



SE MARIER À

La Belle Métairie

CREST-VOLAND



PRENDRE DE LA HAUTEUR

Célébrer son mariage à La Belle Métairie, c'est découvrir le charme authentique d'un chalet de montagne et des paysages d'exception, en pleine nature.

En période estivale, notre équipe vous accompagne pour créer des souvenirs inoubliables et donner vie au mariage dont vous rêvez.

La Belle Métairie est un lieu entièrement privatisable, offrant un cadre unique en altitude pour célébrer votre mariage en toute intimité.

Entre authenticité, convivialité et élégance, chaque réception devient un moment inoubliable au cœur des montagnes.

Les différents espaces du domaine permettent d'organiser chaque étape de votre journée : cérémonie laïque, vin d'honneur, dîner et soirée, tout en profitant pleinement du panorama alpin.

Côté restauration, nous proposons une cuisine maison élaborée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés. Notre établissement est reconnu par le Collège Culinaire de France, une distinction qui reflète notre engagement pour une cuisine de qualité.

Notre pâtissier réalise également sur place vos gâteaux de mariage, entièrement faits maison, avec des créations élégantes et gourmandes aux saveurs naturelles.



Forts de notre expérience à travers les nombreux mariages célébrés à la Belle Métairie, nous accompagnons chaque couple avec attention et personnalisation afin de répondre au mieux à leurs envies : visite du lieu, organisation des espaces, logistique de la réception...

Le forfait de réception comprend le cocktail, le repas de mariage ainsi qu'un buffet salé.

Des prestations complémentaires peuvent également être ajoutées selon vos souhaits, comme une cérémonie laïque ou un brunch.

Nous restons à votre écoute pour imaginer avec vous un événement qui vous ressemble et faire de cette journée le moment dont vous rêvez.



FORMULE COCKTAIL

Pièces cocktail salées

au choix

Chaud

Roulé saucisse montagnard
Tartine chèvre et miel
Tartine figues et Tomme de Savoie
Tartine Reblochon et jambon cru
Mini croque monsieur
Beignet de légumes sauce aigre douce

Froid

Verrine gaspacho andalou
Cake façon farcement
Terrine de campagne à la Dijonnaise
Houmous et légumes croquants
Petit club sandwich concombre et saumon

Pièces cocktail sucrées

au choix

Tartelette chocolat au lait et framboise
Brownie chantilly au chocolat noir
Tarte citron meringuée
Chou caramel

Panna cotta pistache et compotée fruits rouges
Nage de melon et verveine
Verrine de fruits frais
Cannelés



La formule cocktail comprend
6 pièces par personne : salées, sucrées au
choix ou une sélection réalisée par le chef

Boissons

Cocktail framboisine – au litre
Cocktail soupe de champagne – au litre

Bouteille de vin blanc – Roussette ou Apremont
Bouteille de vin rouge – Rhône ou Bordeaux
Bouteille de vin rosé – Provence

Bouteille de Crémant de Savoie
Bouteille de champagne – Maison Hostomme

Fût de bière – Carlsberg 30L

Bouteille d'eau plate – Evian 1L
Bouteille d'eau pétillante – Badoit 1L

Jus de fruits – au litre
Soft en bouteille (Coca Cola,...) – au litre
Citronnade – au litre
Thé glacé – au litre

Choisissez les boissons
que vous souhaitez laisser en libre accès
tout au long de la journée





FORMULE REPAS

Menu adulte

ENTREES

Vitello tonnato avec condiments
(mayonnaise au thon, cornichon, tomate, citron confit)

ou

Millefeuille d'aubergine au chèvre frais
miel, jambon de Savoie et gaspacho de tomate andalou

ou

Tzatziki maison sur blini et saumon fumé

PLATS

Emincé de mignon de porc gratiné à la Tomme de Savoie
et croustillant aux herbes

ou

Ballotine de volaille aux noisettes et aux cèpes,
crème de cèpes et crumble noisette

ou

Pavé de boeuf rôti, sauce au beurre rouge,
purée de carottes et salade d'herbes

FROMAGE

Assiette de 3 fromages de nos montagnes
(Tomme de Savoie, Reblochon, Beaufort)

Menu enfant (-12 ans)

Menu unique

Filet de poulet pané maison,
frites

Possibilité

Formule cocktail + repas



Nous nous adaptons aux allergies, intolérances
et régimes particuliers de vos invités.

