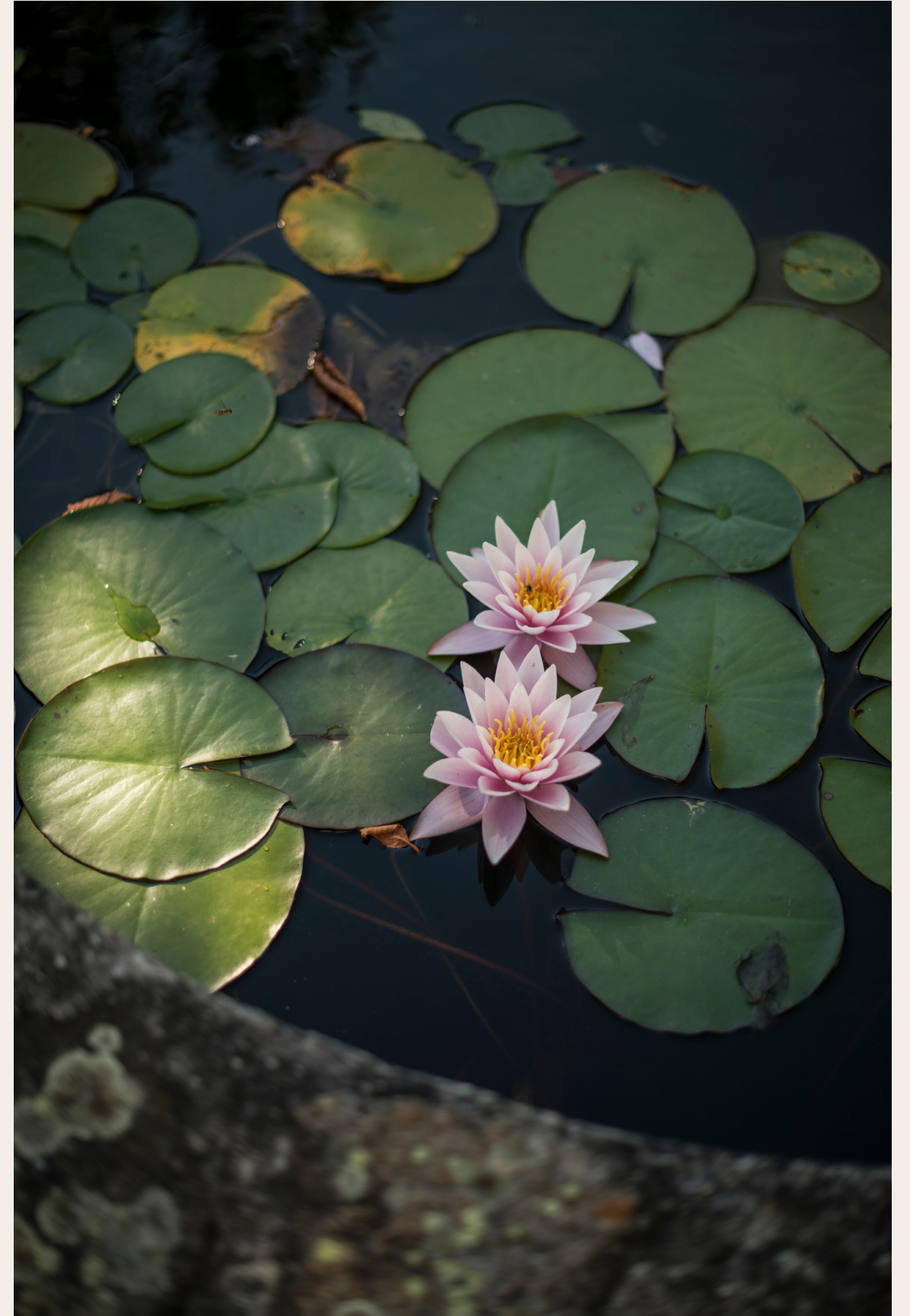


DOMAINE LA GENTILHOMMIÈRE,
ARDÈCHE

De l'espace pour respirer

MARIAGE 2024



Un hôtel familial depuis quatre générations.

