

Votre mariage face au Mont-Blanc aux Rôches Fleuries

01 | NOTRE LABEL TERRES DE NATURES

02 | LES RÔCHES FLEURIES ET SA LOCALISATION

03 | HÉBERGEMENT

04 | ESPACE BIEN-ÊTRE

05 | ESPACES ET CAPACITÉS

06 | PRIVATISATION

07 | LE RESTAURANT 1786

08 | VIN D'HONNEUR

09 | DÎNER VEILLE DE MARIAGE

10 | VIN D'HONNEUR

11 | DINER ET SUGGESTION DE MENU

12 | BOISSONS

13 | SOIRÉE DANSANTE

14 | BRUNCH

13 | NOUS OFFRONS

14 | CONTACT



TERRES de NATURES

Le label Terres de Natures regroupe des domaines viticoles, restaurants gastronomiques, traiteurs, épiceries fines, hôtels et maisons de maître privées, autour d'une ambition claire :

nourrir durablement en respectant la terre et les hommes, et à travers cela dessiner des expériences ressourçantes loin des sentiers battus.

ÉTABLISSEMENTS DE CHARME DANS UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ,
MAISONS DE VIN, DE GASTRONOMIE OU ENCORE AGRICULTURE VERTICALE,
AU PIED DES VIGNES OU DES ARBRES, LES PIEDS DANS L'EAU OU SOUS LA TABLE,
LE LABEL S'ENGAGE À PRENDRE SOIN DE SES HÔTES AUTANT QUE DE LA TERRE.



Nouvelle référence de l'art de vivre vertueux, le label Terres de Natures mené par Matthieu Gufflet a sélectionné des lieux singuliers où l'émotion du vivant vibre avec intensité, des lieux d'expressions et d'émotions plurielles qui n'ambitionnent que de renouer avec l'essentiel.

Dépaysement, sérénité, se faire plaisir, se sentir bien, se ressourcer en prenant soin de son environnement, pour aujourd'hui, demain et pour les générations futures.

Les Rôches Fleuries et sa localisation

Situé à plus de 1000 mètres d'altitude, dans le charmant village de Cordon au balcon du Mont-Blanc, l'hôtel Les Roches Fleuries**** vous offre

un cadre luxueux et chaleureux avec l'un des plus beaux points de vue sur la chaîne du Mont-Blanc.

OUVERT EN ÉTÉ COMME EN HIVER, LES ROCHES FLEURIES**** SERA LE LIEU IDÉAL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT AVEC UN PAYSAGE MAGIQUE ET ENNEIGÉ OU UN PAYSAGE FLEURI ET ENCHANTEUR.

L'hôtel dispose de 24 chambres ainsi que d'un chalet privatif de 4 chambres.



Accès en train

Gare de Sallanches : 6km - 10min en voiture Gare de Bellegarde : 96km - 1h10 en voiture Accès en avion

Aéroport de Genève : 79km - 1h en voiture





Hébergement

L'hôtel Les Roches Fleuries dispose de 24 chambres ainsi que d'un chalet privatif de 4 chambres, soit un total de 28 chambres pour une capacité maximale de 54 adultes et 17 enfants.

8 Chambres double supérieure : 2 personnes - 18m²

11 Chambres double Deluxe Vue Mt-blanc: 2 personnes - 18m²

1 Chambre Harry: 2 adultes + 2 enfants - 35m²

1 Junior suite: 2 adultes + 1 enfant - 30 m²

1 Suite Familiale: 2 adultes + 2 enfants - 40m²

2 Suites Prestige: 2 adultes + 3 enfants - 40m²

1 chalet privatif Andaroca 4 chambres: 6 adultes + 6 enfants - 200m²

Nos chambres ne sont pas twinable.



Espace bien-être

Profitez de votre mariage pour vous offrir une pause détente dans notre espace bien-être.

Vous pourrez profiter de :

