC**



Privatisation

PRIX TTC



Inclus dans la Réservation

La disposition des espaces réservés de 9 heures le jour de la prestation à 2 heures le lendemain matin.

La mise en place des tables (couverts, verrerie) en dehors des éléments de décoration apportés par vos soins.

La gestion de l'organisation du déroulement de la soirée par notre équipe de professionnels qui gèrera l'accueil de vos prestataires extérieurs.

La prestation des services de restauration tels que définis dans un devis chiffré établi dans les 3 mois précédant la prestation. Cette prestation devra être d'un minimum de 6500 € TTC, incluant repas & boissons, quel que soit le nombre de convives. Ce minimum s'entend en dehors du montant de la privatisation du restaurant, d'activités annexes et du buffet du lendemain.

Le service assuré par le personnel du restaurant.

Le ménage des lieux.

Frais de SACEM.

Tous les tarifs sont toutes taxes comprises TTC.

Modalités de Paiement

Votre réservation sera effective à la signature d'un devis et au versement d'un 1er acompte correspondant au montant de la privatisation du domaine.

Il conviendra par ailleurs de verser les acomptes suivants :

- 2ème acompte : 3500€ - 6 mois avant l'événement, à la suite de la constitution du devis.

- 3ème acompte : 2000€ - 3 mois avant l'événement

- 4ème acompte : 1000€ - 1 mois avant l'événement (uniquement si minimum budgétaire à 6500€).

La facturation sera basée sur le nombre de personnes annoncées 10 jours avant la date du mariage.

Le solde de la prestation, sera à régler dans les 5 jours avant la prestation basé sur le devis remis à jour à J-10.

Conditions d'Annulation

En cas de résiliation par le client du devis signé lors de l'engagement, les acomptes perçus ne seront pas remboursés et les acomptes non perçus dans les délais prévus pourront être réclamés.

En cas de catastrophe naturelle reconnue par les autorités compétentes, ou d'épidémie empêchant la tenue de l'événement (fermeture du restaurant), la prestation sera annulée et/ou reportée.

Les acomptes ne seront pas remboursés et les deux parties s'engagent à trouver un terrain d'entente, et à faire de leur possible pour :

- soit trouver une nouvelle date de célébration lorsque cela sera possible.

- soit à émettre un avoir dont les conditions d'utilisation seront statuées au moment de l'émission de celui-ci.



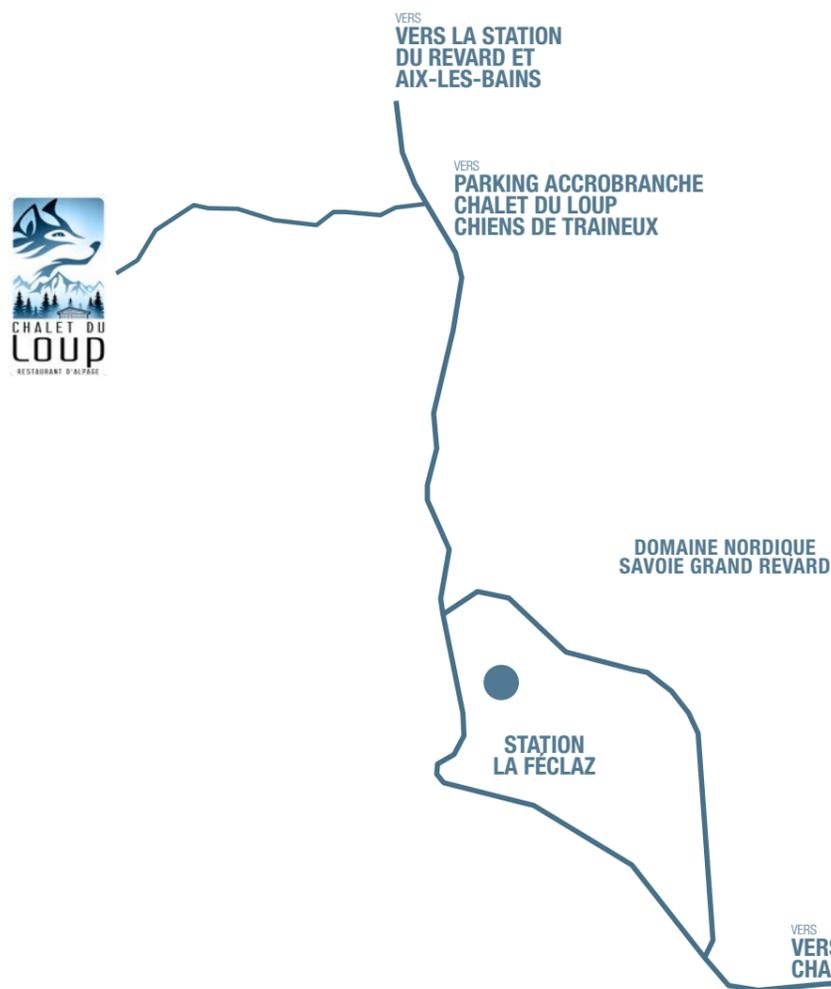
Conditions Générales de Ventes

Contactez-nous

Vous avez un projet? Une envie particulière?
Nous nous ferons un plaisir de vous répondre afin de
trouver ensemble la meilleure façon de vous recevoir.

SERVICE ÉVÉNEMENTIEL MARIAGE :
mariages@lechaletduloup.com
+ 33 (0)6 60 14 14 97

Horaires de contact téléphonique du mardi au samedi :
9h30 à 11h00 et 14h30 à 18h00



Crédits photos

Cécile Bouchayer Chambéry,
Arthur Bourion La Féclaz,
Angel Moliner Neufchateau,
V-Images, Eric Fabre, Grenoble,
Art prism, Chambéry.





La Féclaz
Fôret de La Gornaz
Parking Accrobranche
73230 La Féclaz
06 51 90 80 83

mariages@lechaletduloup.com

www.lechaletduloup.com