

Le MALVAL

***Col de Malval
69 670 Vaugneray***

Tél. : 04.78.45.82.66

Fax : 04.78.45.93.71

**MARIAGE
2010 / 2011**



EMAIL contact@cascade-malval.com

SITE INTERNET www.cascade-malval.com



Dans un parc de 2 hectares boisée, avec une vue exceptionnelle sur Lyon et la chaîne des Alpes, à 20 minutes de Lyon venez découvrir ce que les mots unique et dépaysement signifient.

Ingrid et Christian BENAGES vous recevrons dans un établissement à la renommée incontestable, rénové dernièrement qui vous offres 2 salles d'une capacité de 80 et 120 personnes avec leurs terrasses et parkings privés.

Nous pouvons vous recevoir jusqu'à 250 convives dans une configuration avec une même salle, et notre professionnalisme ainsi que notre prestation vous étonneront.

La cuisine de notre chef Fabrice DUPEUBLE et toute son équipe vous séduira à travers sa générosité et sa créativité mêlée aux accents méditerranéens. Une équipe à votre service pour que votre mariage soit une parfaite réussite.



TARIFS

Menu 1 (Apéritif/Entrée sous forme de cocktail/buffet, Viande, Fromage et Dessert)

| | |
|--|-------------|
| Du 1er Octobre au 31 Mai et tous les Vendredi de l'année | 55 € |
| Du 1er Juin au 30 Septembre | 65 € |

Menu 2 (Entrée ou Poisson, Viande, Fromage et Dessert) Hors apéritif

| | |
|--|-------------|
| Du 1er Octobre au 31 Mai et tous les Vendredi de l'année | 55 € |
| Du 1er Juin au 30 Septembre | 65 € |

Menu 3 (Apéritif/Entrée sous forme de cocktail/Bufferet Poisson, Viande, Fromage et Dessert)

| | |
|---|-------------|
| Du 1er Octobre au 31 Mai et tous les Vendredi de l'année..... | 70 € |
| Du 1er Juin au 30 Septembre..... | 80 € |

Menu 4 (Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert) Hors apéritif

| | |
|--|-------------|
| Du 1er Octobre au 30 Mai et tous les Vendredi de l'année | 70 € |
| Du 1er Juin au 30 Septembre..... | 80 € |

Pour les menus 2 et 4

**Nous vous proposons 4 formules apéritives en plus du repas
Que vous trouverez dans les pages suivantes
Au tarif de 5, 10, 12 et 14 €**

Boissons : vin blanc et rouge, thonon, vals, café, à volonté, dans les 4 menus

| | |
|--|--------------------------|
| Champagne, la bouteille..... | 25 € |
| Blanc de blanc Chevalier Monopole, la bouteille | 15 € |
| Menu Enfant jusqu'à 12 ans :jambon,volaille frites,glace,boissons..... | 20 € |
| Pièce Montée (1 chou par personne) | 2 € |
| Vin d'honneur (pour les personnes non présentes au repas) | 5, 10, 12 et 14 € |
| Dessert supplémentaire (pour les personnes non présentes au repas) | 10 € |
| Droit de bouchon la bouteille de 75 cl, Champagne ou vin | 5 € |

Animation (Avec nos animateurs imposés)

Sonorisation jusqu'à 4 heures

| | |
|--|--------------|
| Du 1er Octobre au 30 Mai et tous les Vendredi de l'année | 500 € |
| Du 1er Juin au 30 Septembre..... | 600 € |
| Heure supplémentaire à partir de 4 heures..... | 100 € |

Service

| | |
|--|--------------|
| Heure supplémentaire par heure à partir de 4h00 jusqu'à votre départ..... | 100 € |
| Toute ½ heure démarrée sera facturée..... | 50 € |

Déjeuner du Dimanche midi

| | |
|--|-------------|
| Buffet froid sur place, boissons comprise | 25 € |
| Buffet froid à emporter (hors boisson)..... | 15 € |
| Buffet froid livré à domicile dans un rayon de 20 km (hors boisson)..... | 20 € |