Se ressourcer, revitaliser, partager.
Célébrez avec vos amis et votre famille
dans un cadre idyllique à la fois chaleureux
et professionnel.



la-gentilhomme.com

**1H DE LYON/VALENCE
LE MARIAGE DANS LA NATURE**

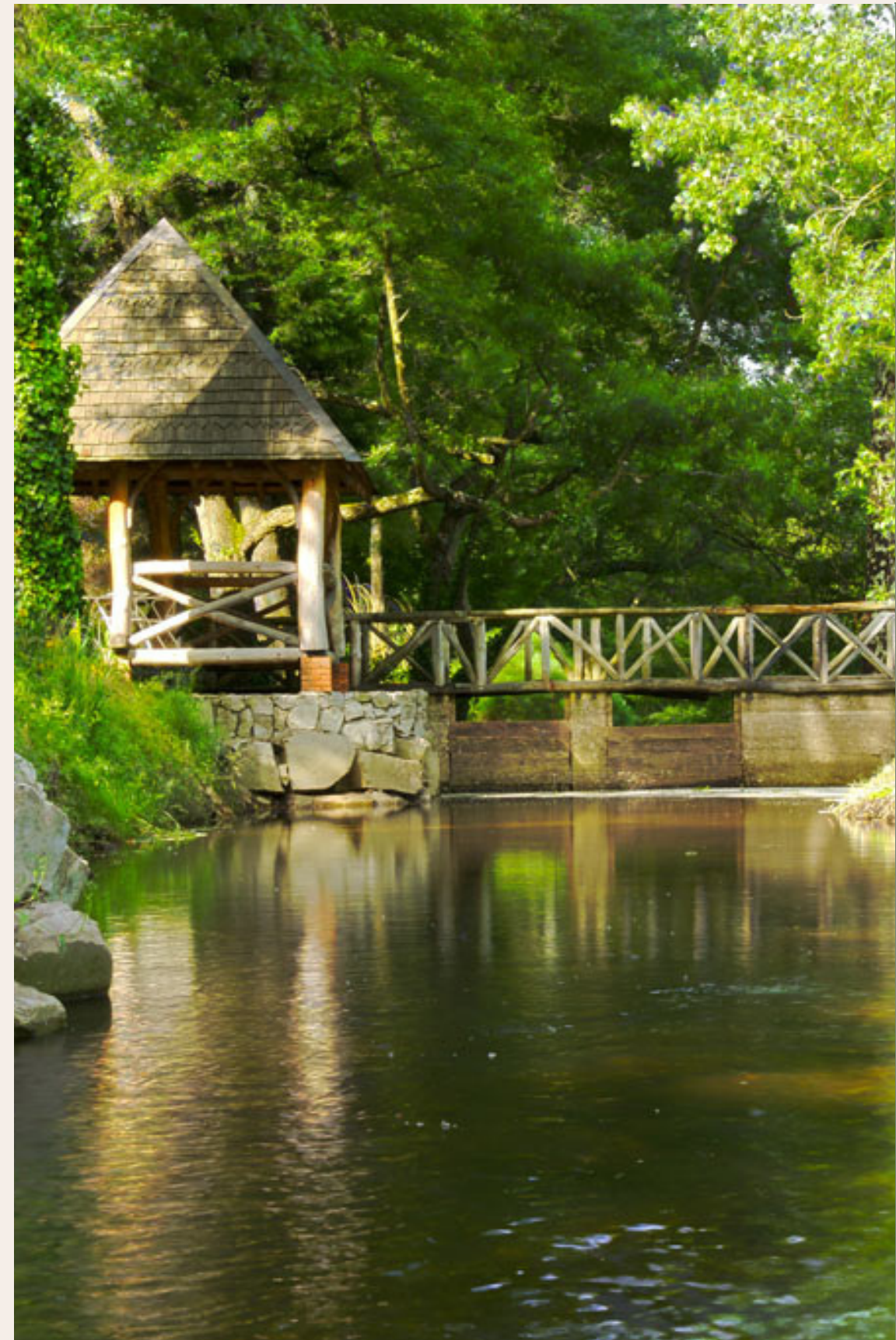
**NOTRE HÔTEL VOUS
OFFRE UNE
SURPRENANTE VARIÉTÉ
DE LIEUX TOUT EN ÉTANT
À UNE ECHELLE INTIME,
AVEC UNE CAPACITÉ
POUVANT ATTEINDRE
220 COUVERTS.**

Notre domaine hôtelier, composé de bâtiments en pierre du XIX^{ème} siècle ainsi que d'appartements-duplex privés, se déploie en pleine campagne, au cœur d'un magnifique parc d'arbres centenaires bordé d'un ruisseau de montagne.



