

Votre mariage au Relais Fleuri



Le Relais Fleuri

*Hôtel*** Restaurant*

Sortie A6 – La Cerce- 89200 AVALLON

Tél : +33(0)3 86 34 02 85 – Fax : +33(0)3 86 34 09 98

contact@hotel-relais-fleuri.com – www.hotel-relais-fleuri.com



BIENVENUE

Hôtel restaurant *** de grand charme, situé à 1 km du centre ville historique d'Avallon, bénéficie d'un emplacement idéal pour le départ de grandes excursions (hauts sites de Bourgogne; Vézelay, Fontenay, nombreux châteaux, Parc Naturel Régional du Morvan...) A mi-chemin entre Paris et Lyon. Le Relais fleuri dispose de 5 ha de parc fleuri et boisé, d'une piscine, tennis.

Le Relais Fleuri est ouvert toute l'année 24h/24.

Accès :

- Par autoroute A6 : sortie Avallon
- Gare d'Avallon : 3 km, gare TGV de Montbard : 20 km
- Auxerre : 50 km

LE RESTAURANT

Chaleur du décor, confort de la table et plaisir de la gastronomie

Vous apprécierez au restaurant une cuisine traditionnelle et gastronomique. Recommandé par les plus grands guides, Michelin (2 fourchettes), Bottin Gourmand, Gault Millau 1 Toque...

Le chef vous propose une cuisine de tradition mais toujours imaginative et accorde avec finesse et légèreté les produits du terroir.

L'HÔTEL

Propice au repos et à la détente

48 chambres en rez-de-jardin situées dans le parc. Nos chambres sont équipées de salles de bains, sèche-cheveux, téléphone direct, canal +, télévision, canal satellite. Stationnement devant la chambre.

UN ESPACE LOISIR

- 5 hectares de parc aménagé et arboré,
- Piscine extérieure chauffée avec solarium et bar,
- Deux tables de ping-pong



A PROXIMITÉ

- Golf, équitation, montgolfière, rafting, Tir à l'arc, Quad, Kart, parcours aventure...



Le Relais Fleuri c'est 23 personnes à votre service pour l'organisation de :



Banquets-Baptême-communion-Anniversaire...

Cocktail apéritif et dinatoire

Animation œnologique (initiation et dégustation)

Séminaire d'entreprise avec nos 4 salles de travail

Soirée à thème (St Sylvestre, St Valentin, Beaujolais...)

Brunch, buffet champêtre

Déjeuner et dîner au restaurant



Votre Réception

Nous mettons à votre disposition notre salle "La Grange", de plain pied (100 m²), agrémentée de tableaux romantiques, salle prolongée "du Jardin d'Hiver" (75 m²), climatisés et nous pouvons également vous proposer "la salle Rose" (70 m²). Possibilité de recevoir jusqu'à 200 personnes au total.

La salle est à la disposition des convives jusqu'à 2h00 du matin. Au-delà de cet horaire un supplément de 120 € par heure vous sera demandé.

Nous pouvons organiser (en fonction de la météo), votre apéritif autour de la piscine, tout comme le lendemain de votre réception, brunch ou buffet champêtre au déjeuner.

Ci-après notre dossier complet "mariage":

Nos propositions de Vins d'honneurs

Nos propositions de menus

Nos forfaits boissons

Notre buffet des desserts

Nos lendemains brunch, buffet champêtre autour de la piscine

**** Merci de choisir une formule unique pour l'ensemble des convives***



Suggestion de Vin d'Honneur 1

14 € par personne

Enfant de - de 12 ans : 7 €

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise
Ou
Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,
Pêche de vigne au choix de chacun)

**Si remplacement du cocktail apéritif par du Champagne Laurent Perrier un
supplément de 10€ par personne est appliqué.**

Et
Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses

Comprenant :

Gougères à notre façon
Allumettes au comté et piment d'Espelette « maison »
Ananas cocktail
et
Légumes croquants sauce au yaourt estragon, piment d'Espelette
(Carotte, concombre, navet, radis ...)



Suggestion de Vin d'Honneur

2

18 € par personne

Enfant de - de 12 ans : 9 €

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise

Ou

Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,
Pêche de vigne au choix de chacun)

Si remplacement du cocktail apéritif par du Champagne Laurent Perrier un supplément de 10€ par personne est appliqué.