NOUVEAU :
50 Euros tout compris

Menu à thème

- Alsacien**
- Russe**
- Espagnol**
- Créole**
- Country**
- Italien**
- lyonnais**
- Mexicain**

Repas:

Apéritif et entrée sous forme de cocktail

Plat principal

Dessert

Boissons: (A volonté)

**Apéritif, Vin blanc ,rouge ou rosé,
en fonction du thème.**

**Thonon et Vals
café.**

Possibilité de nous soumettre un thème

Menu 1:

**Ce menu vous permet de marier l'apéritif et l'entrée sous forme de cocktail/buffet
Avec une formule tapas espagnoles ou l'apéritif traditionnel**

55 ou 65 Euros (selon la saison)

APERITIFS

Kir pétillant, Cocktail maison et jus de fruits (A volonté)

LES TAPAS

*Tortilla la véritable omelette espagnole
Toast grillé à la tomate et jambon de montagne
Chorizo finement tranché
Tartare de tomates
Beignets de calamars
Accras de morue
Cake au poivron et anchois
Cuillère aux fèves à la catalane
Olives*

LE TRADITIONNEL

*Quiche
Cake salé
Feuilleté aux saucisses
Bouchée bressane à la volaille
Baby-crouste
Toast de saucisse sèche
Toast au beurre de saumon
Toast de fromage frais
Gratons*

Plat principal

*Rosace de magret de canard à l'orange
Filet de bœuf poêlé à la crème de morilles
Cuisse de pintade rôti, sauce foie gras et porto
Mille feuille de tranche d'agneau et ratatouille, jus de cuisson*

Fromage

*Saint Marcellin affiné
Fromage blanc en faisselle*

Dessert

*Gâteau des Mariés
Assiette des Gourmands*

Thonon, Vals et café

Vin blanc : Bordeaux Entre Deux Mers - **Vin rouge :** Corbières rouge vieux caves Rocbère

MENU 2

Cette formule vous permet de choisir un apéritif léger (le classique) si vous avez eût un vin d'honneur ailleurs auparavant.

Sinon nos formules traditionnel, tapas ou lyonnais devraient vous convenir.

APERITIFS

Kir pétillant, Cocktail maison et jus de fruits (A volonté)

| | |
|---|------|
| <u>Le classique</u> 2 canapés froids par personne (canapé supplémentaire 0,50 € par canapé) | 5 € |
| <u>Le traditionnel</u> Quiche, cake salé, tartare de tomates, toast au beurre de saumon..... | 10 € |
| <u>Les tapas</u> Tortilla, jambon de montagne, cake, accras, calamars etc..... | 12 € |
| <u>Le lyonnais</u> Gnaffron, museau, rosette, oeuf meurette, graton, cervelle des canuts etc..... | 14 € |

REPAS 55 ou 65 Euros (selon la saison)

Entrée froide ou Entrée Chaude

Méli-mélo Terre et Mer (saumon, crevettes, magret, champignons, toast de foie gras)

Aumônière de saumon fumé par nos soins et sa rillettes, œufs de lompe, chiffonnade de salade

Salade du Sud-Ouest (gésiers, lardons, cèpes, magret fumé, toast de foie gras)

Ou

Filet de truite, fine julienne de légumes, crème acidulée

Pavé de saumon rôti, réduction vin rouge et échalotes

Dos de cabillaud en croûte d'épices au curry

Plat principal

Rosace de magret de canard à l'orange

Filet de bœuf poêlé à la crème de morilles

Cuisse de pintade rôti, sauce foie gras et porto

Mille feuille de tranche d'agneau et ratatouille, jus de cuisson

Fromage

Saint Marcellin affiné

Fromage blanc en faisselle

Dessert

Gâteau des Mariés

Assiette des Gourmands

Thonon, Vals et café

Vin blanc : Bordeaux Entre Deux Mers - **Vin rouge** : Corbières rouge vieux caves Rocbère

