



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 XIII^e siècle.*

Votre espace privatif vous attend !

Nos Amuses Bouches et Entrées

Amuse-Bouche à 4 €

sélection du chef

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



Médaille 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



DESSERT SUR MESURE :

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



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



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

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'inclut 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 :			Divers
	Devis réalisé le :			
PRESTATIONS	PRIX	Quantité	TOTAL €	
AMUSES BOUCHES A 4 €	4 €			
ENTREES A 12 €				
L'œuf fermier	12 €			
Truite d'Isère	12 €			
Terrine de Lapereau	12 €			
ENTREES A 14 €				
Médailon 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 Cannelle	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 SUR MESURE A 9 €				
pièce montée, gâteau...etc	9 €			
MENUS ENFANTS A 14 €	14 €			
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 €			
TOTAL				
		Nbre de pers		€/ personne