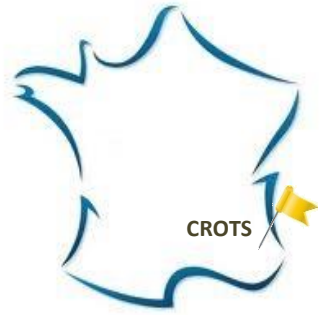




CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
*Le charme, le vrai.*

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA



CROTS

Offrez vous un cadre unique pour un moment inoubliable : **Votre mariage.**



Pour le plus beau jour de votre vie, nous mettons à votre service :

- Une terrasse pour vos cocktail. (selon météo)
- Un salon pouvant accueillir 110 personnes en banquet avec un service "Restauration".
- Un service Hôtelier pour l'hébergement de vos invités.

Vous trouverez ci-dessous l'ensemble de nos tarifs et prestations.

Contactez nous pour plus d'informations.

Nancy et Christophe PERNIN  
Le Clos des Pommiers – RN94 – 05200 CROTS

 : 04.92.43.20.69

[www.bartavelles.com](http://www.bartavelles.com)

Mail : [info@bartavelles.com](mailto:info@bartavelles.com)



Nb : ce dossier a été conçu avec notre plus grande attention pour votre information. Les tarifs et les offres qui s'y trouvent sont confidentiels.

Merci de ne pas le communiquer.



**CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®**  
Le charme, le vrai.



## Nos apéritifs

Formule Soft	Formule Alsacienne	Formule Irlandaise	Formule Cubaine	Formule Champenoise
<b>3,5 €/pers</b>	<b>6,5 €/pers</b>	<b>9,5 €/pers</b>	<b>12,5 €/pers</b>	<b>17 €/pers</b>
Softs : jus de fruits, Perrier, coca...	Softs	Softs	Softs	Softs
Le champagne est à votre charge	Kir au pétillant d'Alsace «Wolfberger»	Kir pétillant,  Whisky, Pastis, Martini	Kir pétillant ou cocktail : Punch/Mojito  Whisky, Pastis, Martini	Champagne « Deutz » brut.

Cet apéritif peut être servi dans le parc de l'hôtel, au bord de la piscine.

Ces formules sont accompagnées de mini tartes à la tomate, mini pissaladières et mini nems maison.



## Droit de bouchon

Son principe, unique et propre à la politique des Bartavelles, a pour but de satisfaire au mieux nos clients. Il consiste à nous laisser une bouteille de champagne pour 3 bouteilles ouvertes.

Si vous fournissez le champagne il doit être livré aux Bartavelles une semaine avant votre évènement de façon à le laisser reposer avant consommation et de le réfrigérer le plus tôt possible.

Si vous souhaitez du champagne de qualité vous pouvez contacter Mr LANCELOT Denis « Cave de la tonnelle » à Embrun qui vous accordera un tarif préférentiel sur de grandes marques de champagne au 06 07 76 78 84.

Code : bartavelles.



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Les vins

Nous nous réservons la fourniture exclusive du vin.

Forfait boissons : comprenant le vin de l'entrée au fromage.

Notre sélection :

■ Bordeaux supérieur :

Château Beau Mayne (ou équivalent) en 75cl  
ou Magnum (selon disponibilité) :

7.50 €/pers

■ Réserve Maison :

Vin de Pays du Gard, Domaine du Grand Louiset « Cuvée Philippe » :

4.5 €/pers

Si votre choix se porte sur un vin de notre carte nous vous accordons une réduction de 10 %.



## Eaux Minérales

Seule l'eau de source des Crots est comprise dans notre prestation.

Supplément eau minérale plate et gazeuse

3.00 €/pers

## Les Menus

Les propositions ci-jointes vous sont communiquées à titre indicatif et peuvent être modifiées selon vos souhaits et surtout la saison car nous utilisons exclusivement des produits frais travaillés sur place par des professionnels.



Restaurant La table de Paul  
Traditionnel, classique





CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
*Le charme, le vrai.*

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Mises en bouche

Si vous le souhaitez nous pouvons prévoir, en supplément de votre menu, une mise en bouche à savoir:

- Verrine de la mer : Tartare d'avocats et émincé de crabe,
- Verrine méditerranéenne : Mini ratatouille et purée de tomates,
- Verrine printanière : Soupe glacée de petits pois à la menthe et ricotta.



## Pièce Montée

Notre Chef Pâtissier vous propose de créer votre pièce montée : 3 choux/pers : 5€.  
Il s'agit d'une pièce montée classique en cône.



