Château Chapeau Cornu

Complexe Hôtelier & Restaurants

Menus Groupes

reception@chapeau-cornu.fr
www.chateau-chapeau-cornu.fr

312 rue de la Garenne
38890 VIGNIEU
04 74 27 79 00

Bienvenue au Château de Chapeau Cornu !

Composez le Menu Groupe qui vous convient

Faites votre choix parmi les plats proposés…

… et régalez les papilles de vos invités !!!

Passez un moment unique dans le cadre enchanteur de ce château du XIIIe siècle.

Votre espace privatif vous attend …

Nos Amuses Bouches et Entrées

Amuse Bouche du Chef à 4 €

Entrées à 12 €

(un seul choix)

L'œuf fermier fumé, mouillette et champignons du moment au beurre noisette

Truite d'Isère juste cuite, garniture Grenobloise

Terrine de Lapereau au Foie Gras, salade de jeunes pousses et confit d'oignon rouge

Entrées à 14 €

(un seul choix)

Fraîcheur de Homard à l'huile de citron, condiment avocats et betteraves

Médaillon de Foie Gras poché au vin épicé purée pomme-datte

Raviole de Tourteau, crème de crustacé et émulsion des bois

Nos Plats

Une réduction de 5 € par personne sera appliquée

pour un choix de menu avec deux plats chauds (poisson ET viande)
pour un choix de menu complet

Poissons ou Viandes à 20 €

(un seul choix)

Râble de Lapin confit aux échalotes grises, vin rouge et champignons

Dos de Cabillaud rôti, tagliatelle de légumes et tomate confite, émulsion coco-Combava

Rascasse en croûte d'olive, risotto de Boulgour et coulis de poivron à l'Espelette

Quasi de Veau au sautoir, mousseline de carotte jaune et millefeuille de pomme de terre

Pavé de Maigre à la plancha, polenta grillée et flan de légumes, beurre de coquillages

Filet de Bœuf poêlé, pomme fondante et épinard frais, sauce Rossini

Supplément de 8 €

Suprême de Canette au poivre de cassis, mousseline de carottes et gratin dauphinois

Pluma de porc Ibérique, pomme anna et son tian de légumes

Nos Fromages et Desserts

Fromage blanc ou Assiette de Fromages Secs : 6 €

Desserts à 9 €

(un seul choix)

Notre tarte au Chocolat

Saint Honoré aux fruits

Secret citron

Entremet mangue passion

Finger au mascarpone et fruits

Desserts « sur mesure » à 9 €

A la demande : Entremet aux fruits de saison, Gâteau au chocolat, Pièce Montée ….

Avec scintillants et inscription personnalisée sur votre gâteau.

Menu Enfant à 14 €

Servi jusqu'à 11 ans – jus d'orange offert à l'apéritif

Il est composé d'un plat principal et fromage blanc, glace ou dessert

Nos Forfaits Boissons

Forfait « Balmes Dauphinoises » à 14 €

- Un verre de Kir pétillant ou de Jus de Fruits accompagné de Canapés
- Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin des Balmes Dauphinoises blanc et rouge
- Eau Fresh, plate et pétillante - produite sur place pour l'environnement et le goût
- Café & mignardises

Forfait « Côtes du Rhône » à 17 €

- Un verre de Kir pétillant ou de Jus de Fruits accompagné de Canapés
- Sélection de vins issus de la région Côtes du Rhône, blanc & rouge - par notre sommelier
- Eau Fresh, plate et pétillante - produite sur place pour l'environnement et le goût
- Café & mignardises

Forfait « Tradition des Grands Vignobles Français »

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de Fruits accompagnés de Canapés

Forfait 2 vins à 24 € Forfait 3 vins à 29 €

Sélection de vins des Grands Vignobles Français, en accord avec votre menu

- Eau Fresh, plate et pétillante - produite sur place pour l'environnement et le goût
- Café & mignardises

Formule confort à 8 € *par personne*

(vins apportés par vos soins)

- Tous les vins et champagnes sont apportés par vos soins (droit de bouchon)
- Les canapés de l'apéritif, l'eau Fresh et le café sont fournis par le château

Forfait « Boissons softs » à 6 €

- Un verre de jus de Fruits accompagnés de Canapés
- Eau Fresh, plate et pétillante - produite sur place pour l'environnement et le goût
- Café & mignardises

Contrat de Réservation

Nom : .....
Adresse :.....
.....
Tél ..... Portable .....
Adresse E-mail : .....

DATE DU REPAS.....Heure d'arrivée……..

L'heure d'arrivée au restaurant ne doit pas dépasser 13h15 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.
Départ du site à 16h pour le déjeuner et 23h30 pour le dîner (sauf dérogation convenue entre les deux parties)

Nombre d'Adultes …… Nombre d'Enfants……

Remarques particulières :
.....
.....

I. Réservation et règlement

Un versement de 30 % d'arrhes vous sera demandé pour assurer la confirmation de votre réservation.

II. Annulation partielle

Le nombre de personnes définitif devra nous être communiqué au plus tard 10 jours avant la date, le nombre d'invités alors confirmé sera retenu comme base de préparation et de facturation.
Le règlement total de la prestation se fera sur cette base, lors de la dernière mise au point. Toute annulation le jour J sera facturée.