Et

Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses



Comprenant :

Les Mini-Sandwichs :

Nordique

Au pain d'épice et foie gras

Au caviar d'aubergine et thon

Au roquefort et noix

Et

Gaspacho de tomates au basilic et chèvre

Marinière de saumon fumé et mascarpone

Jambon beurre revisité

Cassolette d'escargots persillés

Brochette de dinde au Saté

Acras de morue

Et

Gougères à notre façon

Allumettes au comté et piment d'Espelette



Suggestion de Vin d'Honneur

3

*23 € par personne
Enfant - de 12 ans : 12 €*

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise
Ou
Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,
Pêche de vigne au choix de chacun)

**Si remplacement du cocktail apéritif par du Champagne Laurent Perrier un
supplément de 10€ par personne est appliqué.**

Et

Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses

Comprenant :



Les Mini-Sandwichs :

Nordique
Au pain d'épice et foie gras
Au caviar d'aubergine et thon
Au roquefort et noix

Et

Gaspacho de tomates au basilic et chèvre
Marinière de saumon fumé et mascarpone
Jambon beurre revisité
Cassolette d'escargots persillés
Brochette de dinde au saté
Acras de morue

Et

Gougères « maison »

Allumettes au comté et piment d'Espelette « maison »

Et

Assortiment de mignardises (sucrés)

Tartelette citron
Tartelette framboise
Macarons assortis aux fruits
Mini opéra

Menus à 40 €
2 plats & fromage & dessert
Boissons en supplément



1

Pâté en croûte de canard et foie gras
Compotée d'abricots, moelleux aux épices douces

Pavé de truite du Morvan, beurre Aligoté aux orties

Fromages du marché & Salade de saison

Palet au chocolat, fèves de tonka et fraises, sauce lavande

2

Nougat de chèvre, tomates confites, pignons de pins et petite salade de mesclun

Râble de lapin farci au cassis, à la moutarde Fallot

Fromages du marché & Salade de saison

Mousseux à l'amande et abricots moelleux, trait de fruits rouges

3

Crumble de thon frais sur lits de poireaux vinaigrette

Eventail de magret de canard aux fruits rouges

Fromages du marché & Salade de saison

Bavarois à l'Anis de Flavigny, gelée de pomme verte

Prix nets, service compris

Menus à 43€
3 plats & fromage & dessert
Boissons en supplément



1

*Fricassée d'escargots de Bourgogne sur pain perdu aux champignons
Beurre persillé*

Ballotin de carrelet, marinade aux herbes fraîches, boulangère de courgettes

Filet de pintade jus au Ratafia

Fromages du marché & Salade de saison

Charlotte revisitée, mousse chocolat & carambar sauce réglisse

2

Marbré de foie gras de canard au naturel

Filet de daurade Royale et quelques chips d'andouille cuites au four

Eventail de magret de canard aux sucs de framboise

Fromages du marché & Salade de saison

Charlottine au chocolat noir, sauce mille graines

3

Mousseline de poisson, crème de langoustines

Bûchette de nos étangs, sauce vigneronne

Selle d'agneau rôti jus au romarin

Fromages du marché & Salade de saison

Mystère glacé à la bergamote, caramel au beurre salé

Prix nets, service compris

Menus à 46€
2 plats & fromage & dessert
Boissons en supplément



1

Salade de ficoïde glaciale, queues de langoustines et noisettes torréfiées

Grenadins de veau à l'Epoisses, chiffonnade de jambon cru

Fromages du marché & Salade de saison

Tartelette griottes meringuées, glace pistache (60 personnes maxi)

2

*Barre de foie gras de canard, chapelure spéculos
Et petits oignons caramélisés.*

Pavé de saumon, crème de whisky

Fromages du marché & salade de saison

Pailleté au chocolat, sauce chocolat noir

3

*Verrine d'avocat et tartare de St Jacques, vinaigrette de mangue et chips
d'aubergines*

*Jambonnette de poulet de Bresse façon « Gaston Gérard »
Risotto d'asperges*

Fromages du marché & salade de saison

Macaron au praliné, sauce anglaise amande amère

Menus à 56€
3 plats & fromage & dessert
Boissons en supplément



1

*Barre de foie gras de canard, chapelure spéculos
Et petits oignons caramélisés, gelée au ratafia*

*Filet de daurade Royale, fine croûte de semoule et amande
Beurre fouetté à la citronnelle*

Ballotine de volaille fermière aux morilles

Fromages du marché & Salade de saison

Douceur aux fruits exotiques et chocolat blanc

2

Nougat de crabe aux pommes et avocat, piment d'Espelette

*Brochette de noix de St Jacques grillées, vinaigrette à l'abricot
Compotée de fenouil*

Médailles de veau poêlés, velouté de langoustines

Fromages du marché & Salade de saison

Le véritable Tiramisu maison

3

Verrine de tartare de tomate et duo de saumon, crème de citron

Pavé de cabillaud au beurre blanc

Pièce de bœuf rôtie à la broche, sauce aux tanins d'Irancy

Ou

Pièce de bœuf en brioche, sauce aux morilles

Fromages du marché & Salade de saison



Menus des Enfants
De 3 à 6 ans
8 € eau minérale inclus

Assiette de jambon blanc & pâtes
Glace



Menus des Enfants
De 6 à 12 ans
15 € eau minérale inclus

1

Assiette de saucisson sec
Blanc de dinde sauce à la crème, pommes de terre sautées
Glace

2

Salade des juniors (salade verte, tomates, œuf dur, gruyère râpé)
Poulet rôti dans son jus, purée de pomme de terre
Glace

3

Melon nature (en fonction de la saison) & jambon cru
Steak grillé sauce tomate
Glace

Notre cave



Afin d'établir un menu "Tout compris", nous vous suggérons un assortiment de vins. Le supplément ainsi apporté au menu comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 3, les eaux minérales et le café.