MENU 3

70 ou 80 Euros (selon la saison)

**Ce menu vous permet de marier l'apéritif et l'entrée sous forme de cocktail/buffet
Avec une formule tapas espagnoles ou l'apéritif traditionnel**

APERITIFS

Kir pétillant, Cocktail maison et jus de fruits (A volonté)

LES TAPAS

*Tortilla la véritable omelette espagnole
Toast grillé à la tomate et jambon de montagne
Chorizo finement tranché
Tartare de tomates
Beignets de calamars
Accras de morue
Cake au poivron et anchois
Cuillère aux fèves à la catalane
Olives*

LE TRADITIONNEL

*Quiche
Cake salé
Feuilleté aux saucisses
Bouchée bressane à la volaille
Baby-croute
Toast de saucisse sèche
Toast au beurre de saumon
Toast de fromage frais
Gratons*

Poisson

*Filet de truite , fine julienne de légumes, crème acidulée
Filet de dorade rôti et sa piperade, parfumé aux olives noires
Pavé de saumon rôti, réduction vin rouge et échalotes
Dos de cabillaud en croûte d'épices au curry*

Trou normand Citron / Vodka

Viandes

*Rosace de magret de canard à l'orange
Filet de bœuf poêlé à la crème de morilles
Cuisse de pintade rôti, sauce foie gras et Porto
Mille feuille de tranche d'agneau et ratatouille, jus de cuisson*

Fromage

*Saint Marcellin affiné
Fromage blanc en faisselle*

Dessert

*Gâteau des Mariés
Assiette des Gourmands*

Thonon, Vals et café

Vin blanc : Mâcon Village- **Vin rouge** : Crozes Hermitage

MENU 4

APERITIFS

Kir pétillant, Cocktail maison et jus de fruits (A volonté)

| | |
|---|------|
| <u>Le classique</u> 2 canapés froids par personne (canapé supplémentaire 0,50 € par canapé) | 5 € |
| <u>Le traditionnel</u> Quiche, cake salé, tartare de tomates, toast au beurre de saumon..... | 10 € |
| <u>Les tapas</u> Tortilla, jambon de montagne, cake, accras, calamars etc..... | 12 € |
| <u>Le lyonnais</u> Gnaffron, museau, rosette, oeuf meurette, gratons, cervelle des canuts etc.... | 14 € |

REPAS 70 ou 80 Euros (selon la saison)

Entrée

Feuilleté d'escalope de foie gras et pommes, réduction au vin doux

Duo de gambas et saumon fumé sur lit de salade, crème de ciboulette

Aumônière de saumon fumé par nos soins et sa rillettes, œufs de lompe, chiffonnade de salade

Terrine de foie gras au Muscat et aux figues, Pain de campagne grillé

Poisson

Filet de truite ,fine julienne de légumes, crème acidulée

Filet de dorade rôti et sa piperade, parfumé aux olives noires

Pavé de saumon rôti, réduction vin rouge et échalotes

Dos de cabillaud en croûte d'épices au curry

Trou normand Citron / Vodka

Viandes

Rosace de magret de canard à l'orange

Filet de bœuf poêlé à la crème de morilles

Cuisse de pintade rôti, sauce foie gras et Porto

Mille feuille de tranche d'agneau et ratatouille, jus de cuisson

Fromage

Saint Marcellin affiné

Fromage blanc en faisselle

Dessert

Gâteau des Mariés

Assiette des Gourmands

Thonon, Vals et café

Vin blanc : Mâcon Village- **Vin rouge** : Crozes Hermitage

Buffet : 25 Euros

Kir vin blanc

Cacahuètes et olives

La Roue de notre Maraîcher

Salade de tomates et thon

Salade de pommes de terre et cervelas

Céleri rémoulade

Bâtonnets de carottes

Taboulé aux petits raisins

La palette des Charcuteries

Marquise de jambon cru

Terrine campagnarde

Rosette et saucisson de Lyon

Poulet rôti

~ ~ ~ ~ ~

La ronde des fromages

Fromage blanc en faisselle

~ ~ ~ ~ ~

Délice chocolaté

Ile flottante

Salade de fruits frais

Vins rosé, blanc et rouge, Thonon, Vals, café

Toutes les boissons sont comprises à volonté

*Selon la saison, certains produits peuvent varier et être remplacés par d'autres.
Nous vous remercions pour votre compréhension*