Profitez des qualités réparatrices de notre parc centenaire.

CATALPAS, SÉQUOIAS, GINKGO
BILOBAS, ARAUCARIAS, ÉRABLES DU
JAPON, POUR NE CITER QUE
CERTAINS DE NOS ARBRES.



A photograph of a bedroom interior. On the left, a bed with white linens is partially visible. A bedside lamp with a white shade is lit. On the wall, there is a small framed picture. In the center, a large window with a wooden frame and white curtains is open. A vase with blue and white checkered patterns sits on the windowsill, containing a bouquet of purple and white flowers. To the right, a modern light fixture with several round bulbs is visible.

85

CHAMBRES

Utilisation exclusive de l'hôtel pour 180 personnes maximum, ce qui laisse à chacun plus de temps pour retrouver ses proches et débriefer autour d'un verre de vin au bord de la piscine, d'un dîner de bienvenue ou d'un brunch après le mariage.

Prenez place dans la nacelle et envolez-vous avec les nuages.

LA MONTGOLFIÈRE, PREMIÈRE MACHINE VOLANTE MISE AU POINT PAR LES HUMAINS, A ÉTÉ INVENTÉE À ANNONAY PAR LES FRÈRES MONTGOLFIER.



ACTIVITÉS



Nous avons une piscine intérieure chauffée ouverte toute l'année et notre piscine extérieure est ouverte du 15 juin au 31 août.

NATATION
***SAUNA**
***HAMMAM**
***MASSAGE**
TENNIS
PINGPONG
BABYFOOT

***réservation préalable**

DE LA TERRE À LA TABLE

Le Malpertuis, exploité par un Maître Restaurateur dans les règles de l'art et en symbiose avec la nature, invite tous ses convives à découvrir les délices d'une cuisine de saison. Des fermes et producteurs locaux nous approvisionnent directement en aliments de qualité.

MENUS FAITS MAISON

Des menus végétariens, végétaliens, sans gluten ou à base de jus sont proposés, sur demande spécifique au moment de la réservation.

CÔTES DU RHÔNE

Bien entendu, la carte des vins présente les coups de cœur de la célèbre région.



Restaurant

Bar



Le bâtiment de pierre qui abritait une scierie au début des années 1800, est devenu un bar confortable et intimiste, offrant un cadre idéal pour la détente et la fête.

Situé loin des chambres, le bar offre la possibilité d'une fête jusqu'au bout de la nuit!

Apéritif Cocktail, durée de 2h à 2h30

LE COCKTAIL VERRIÈRE,
SERVICE EN TERRASSE OU DANS UN
DE NOS SALONS



LE COCKTAIL VERDURE À
L'OMBRE DES CATALPAS
SUPPLÉMENT 1 000€



LA FORMULE SAVEUR 79€

Le cocktail

- Mozzarella et tomate cerise en brochette
- Bille de melon /pastèque en brochette
- Canapé au saumon fumé par nos soins à l'aneth
- Verrine de chèvre frais, lentilles vertes du Puy et tomate confit
- Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
- Pique saucisse grillée
- Pain surprise au saucisson et Jambon cru de l'Ardèche
- Allumettes fromage de chèvre et amandes effilées
- Allumettes tomate séchée et parmesan
- Tartelette crevettes et épinards
- Cassolette de ravioles du Royans
- Crevettes papillon panées au sesame
- Foie gras sur pain d'épices

Le dîner

Un plat et ses accompagnements, l'assiette de fromages, l'assiette Saveur

- Filet de truite du Lignon beurre blanc
- Pavé de saumon, huile olive et aneth
- Suprême de pintade de la Drôme, jus aux cèpes
- Carré de veau braisée à la bourgeoise
- Cuisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes

L'assiette de fromages affinés et fruits secs

L'assiette Saveur composée d'une boule glacée et de 2 pâtisseries



LA FORMULE GOURMANDE 91€

Le cocktail

- Mozzarella et tomate cerise en brochette
- Bille de melon / pastèque en brochette
- Canapé au saumon fumé par nos soins à l'aneth
- Verrine de chèvre frais , lentilles vertes du puy et tomate confite
- Feuilleté escargot
- Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
- Pique saucisse grillée
- Pain surprise au saucisson et Jambon cru de l'Ardèche
- Allumettes fromage de chèvre et amandes effilées
- Allumettes tomate séchée et parmesan
- Tartelette crevettes et épinards
- Cassolette de ravioles du Royans
- Crevettes papillon panées au sésame
- Foie gras sur pain d'épices

