

# *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](mailto:contact@hotel-relais-fleuri.com) – [www.hotel-relais-fleuri.com](http://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 PROXIMITE

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



Le Relais  
Fleuri



# 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 m<sup>2</sup>), agrémentée de tableaux romantiques, salle prolongée "du Jardin d'Hiver" (75 m<sup>2</sup>), climatisés et nous pouvons également vous proposer "la salle Rose" (70 m<sup>2</sup>). 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**

Marinière de saumon fumé et mascarpone

Jambon beurre revisité

Cassolette d'escargots persillés

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

Marinière de saumon fumé et mascarpone

Jambon beurre revisité

Cassiolette d'escargots persillés

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 41 €**  
*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 au chocolat et éclats de noisette, sauce chocolat blanc et sa glace au  
caramel*

**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*

*Déclinaison autour de l'ananas*

**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 citron meringuée, caramel et grand Marnier (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*

**Prix nets, service compris**

**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*

*Spirale à l'orange, biscuit noisette et glace à la fève de Tonka*



**Menus des Enfants**  
**De 3 à 6 ans**  
**9 € eau minérale inclus**

*Assiette de jambon blanc & pâtes*  
*Glace*



**Menus des Enfants**  
**De 6 à 12 ans**  
**16 € 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*

**Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des enfants**



# 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 Boussard</i> )	<b>27€</b>
- BOURGOGNE VEZELAY ( <i>Cuvée Henry de Vézelay</i> )	
- COULANGES LA VINEUSE ( <i>Domaine Michel Martin</i> )	<b>28 €</b>
- CHAUME BLANCHE ( <i>Domaine Boussard</i> )	
- IRANCY ( <i>Domaine Benoît Cantin</i> )	<b>29 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> )	
- BOURGUEIL ( <i>Domaine Joseph Melot</i> )	<b>30 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> )	
- EPINEUIL ( <i>Domaine J-C Michaut</i> )	<b>30 €</b>
- ST VERAN ( <i>Domaine Merlin</i> )	
- MARSANNAY St Jacques ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>33 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> )	
- SAVIGNY LES BEAUNE ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>35 €</b>
- SANCERRE ( <i>Domaine Melot</i> )	
- FIXIN ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>39 €</b>
- CHABLIS Vieille Vignes ( <i>La Chablisienne</i> )	
- CHOREY LES BEAUNE ( <i>Domaine Joseph Drouhin</i> )	<b>41 €</b>
- CHABLIS 1 <sup>er</sup> Cru MONTMAINS ( <i>Domaine Jean Collet</i> )	
- MERCUREY 1 <sup>er</sup> Cru ( <i>Domaine Theulot Juillot</i> )	<b>42 €</b>

**Si les vins sont apportés un droit de bouchon de 8 € 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 220 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

**39 € par personne**, comprenant ¼ vin rouge, eaux minérales, café  
Enfant – de 12 ans : 16 euros

Terrine de chou 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

## **VIANDES FROIDES :**

Rôti de bœuf et sauce assortie

Poulet froid et sauce assortie

Chips & Salade de saison

Salade de fruits frais

Tarte aux fruits de saison

*Prix nets, service compris*



# Suggestion de notre Brunch

Pour le lendemain de réception autour de la piscine

**30 € 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*



*Le Relais  
Fleuri*



# 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.