Nous proposons également des options
végétariennes ou véganes selon vos besoins

Boissons

VIN BLANC

Bouteille de vin blanc de Savoie – Roussette
Bouteille de vin blanc de Savoie – Apremont

Bouteille de vin rouge – Bordeaux
Bouteille de vin rouge – Côte du Rhône

VIN ROUGE

BULLES

Bouteille de Crémant de Savoie
Bouteille de champagne – Maison Hostomme

Fût de bière – Carlsberg 30L

BIÈRE

Eaux

Bouteille d'eau plate – Evian 1L
Bouteille d'eau pétillante – Badoit 1L

Nous pouvons vous proposer une autre sélection de vin,
selon vos préférences

DROIT DE BOUCHON

Bouteille de vin – 9,00 €

Bouteille de Crémant – 11,00 €

Bouteille de Champagne – 15,00 €





LA PÂTISSERIE

Buffet festif des mariés

Gâteaux de mariage au choix :

Tout Fruits de saison

Entremets fruits rouges - vanille

Gâteau tout chocolat

Duo de citron



OPTION PIÈCE MONTÉE

Pièce montée chou + nougatine
2,80 € le chou

Tous les desserts
sont réalisés sur place
par notre Chef Pâtissier
Jérémie



FORMULE BUFFET

Buffet Salé

Plateau de charcuterie
(rosette, jambon blanc et de
Savoie)

Plateau de fromages (Meule
et Tomme de Savoie, Fourne
d'Ambert)

Taboulé maison

Salade de tomate mozzarella
au basilic

Cake au thon

Cake au saumon

Salade de quinoa à la
Provençale

Rôti de porc

Rôti de boeuf

Oeuf Mimosa

Fromage blanc

Salade de fruits

Melon, pastèque



La formule buffet comprise dans le forfait
est disponible midi ou soir



LE LENDEMAIN

Brunch

Pain, beurre, confiture

Yaourt nature

Bacon

Croissant

Yaourt aux fruits

Oeuf brouillé

Pain au chocolat

Salade de fruits

Saucisse de Francfort

Brioche

Fruits frais
(pomme, banane,
orange, kiwi,...

Frites

Cake au citron

Cookie, muffin

Tous nos brunchs sont accompagnés
des boissons du matin :

café, déca, thé, jus d'orange
et chocolat chaud



OPTIONS

Pour rendre votre événement inoubliable,
des options vous sont proposées pour compléter votre offre.

- Location parois cristallines
- Candy bar
- Nappes blanches tissu
- Serviettes blanches tissu
- Forfait mise en place chaises cérémonie laïque
- Chapiteau
- Chauffage chapiteau (au litre)
- Alcools forts
- Heures supplémentaires (jusqu'à 4h)

Nous sommes là pour vous accompagner
dans le choix de vos options.

Toute option non utilisée le jour-J
ne sera pas facturée.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRESTAIRES

Afin de faciliter l'organisation de votre événement, nous serons heureux de vous partager la liste nos prestataires de confiance.

ACOMPTES

Un acompte de 1200 € sera demandé à la confirmation puis 30% du prix du devis trois mois avant, encore 30% un mois avant

La réservation ne sera considérée ferme qu'à réception du premier acompte.

FORFAIT

Le forfait de réception comprend :

- Le cocktail
- Le repas (midi ou soir)
- Le buffet (midi ou soir)

Possibilité d'ajouter des prestations supplémentaires :
cérémonie laïque, brunch...

SOLDE

Le solde est à régler le lendemain de la réception et sans escompte.

TARIFS

Nos tarifs sont établis sur devis, afin de vous proposer une prestation personnalisée selon vos envies et les besoins de votre mariage.

ANNULATION

En cas d'annulation de l'événement, tout versement d'acomptes reste acquis à l'établissement.



RIB

SAS LA BELLE MÉTAIRIE
IBAN : FR76 1680 7000 7238 0611 0921 823
BIC : CCBPFRPPGRE
BP AUVERGNE RHONE ALPES AGENCE MEGEVE

ACCÈS



1060, chemin du Lachat
73590 Crest-Voland

1 km de chemin carrossable pour
accéder au restaurant, accessible à
tout véhicule



Gare d'Albertville 30 km
Gare Sallanches-Combloux-Megève 32 km
Gare Genève Cornavin 89 km



Altiport de Megève 28 km
Aéroport Genève Cointrin 95,5 km
Aéroport Lyon Saint Exupéry 168 km

CONTACT

Fabien Marchal
labellemetairie@gmail.com
06 18 97 81 71 – 04 79 31 22 60