Le dîner

Une mise en bouche, un plat et ses accompagnements, l'assiette de fromages, le buffet de desserts

La mise en bouche (suivant saison)

Soupe de melon ou Gaspacho ou velouté de potimarron, craquant surprise

Saumon mariné à l'aneth, frite de polenta

Le plat au choix

- Filet de truite de nos régions, sauce vierge
- Dos de cabillaud rôti
- Suprême de pintade de la Drôme, jus aux cèpes
- Carré de veau braisé à la bourgeoise
- Cuisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes

L'assiette de fromages affinés et fruits secs

Le buffet de desserts composé de 3 pâtisseries à choisir/fruits avec chantilly, coulis et tuiles/boule glacée



LA FORMULE ÉLÉGANCE 98€

Le cocktail,

- Mozzarella et tomate cerise en brochette
- Dés de melon et chiffonnade de jambon cru
- Canapé au fromage blanc et fines herbes
- Verrine de chèvre frais , lentilles vertes du puy et tomate confite
- Allumettes fromage
- Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
- Pique saumon fumé
- L'atelier des petits bocaux de tapenades et Houmous et toasts grillés
- Trilogie de légumes frits sur millefeuille (aubergine, courgette, tomate)
- Toast de pain de seigle et son escalope de foie gras poêlé et fleur de sel de Guérande
- Bouchée aux escargots
- Noix de Saint-Jacques sur ananas caramélisé aux épices
- Beurrek au comté
- Brochette de filet de dinde mariné au citron vert
- Crevette panée dans son spaghetti de pommes de terre ou crevette curry flambée au cognac

Le dîner

Un plat et ses accompagnements, l'assiette de fromages, L'assiette Elégance ou le buffet de desserts