Chaque dessert des menus ci-joints peuvent être remplacés par la pièce montée avec un supplément de 3€ sauf le menu à 65€.

Pièce montée américaine : choix de 3 pâtisseries présentées en salle comme une pièce montée en choux.

## Les Cafés

Servis pendant la nuit ils seront facturés 1.50€ le café.





CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



## Le Salon Eyssina

Nous sommes à votre disposition pour vous aider à établir un plan de table en fonction du nombre de participants.

Nous vous proposons des tables ovales, rondes, carrées ou rectangulaires en fonction du nombre d'invités et de la configuration choisie.

Un chevalet sera à votre disposition à l'entrée du restaurant pour afficher votre propre plan de table, de même qu'une table pour déposer urnes, cadeaux, livre d'or, dragées, ... etc ...

La salle peut être décorée par nos soins.

Nous vous demandons simplement de nous fournir les éléments de décoration (Ballons, guirlandes décoratives,...etc.).

Donnez nous le thème, les couleurs, et nous nous occupons de tout...

En ce qui concerne les tables, nous pouvons réaliser les chemins de table, au tarif de 40€ pour la totalité des tables.

Le chemin de table est généralement composé de feuillages, fleurs et pétales de roses.

Si vous désirez des compositions florales sur chaque table, nous vous conseillons de faire appel à un fleuriste professionnel notamment pour la table d'honneur.

Notre fleuriste Melle Katia PEYRE « Bouquet des Alpes » diplômée en art floral réalisera vos envies.

Téléphone : 04 92 43 03 01.





CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
*Le charme, le vrai.*



## Les « plus » des Bartavelles

### Les petits fours : 8€/pers

Pour les plus fêtard, nous vous proposons 3 petits fours sucrés dans la nuit.

### Le trou Alpin: 4€/pers

Au milieu de votre menu nous pouvons glisser notre fameux trou Alpin :

- Sorbet Génépi et Génépi ou,
- Sorbet argousier et gin.

Si vous préférez nous pouvons aussi vous proposer le trou normand :

- Sorbet pomme et Calvados ou,
- Sorbet poire et Williamine



### Le SPA « Perle d'Eau »



Notre équipe d'esthéticiennes vous propose des forfaits spéciaux « futurs mariés ».

Tous les renseignements sont sur la fiche jointe au dossier.

Pour plus de renseignement contacter Sandra au 04 92 43 40 43.

### Les photos de Mariage

Nous mettons à votre disposition les 6 hectares de notre parc afin de réaliser la plus belle des photos avec le photographe de votre choix.

Notre photographe Mr BERTHIER Christian à Embrun est un spécialiste de la photo d'art.

Téléphone : 04 92 43 30 88

### Le blog des mariés des Bartavelles

[www.bartavelles.com](http://www.bartavelles.com)

En cours de création, ce blog vous permettra d'avoir l'avis d'anciens mariés des Bartavelles. Illustrés de photos il vous permettra de prendre des idées de décoration, de dispositions de tables, etc...

Et surtout n'oubliez pas de nous faire partager vos photos et de mettre un commentaire à la fin de votre mariage aux Bartavelles...



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Les « plus » des Bartavelles

### Les chambres

Nous vous accordons une réduction de 10% sur le prix des chambres



Chambre douche 2 pers	Chambre bain 2 pers	Chambre bain 3 pers	Chambre bain 4 pers	Petit déjeuner
85,00€	95,00€	110,00€	125,00€	11,00€/pers

### Pour les enfants

Tarif unique à 18€ (de 2 à 12 ans)



Melon à l'italienne ou assiette de crudités

\*\*\*

Pilons de poulet fermier et pommes Pont-neuf maison

\*\*\*

Glace 2 boules au choix ou petit pot surprise

Les enfants peuvent être servis pendant l'apéritif dans le bar de l'hôtel ou dans la même salle en même temps que les parents.

### *L'organisation et la garde*

Certains animateurs font de la magie autour des tables qui sont très appréciés autant par les adultes que les enfants.

Le salon morgon est mis à disposition pour laisser place aux jeux, et éventuellement regarder un dvd choisi par les mariés.

Des lits bébé, disponibles gratuitement, peuvent être installés sur demande.

Dépassé le nombre de 6 enfants, nous vous conseillons de prendre une baby-sitter qui saura prendre soins de vos enfants afin d'éviter toute imprudence et que votre soirée reste inoubliable pour de bonnes raisons. Tout en expliquant bien aux parents qu'ils restent responsables de leurs petites têtes blondes.