Supplément au menu

Par personne :

- BOURGOGNE ALIGOTE (<i>Domaine Félix</i>)	
- BOURGOGNE PINOT NOIR (<i>Domaine Nuiton-beaunoy</i>)	26 €
- BOURGOGNE VEZELAY (<i>Cuvée Henry de Vézelay</i>)	
- COULANGES LA VINEUSE (<i>Domaine Michel Martin</i>)	27 €
- CHAUME BLANCHE (<i>Domaine Boussard</i>)	
- IRANCY (<i>Domaine Benoît Cantin</i>)	28 €
- CHABLIS (<i>Domaine Jean Collet</i>)	
- BOURGUEIL (<i>Domaine Joseph Melot</i>)	29 €
- CHABLIS (<i>Domaine Jean Collet</i>)	
- EPINEUIL (<i>Domaine Michel Martin</i>)	29 €
- ST VERAN (<i>Domaine Georges Duboeuf</i>)	
- MARSANNAY Les Grasses Têtes (<i>Domaine Fougeray de Beauclair</i>)	32 €
- CHABLIS (<i>Domaine Jean Collet</i>)	
- SAVIGNY LES BEAUNE (<i>Domaine Fougeray de Beauclair</i>)	34 €
- SANCERRE (<i>Domaine Tissier</i>)	
- FIXIN (<i>Domaine Fougeray de Beauclair</i>)	39 €
- CHABLIS Vieille Vignes (<i>La Chablisienne</i>)	
- CHOREY LES BEAUNE (<i>Domaine Joseph Drouhin</i>)	40 €
- CHABLIS 1 ^{er} CRU MONTMAINS (<i>Domaine Jean Collet</i>)	
- MONTHELIE (<i>Domaine Louis Jadot</i>)	41 €

Si les vins sont apportés un droit de bouchon de 7 € est demandé par bouteille ouverte et 13 € pour les magnums. Pour le champagne, un droit de bouchon de 10 € est demandé.

De plus, il faudra rajouter à cela un forfait boissons non alcoolisées (eaux minérales plates, gazeuses, cafés, thés ou infusion à volonté) pour un montant de 8.50 € par personne.

Buffet des desserts

12 € par personne

Notre pâtissier réalise en collaboration avec notre chef de cuisine de belles présentations de desserts sous forme de grand buffet. Un minimum de trois gâteaux est présenté sur le buffet.

Nous réalisons également des pièces montées à la demande. Le tarif varie de 200 à 250 € en fonction du nombre de personne.

Nos propositions de desserts :

- Charlotte revisitée, mousse chocolat & carambar sauce chocolat blanc
- Douceur aux fruits exotiques et chocolat blanc, coulis de mangue
- Charlottine au chocolat noir, sauce mille graines
- Macaron au praliné, sauce anglaise amande amère
- Tartelette griottes meringuées, glace pistache (elaboration pour 60 pers env)
- Pailleté au chocolat, sauce chocolat noir
- Gâteau opéra
- Pana cotta à la rose, tartare aux fruits de saison (elaboration pour 60 pers env)
- fruits givrés
- Corbeille de fruits



Suggestion de buffet champêtre

Déjeuner d'un lendemain de Réception autour de la piscine

38 € par personne, comprenant ¼ vin rouge, ¼ vin rosé, eaux minérales, café
Enfant - de 12 ans : 16 euros

Terrine de choux fleur et brocolis, pulpe de poivrons rouges vinaigrés

Assortiment de saucissons

Jambon cru, jambon blanc

Salade Di Pasta

Salade de chou chinois, vinaigrette de condiment

Salade rémoulade céleri et pomme Granny Smith



VIANDES FROIDES :

Rôti de bœuf et sauce assortie

Poulet froid et sauce assortie

Rôti de porc et sauce assortie

Chips & Salade de saison

Fromages de notre région



Salade de fruits frais
Tarte aux fruits de saison

Suggestion de notre Brunch

Pour le lendemain de réception autour de la piscine

29 € par personne
Enfant - de 12 ans : 16 €

Comprenant :



Café, Thé, Chocolat
Jus d'orange

*

Assortiment de viennoiseries :

Croissants, Pains au chocolat
Pain aux raisins & pain frais
Céréales

Confiture, miel, beurre

*

¼ de vin rouge par personne

Jambon cru & Jambon blanc

Saucissons divers

Rôti de porc froid

Salade verte de saison

&

Salades composées

Assortiment de fromages

&

Fromage blanc

Yaourts nature & aux fruits

Salade de fruits frais

&

Assortiment de fruits

Prix nets, service compris



Les prestataires de votre réception

Concernant les services et prestations annexes pour le jour J, nous sommes en mesure de vous guider pour le choix de ceux-ci : animation, D.J, fleuriste, décoration, location de voiture ancienne, photographe, coiffeur, baby-sitting ...

Un tableau des prestataires vous sera remis à la signature du contrat.