Buffet à emporter 15 €

Lendemain de mariage

La Roue de notre Maraîcher

Salade de tomates et thon

Salade de pommes de terre et cervelas

Céleri rémoulade

Bâtonnets de carottes

Taboulé aux petits raisins

La palette des Charcuteries

Marquise de jambon cru

Terrine campagnarde

Rosette et saucisson de Lyon

Poulet rôti

~ ~ ~ ~ ~

La ronde des fromages

Fromage blanc en faisselle

~ ~ ~ ~ ~

Délice chocolaté

Iles flottantes

Salade de fruits frais

*Selon la saison, certains produits peuvent varier et être remplacés par d'autres.
Nous vous remercions pour votre compréhension*

***Nous pouvons, si vous le souhaitez vous livrer dans un rayon de 20 km
Prévoir un supplément de 5 euros par personne
Nous pouvons également nous occuper de vos boissons
proposition en fonction de votre besoin***

Nos à côtés, nos atouts

Nous mettons à votre disposition :

***Tables rondes de 8 à 12 personnes, miroirs,
Poufs de fleurs fraîches sur chaque table,
assortiment de notre choix inclus dans la
prestation ou bien possibilité d'acheter et de choisir vos poufs
et autres fleurs chez notre fleuriste Alloin Fleurs .***

***Réalisation de vos plans de tables sous forme de chevalet central
et des menus (deux par table)***

Fontaine de Champagne (servie avec votre champagne)

***Toutes les boissons (hors champagne) apéritifs, vin blanc et rouge, Thonon, Vals
Et café à volonté***

Apéritif, fontaine et présentation du gâteau en extérieur

***Nous vous offrons les repas pour notre ou nos animateur(s),
ainsi que la ou les baby-sitter(s)***



Hébergement

Pour vos invités à l'Hôtellerie de la Cascade à Saint Genis les Ollières

Chambre Single : 65 € - Chambre Double : 70 € Petit Déjeuner : 9 € Taxe de séjour : 0,50 € p/ pers.

A 10 minutes à Craponne Hôtel Le Longchamp, 3 étoiles, 40 chambres,

A 10 minutes à Bessenay La Brevenne, 2 étoiles, 30 chambres

Pour ces deux établissements même tarif qu'à la Cascade

OU

Gite communal de Vaugneray contacter la mairie au 04 78 45 80 48

A 10 minutes à Courzieu chambres d'hôtes de la famille Bonnepart : Tél. : 04 74 70 86 57

A 10 min près d'Yzeron, Chambres d'hôtes de la Ferme du Thiollet, 3 épis

Tel /fax : 04 78 81 00 93 Portable : 06 16 49 91 46

A 20 min à Pollionnay Gite, Le mas des peupliers Tel:04 78 48 18 62 Port:06 15 70 01 88

Nos Plus

Des professionnels que nous vous recommandons

Allez-y en toute confiance de notre part

Service Enfant

Prise en charge totale pour la soirée (amusement, nurseries)

Forfait 80 € pour 5 enfants

*Nos baby-sitters Marion, Lucille et Madleen s'occuperont des tous petits
(Promenade, surveillance, repas, dessins, dodo...)*

Photographe

Denise IENNE 4, impasse Gustave Flaubert 69 960 CORBAS

Tél. : 04 72 50 25 75 Demander Denise

Décoration

Au Bal masqué

2, rue de la Bourse 69 001 LYON

Pour la décoration (arche de ballons ...)