Plusieurs dangers existent : piscine, bassin à truites, route à proximité...

Il vaut mieux redoubler de vigilance car les enfants en nombre important sont vite ingérables.



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
*Le charme, le vrai.*



## Les « plus » des Bartavelles

### L'animation de votre mariage

A la confirmation ferme de votre mariage, nous pouvons vous mettre en rapport avec un ou plusieurs animateurs professionnels pour la bonne réussite de votre soirée.

**L'heure limite est fixé à 3 heures du matin,**

l'heure supplémentaire sera facturée 150 Euros de l'heure.

La réussite de votre mariage passe par une bonne animation, c'est pourquoi nous insistons sur le fait de prendre un professionnel.

NB : Le repas de l'animateur est à la charge des mariés au tarif de 20€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert), il sera servi vers 19h00.

### Le Brunch du dimanche midi

**28 €/pers**

Parce que ce jour est unique pour vous et qu'il faut profiter au maximum de ses invités, les Bartavelles vous proposent de jouer les prolongations ...

Ce déjeuner sous forme de buffet est servi à partir de 12h00, il comprend :

- Charcuteries variées et terrines maison,
- Crudités de saison, tomates mozzarella,
- Salade de riz, taboulé, salade de pâtes,
- Saumon froid « Bellevue »,
- Rôti de bœuf, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive,
- Buffet de fromages et fromage blanc avec coulis,
- Buffet de desserts avec tartes feuilletées aux fruits de saison, crème caramel et salade de fruits frais,
- Vin : Réserve des Bartavelles rouge,
- Café.



Cette formule, très conviviale permet aux invités et aux nouveaux mariés de terminer ce week-end en profitant pleinement de la famille ainsi que des installations extérieures (piscine, tennis, terrains de boules, table de ping-pong, ...).



## Les conditions de règlements des Bartavelles

Versement d'un chèque d'arrhes pour la réservation définitive de la salle d'un montant de 800 €.

**En cas d'annulation le chèque d'arrhes ne sera pas remboursé.**

Le nombre annoncé le lundi précédent le mariage sera le nombre minimum facturé.

Le solde sera réglé le lendemain du mariage.

Pour les mariages au-delà de 140 personnes un échancier sera mis en place de façon à étaler le montant global sur plusieurs mois avant la date.

Nous restons à l'écoute de vos préoccupations et vous assurons de notre entière collaboration à la réussite de votre repas de mariage aux « Bartavelles ».





CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.



LES BARTAVELLES  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Menu du Terroir

38 euros

*Tartare de Chèvre, Artichauts violets et Tomates confites*

*ou*

*Salade Gourmande aux Fèves, Haricots et Foie gras*

\* \* \* \*

*Magret de Canard, jus aux Framboises,*

*Polenta croustillante petits légumes*

*ou*

*Jarret de Veau de 12 heures confits*

*jus réduit au Thym, mini Ratatouille et Pommes grenailles*

\* \* \*

*Fromages affinés*

*Mesclun de salades*

\* \*

*Fraisier craquant, sorbet Fraises des bois et coulis de Fraises*

*ou*

*Millefeuille pâtissier, sorbet Agrumes*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.



LES BARTAVELLES  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Menu Prestige

### 68 Euros

*Raviole de Foie gras de Canard, brisures de Truffes noires*

*ou*  
*Risotto aux Saint Jacques mousseux demi-sel*

\*\*\*\*\*

*Cabillaud Thaï et Wok de légumes*

*ou*

*La Demi Sole de Bretagne façon Ducléré*

\*\*\*\*

*Le trou Alpin*

\*\*\*\*

*Filet de bœuf fumé au Serpolet du jardin*  
*petits légumes de saison Pommes rattes du Touquet*

*ou*

*Mignon de Veau, farci aux Morilles, jus Truffé*  
*Pommes D'arphins, Asperges vertes*

\*\*\*

*Fromages affinés des hautes alpes, mesclun de salade*

*ou*

*Brick de Chèvre Frais sur feuille de mâche*

\*\*\*

*Le tout chocolat.*

*Assiette de gourmandises autour des trois chocolats*

*ou*

*Assiette autour du Fruit*

*ou*

*Pièce montée Américaine ou classique en choux ou en macarons*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.