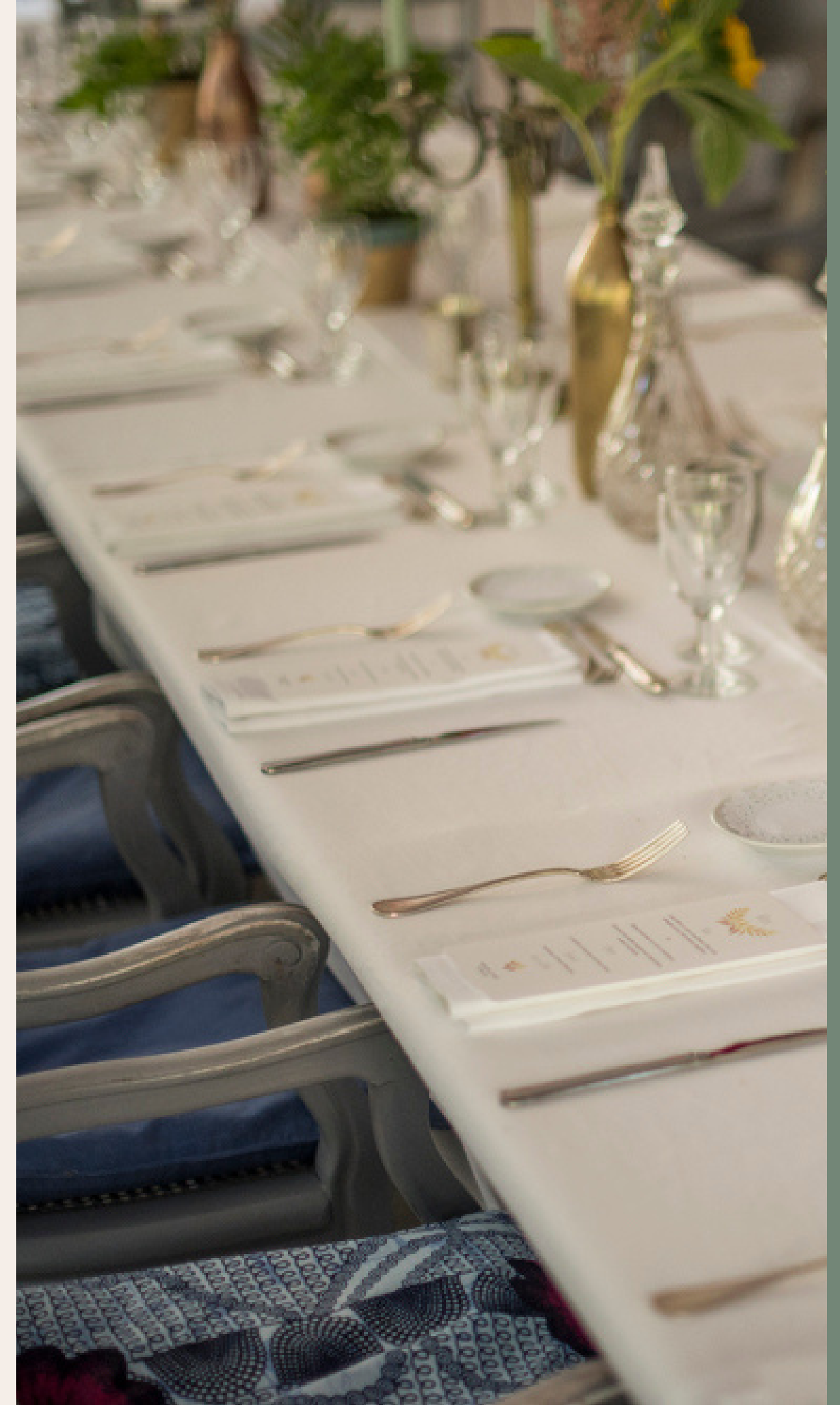
Le plat au choix

- Filet de Saint-Pierre, sauce échalotes et citron vert
- Pavé de sandre sauce vierge
- Gigot d'agneau mariné aux herbes et miel épicé dans sa croûte de brioche
- Mignon de veau en croûte au petit jus
- Magret de canard au vinaigre de framboise
- Magret de canard au miel

L'assiette de fromages affinés et fruits secs

L'assiette Elégance composée d'une boule glacée, d'une pâtisserie et de 2 pièces individuelles (crème brûlée, tartelette citron, petit chou chantilly ou tartelette framboise/fraise /myrtille)

ou Le buffet de desserts composé de 3 pâtisseries, plateau de pièces individuelles, fruits avec chantilly, coulis et tuiles



LA FORMULE PRESTIGE 106€

Le cocktail

- Mozzarella et tomate cerise en brochette
- Dés de melon et chiffonnade de jambon cru
- Canapé au fromage blanc et fines herbes
- Verrine de chèvre frais , lentilles vertes du puy et tomate confite
- Allumettes fromage
- Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
- Pique saumon fumé
- L'atelier des petits bocaux de tapenades et Houmous et toasts grillés
- Trilogie de légumes frits sur millefeuille (aubergine, courgette, tomate)
- Toast de pain de seigle et son escalope de foie gras poêlé et fleur de sel de Guérande
- Bouchée aux escargots
- Noix de Saint-Jacques sur ananas caramélisé aux épices
- Beurrek au comté
- Brochette de filet de dinde mariné au citron vert
- Crevette panée dans son spaghetti de pommes de terre ou crevette curry flambée au cognac

Le dîner

Mise en bouche, un plat et ses accompagnements, l'assiette de fromages, l'assiette prestige ou le buffet de desserts

Mise en bouche (suivant saison)

Soupe de melon ou Gaspacho ou velouté de potimarron, craquant surprise Saumon mariné à l'aneth, frite de polenta, Foie gras sur cake aux épices façon burger

Le plat au choix

- Médaillon de lotte au pistil de safran
- Filet de bar rôti sur sa peau sauce champagne
- Turbot sauce échalottes
- Mignon de veau en croûte aux salpicons de morilles
- Filet de bœuf aux salpicons de morilles
- Carré d'agneau , jus parfumé aux senteurs d'ail

L'assiette de fromages affinés et fruits secs

L'assiette Prestige composée d'une boule glacée, d'une pâtisserie et de 2 pièces individuelles (crème brûlée ou tartelette citron ou petit chou chantilly ou mini tartelette framboise/myrtille)

ou Le buffet de desserts composé de 3 pâtisseries, plateau de pièces individuelles variées, fruits avec chantilly, coulis et tuiles



LES ACCOMPAGNEMENTS

En fonction du marché et du choix du menu, notre Chef de cuisine vous propose 2 accompagnements à choisir :