Tel.: 04 78 27 83 36 Demander Gregory

Brigitte Déco

69126 BRINDAS

*Décoratrice professionnelle qui réalisera le thème de décoration de votre choix
et qui participera à la mise en place de votre projet pour le bonheur de vos invités*

Tél. :04 78 45 56 26 Demander Brigitte

Notre fleuriste

Alloin Fleurs

Vaugneray : 0478458502

Craponne :0437220261

Dragées

Voisin

La Croix Rousse

14 Place De La Croix Rousse

69004 Lyon

Tel: 04 78 27 34 32 Demander Christelle

Les Merveilles de Lyly

www.lesmerveillesdelyly.com

Tel:04 37 45 39 76

06 63 21 63 89

Les Robes de Mariées

BELLISSIMA

48 rue de Brest 69002 Lyon

Tel: 04 78 37 83 93 Demander Isabelle

Dégustation du repas

Après règlement de l'acompte réservation

Repas offert pour les mariés

Pour tout autre convive 40 € pour les menus 1 et 2 et 50 € pour les menus 3 et 4

Sur réservation à l'avance

Conditions de Règlement

1 500 € d'arrhes à la réservation

1500 € d'arrhes lors de la dégustation

Le solde le Dimanche après le Mariage

PLAN D'ACCES

1- En venant du Nord: A6 PARIS - MULHOUSE - NANCY

A 20 kms de Lyon (ANSE) prendre LYON CENTRE

(ne pas prendre le contournement)

Sortie **PORTE DU VALVERT - TASSIN LA DEMI LUNE**

Prendre le rond point, direction TASSIN L'HORLOGE

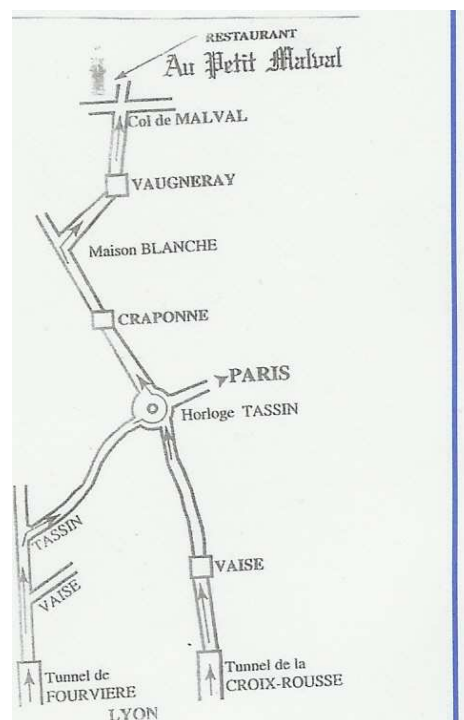
Tout droit jusqu'à l'horloge, continuer tout droit sur

Avenue Charles de Gaule, direction Craponne. A partir de l'horloge,

direction Craponne, traverser tout le village direction Vaugneray.

Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray.

A la sortie du village, col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.



2- En venant du Sud: A 7 MARSEILLE

A CHASSE SUR RHONE (10 kms après VIENNE) prendre LYON CENTRE (ne pas prendre le contournement EST)

Puis à l'entrée de Lyon, suivre PARIS A6 ROANNE - Tunnel sous Fourvière

2ème sortie après le tunnel TASSIN LA-DEMI LUNE

Suivre la voie rapide (Bd des Hespérides) jusqu'au 1er feu.

Tourner à droite et suivre ST GENIS LES OLLIERES, au 2^{ème} feu à gauche, prendre la direction de Craponne. Traverser

tout le village direction Vaugneray. Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray. A la sortie du village,

col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.

3- En venant de l'Est: A3 GRENOBLE CHAMBERY

Au niveau de Porte des Alpes, prendre LYON CENTRE (ne pas prendre PARIS – contournement EST)

Au niveau de BRON, prendre le périphérique NORD (T.E.O)

Sortie TASSIN Centre, direction l'horloge, puis direction Craponne

A partir de l'Horloge, direction Craponne, traverser tout le village direction Vaugneray. Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray. A la sortie du village, col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.