LES BARTAVELLES  
HOTEL RESTAURANT & SPA

# Menu Buffet

## 78 Euros

*Minimum 50 personnes servi en buffet*

### *Côté Mer*

*Huitres Marennes d'Oléron N°3, beurre salé, pain de seigle....*

*Saumon fumé par nos soins*

*Cascade de crevettes roses, pamplemousse, et langoustines.*

*Saumon froid Bellevue entier, mayonnaise aux herbes*

### *Côté Terre*

*Terrine de foie gras mi-cuit, brioche toastée*

*Salade de haricots verts, magret fumé et huile de noix*

*Assortiment de charcuteries de Pays*

### *Coin des salades*

*Caesar salade à la carte : salade romaine, croutons, parmesan, dès de volaille,*

*tomates cerise et confites, et la fameuse sauce Caesar*

### *Coin Italien*

*Salades de penne aux légumes, mozzarella di buffala, jambon de parme, gressini, roquette,*

*légumes grillés et marinés, anchois frais marinés*

*Avec ces cinq postes de buffet il y aura également et toute la soirée un buffet de pains artisanaux assortis, pain aux olives, pain sésame, ....*

*Plats chauds servis à table :*

*A choisir pour l'ensemble des invités entre ces deux plats*

*Epaule d'agneau confite 12 heures,*

*polenta croustillante aux légumes, jus au thym*

*ou*

*Médallions de veau, tians de légumes provençaux et jus aux olives*

*\*\*\**

*Buffet de fromages régionaux et AOC français, mesclun de salades*

*\*\*\**

*Pièce Montée en Macarons*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.



# Menu Verrines

## 78 Euros

*Tendances Verrines*

*Minimum 50 personnes*

*Cette proposition est valable les mois de mai, juin et septembre  
en extérieur uniquement*

*Les Verrines :*

*Tartare d'Avocats et miettes de Crabe*

*Brandade de Morue*

*Rillettes de Truite et crème d'Aneth*

*Soupe glacée de Gaspacho Andalou*

*Soupe glacée de crème de Petits pois à la Menthe*

*Les Bouchées :*

*Sucettes de foie gras de canard en croûte de sésame*

*Rouleaux de Bresaola et asperges vertes*

*Mini rouleaux de printemps aux légumes craquants*

*Mini tartelette sablée et légumes colorées*

*Mini Brioche au saumon*

*Mini Brochettes saint jacques et gambas panées*

*Tempura de légumes*

\*\*\*

*Un plat pourra être servi à table (se référer aux menus précédents)*

*ou*

*Vous pourrez choisir de rester sur la tendance verrine pour le plat chaud*

\*\*\*

*Buffet de fromages*

\*\*\*

*Buffet de desserts ou verrines et mini desserts*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Nos forfaits Mariage

 **PERLE D'EAU**  
SPA & MONTAGNE

Notre philosophie :

En créant cet espace, nous avons cherché à offrir à nos clients un lieu privilégié entièrement voué au repos et au bien être

### « *L'essentiel* »

**62,00 €**

1 Essai maquillage + 1 maquillage + 1 manucure avec pose de vernis  
2 séances

### « *Femme d'un jour* »

**131,00 €**

1 essai maquillage + 1 maquillage + 1 manucure avec pose de vernis + 1 Soins visage ATR  
1H00 (épilation sourcils offerte) + 15 min de Hammam (offert)  
3 séances

### « *L'inoubliable* »

**206,00 €**

1 essai maquillage + 1 maquillage + 1 manucure avec pose de vernis + 1 Soins du visage 1h  
(épilation sourcils offert) + épilation ½ jambes, maillot, aisselle + 1 Gommage corps  
(Hammam offert)  
3 ou 4 séances en fonction de vos disponibilités

### « *Au Masculin* »

**97,00 €**

1 manucure + 1 Soins du visage 1h (hammam offert)  
1 séance





CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*

  
**LES BARTAVELLES**  
HOTEL RESTAURANT & SPA

## Pour nous rejoindre

### Par la route

Coordonnées GPS : 44°32'33 Nord – 6°28'

Depuis Grenoble : par N85 (route Napoléon) direction Embrun 700m après Crots.

Depuis Marseille : par autoroute A51 jusqu'à par N85 et N94 700m après Crots

### Par avion

Aéroport Grenoble - St Geoirs

Aéroport Lyon St Exupéry

Aéroport Marseille Provence

### Par le train

Gare SNCF à Embrun : 04 92 43 00 61

Trains directs depuis Paris et Marseille



Nancy et Christophe PERNIN  
Le Clos des Pommiers – RN94 – 05200 CROTS

 : 04.92.43.20.69

[www.bartavelles.com](http://www.bartavelles.com)

Mail : [info@bartavelles.com](mailto:info@bartavelles.com)