- Noisettes de pommes dauphines Maison
- Pommes rissolées
- Riz sauvage
- Gratin dauphinois aux cèpes secs de nos sous-bois ou nature
- Quinoa saveur gourmande
- Frite de polenta
- Purée de potimarron (selon saison)
- Tian de légumes
- Julienne de légumes craquants et jeunes pousses de soja
- Timbale de ratatouille parfumée aux herbes
- Haricots verts bardés
- Mousse courgette
- Fricassée de champignons
- Pois gourmands

LES PÂTISSERIES

à choisir pour l'Assiette dessert ou le Buffet de desserts

- Royal au chocolat sur granité praliné
- Noccio : entremet au chocolat Azélia travaillé en mousse et crémeux sur biscuit Sacher et struzel
- Vacherin glacé (vanille ou framboise) sur coulis de framboises
- Millefeuille à la mousseline de vanille de Madagascar
- Tarte au chocolat et caramel beurre salé
- Tarte au citron meringuée
- Tarte aux fraises (selon saison)
- Tarte aux framboises (selon saison)
- Crème brûlée
- Sablé et son crémeux pâtissier aux framboises
- Entremet mangue/passion
- Entremet Vivarais
- Entremet poire/caramel/chocolat
- Macarons

LA BOULE GLACÉE

(élaborée de façon artisanale par l'artisan glacier « TERRE ADELICE », Ardèche)

Caramel crème glacée, framboise, fraise, passion, mangue, vanille de Madagascar, châtaigne

Café 3.00 €

Café servi avec 1 macaron 4.50 €



LES BOISSONS

Le forfait boisson à

15.50 €

- Kir ou punch
- Pot des Côteaux de l'Ardèche
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Café

19.50 €

- Kir ou punch
- 1 Côtes du Rhône pour 2
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Café

15.50 €

- 1 Côtes du Rhône pour 2
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Café

20.50 €

- 1 Saint-Joseph pour 2
- ou 1 Croze-Hermitage pour 2
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Café

Saint-Péray ou vin pétillant
Champagne
(remise de 10 % pour un nombre supérieur à 30)

Carte des vins

Eaux

Droit de bouchon,

moins de 10 bouteilles, Champagne fourni par l'hôtel

Sans service

Avec service

24 € la bouteille
à partir de 53 €

Sur demande

7 € la bouteille

7 € par bouteille

10 € par bouteille

Pour les enfants, il leur sera servi sur table réservée un menu à 19 € avec plat garni (à choisir) avec jus de fruits, coca et dessert glace, une demi-heure avant le début de service pour les invités.

Pour tout mariage ou réception, le service est assuré jusqu'au café jusqu'à 1h30 maximum.

Au-delà, disponibilité de la salle jusqu'à 5 h du matin, sans service.

Si service et permanence souhaités, majoration de 55 € l'heure par serveur.



LE REBOND DU LENDEMAIN

Formule à 22 €

Plateau de charcuterie
(jambon blanc, saucisson, pâté de campagne et condiments)
Salade de tomates
Salade verte
Taboulé
Plateau de fromages
Fruits de saison
Côtes du Ventoux en pichet
Café en thermos

Formule à 26 €

Plateau de charcuterie
(jambon blanc, saucisson, jambon cru et condiments)
Salades variées de crudités
Tomates mozzarella
Taboulé
Plaque de quiche froide
Plateau de fromages
Tarte aux pommes, Fruits de saison
Côtes du Ventoux en pichet
Café en thermos

PRIVATISATION DU SITE :

- 11 000€ en haute saison (avril, mai, juin, juillet, août, septembre)
- 9 000€ en basse saison (janvier, février, mars, octobre, novembre, décembre)

OU

TARIF MARIAGE	BASSE SAISON	HAUTE SAISON
	TARIF AFFICHÉ	
0-10 CHAMBRES		
10-20 CHAMBRES	100 €	110 €
PLUS DE 20 CHAMBRES	90 €	100 €
3ÈME PERSONNE	+15 €	+15 €
4ÈME PERSONNE	+15 €	+15 €

Petit-déjeuner (à réserver la veille)
1 Boisson chaude/jus de fruits/1 croissant
+7 €

TAXE DE SÉJOUR : 0.91€

Service de réservation

E-MAIL

contact@la-gentilhommeiere.com

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

+33 (0)4 75 69 23 23

ADRESSE POSTALE

Domaine La Gentilhommeière

635 rue Emile Glaizal

07290 Satillieu



A bientôt...



@ARDECHE-HOTEL-
LAGENTILHOMMIÈRE



@GENTILHOMMIERE.
ARDECHE