III. Annulation totale

A) En cas d'annulation de la manifestation du seul fait du client, il ne sera procédé à aucun remboursement des sommes déjà versées à titre d'arrhes partiel ou total.

B) En cas d'annulation du fait de la SARL Hôtelière au vu d'éléments imprévisibles ou insurmontables ou de motifs inspirés par l'intérêt ou la sécurité du client, la totalité des sommes déjà versés sera restituée au client majoré d'une indemnité équivalente à 50% des sommes déjà versées sauf cas de force majeure.

Le présent contrat est établi pour une durée définie, un objet particulier, une prestation détaillée et un nombre déterminé de personnes. En cas de modification d'un ou plusieurs éléments, la SARL se réserve le droit de modifier ou de résilier le contrat en conservant les sommes versées par le client à titre de dédommagement.

Contrat de Réservation (suite)

IV. Conditions d'utilisation

Les locaux sont mis à disposition du client qui en assure la bonne utilisation, conformément à l'objet du présent contrat. La totalité de l'établissement est non fumeur.

Ces menus s'appliquent uniquement sur réservation préalable, au moins 10 jours à l'avance, pour une table de 10 convives au minimum.

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble de la table. Toutefois, nous gérons les exceptions (allergie, végétarien, incompatibilités diverses…). Les garnitures peuvent varier selon le marché et la saison.

La sélection d'un menu complet en 2 plats chauds (poisson **ET** viande) vous donne droit à une réduction de 5 € par personne.

La formule confort à 13€ par personne vous permet d'apporter **la totalité** de vos boissons alcoolisées : apéritif + vin.

Départ du site à 16h00 pour les clients du restaurant au déjeuner et à 23h30 pour les clients du restaurant au dîner - *sauf dérogation convenue entre les 2 parties*
Fermeture de l'établissement à 16h30 le Dimanche (sauf Juillet et Août).

Tous les objets abandonnés sur le site et retrouvés par nos services seront disponibles à la réception. Cependant, le Château décline toute responsabilité en cas de perte ou de dégradation de vos objets personnels.

V. La piscine

La piscine est réservée exclusivement à la clientèle de l'hôtel. La clientèle groupe ou du restaurant n'a pas accès à cet espace, sauf en cas de privatisation.
La privatisation de l'espace piscine au tarif de 750 € débute à 17h et se termine à 20h30. Cette privatisation comprend la terrasse bois et les espaces verts mais n'inclus pas la terrasse du restaurant gastronomique. L'apéritif en exclusivité autour de la piscine sera réalisé si le temps le permet. Nous ferons le maximum pour une réalisation en extérieur, mais nous sommes les seuls à apprécier la qualité du temps et la possibilité ou l'impossibilité de bénéficier des espaces extérieurs.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les Conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation.

Document à compléter et à nous retourner

Fait à Vignieu, le .....

Pour la S.A.R.L

Signature du client précédée de la mention "Lu et approuvé"

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES INVITES (une seule entrée, un seul plat …)				
Fiche Tarifaire – repas groupe Date :	**Nombre de personnes :**			
	Devis réalisé le :			
PRESTATIONS	**PRIX**	**Quantité**	**TOTAL €**	**Divers**
AMUSES BOUCHES A 4 €	**4 €**			
ENTREES A 12 €				
L'œuf fermier	**12 €**			
Truite d'Isère	**12 €**			
Terrine de Lapereau	**12 €**			
ENTREES A 14 €				
Médaillon de Foie Gras	**14 €**			
Fraîcheur de Homard	**14 €**			
Raviole de Tourteau	**14 €**			
POISSONS OU VIANDES A 20 €				
Râble de Lapin	**20 €**			
Quasi de Veau	**20 €**			
Dos de Cabillaud	**20 €**			
Rascasse en croûte	**20 €**			
Pavé de Maigre	**20 €**			
Filet de Bœuf	**28 €**			
Pluma de porc Ibérique	**20 €**			
Suprême de Cannette	**20 €**			
Moins-value pour repas avec poisson et viande	**- 5 €**			
FROMAGES A 6 €				
Fromage blanc ou Assiette de Fromages secs	**6 €**			
DESSERTS A 9 €				
Notre tarte au chocolat	**9 €**			
Saint Honoré aux fruits	**9 €**			
Secret citron	**9 €**			
Entremet mangue passion	**9 €**			
Finger au mascarpone et aux fruits	**9 €**			
DESSERTS A 9 €				
Dessert sur-mesure (pièce montée, gâteau…etc)	**9 €**			
FORFAITS BOISSONS				
Forfait Balmes Dauphinoises (+ apéritif kir pétillant)	**14 €**			
Forfait Côtes du Rhône (+ apéritif kir pétillant)	**17 €**			
Forfait Tradition (apéritif Champagne, **sélection 2 vins** par le sommelier)	**24 €**			
Forfait Tradition (apéritif Champagne, **sélection 3 vins** par le sommelier)	**29 €**			
Forfait Boissons softs	**6 €**			
Formule Confort	**8 €**			
Menu enfants	**14 €**			
TOTAL				
		Nbre de pers		€ / personne