Sauna

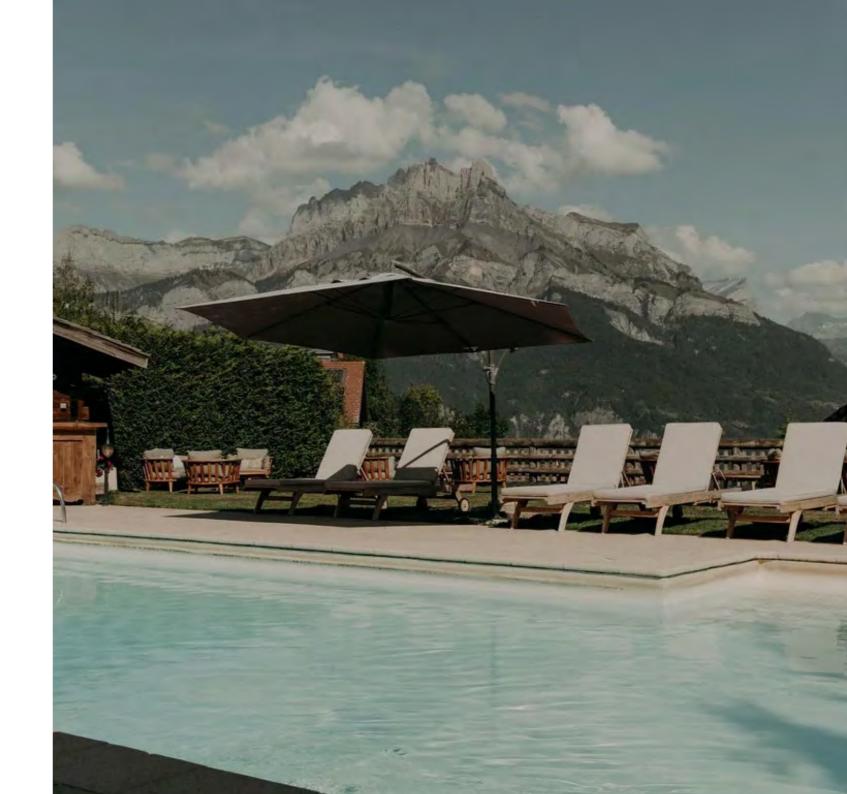
Jacuzzi

Piscine extérieure chauffée ouverte tout l'été

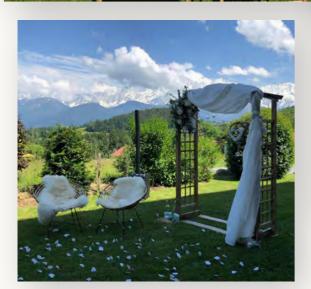


LAISSEZ VOUS TENTER ÉGALEMENT PAR DES SOINS ET MASSAGES AFIN D'ÊTRE DÉTENDUS ET PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE MARIAGE.

Les réservations devront être faites en amont de l'évènement. L'espace bien-être fermera le samedi lorsque les festivités commencent.







Espaces et capacités

Le restaurant de l'hôtel a une capacité maximale de 80 personnes.

Le vin d'honneur pourra prendre place au bar ou en extérieur selon vos envies et la météo.



Si vous le souhaitez, vous aurez la possibilité d'organiser votre cérémonie laïque dans le jardin, à l'espace piscine ou dans notre espace bar.

TARIF: 500€ POUR LA MISE EN PLACE DE LA CÉRÉMONIE .

Privatisation

Afin d'organiser votre mariage dans les meilleures conditions et d'optimiser l'expérience de vos invités, la privatisation de l'hôtel est nécessaire. La privatisation de l'hôtel et l'accès aux chambres est effective à compter de 16h le jour de votre arrivée et jusque 12h le jour de votre départ.

	TARIF PRIVATISATION EN SEMAINE (Dimanche - Jeudi)	TARIF PRIVATISATION EN WEEKEND (Vendredi - Samedi)
MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	1 nuit : 5000€ 2 nuits : 8000€	1 nuit : 7000€ 2 nuits : 11 500€
JANVIER - FÉVRIER - JUIN - JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE - DÉCEMBRE (HORS FÊTES)	1 nuit : 7000€ 2 nuits : 11000€	1 nuit : 9000€ 2 nuits : 15 000€

Ces tarifs incluent la totalité des chambres et les petits-déjeuners servis de 7h30h à 10h30. Ne sont pas inclus dans ces tarifs les taxes de séjour à 0,70€ par personne et par jour. Possibilité de brunch en remplacement du petit-déjeuner avec supplément.





Le restaurant 1786

La salle principale de l'hôtel offre, depuis sa grande terrasse, une vue panoramique sur le massif du Mont-Blanc.

Vous profiterez du magnifique cadre dès les premières heures du jour en dégustant votre petit-déjeuner et admirez le coucher de soleil à l'heure du dîner. Le décor cosy avec une touche rétro vous promet des repas chaleureux et conviviaux en famille ou entre amis.

Notre Chef et son équipe vous proposent une cuisine gourmande aux influences françaises et savoyardes. Ses valeurs : les produits frais, la naturalité, le respect des terres natures locales. La carte évolue au fil des saisons pour mettre en valeur les meilleurs produits locaux du moment et vous offrir une expérience gustative des plus riches.

UNE CUISINE D'EXCEPTION SUBLIMÉE PAR LA SÉLECTION DE VINS PLEINE DE SURPRISES.



Dîner Veille de mariage

APÉRITIF CHAMPAGNE | 18€

2 pièces cocktail salées Une coupe de champagne

APÉRITIF COCKTAIL | 21€

2 pièces cocktail salées Un cocktail au choix parmi une sélection

BUFFET FROID | 30€

Suggestions froides salées et sucrées en buffet Soft - Eaux - Café - Thé

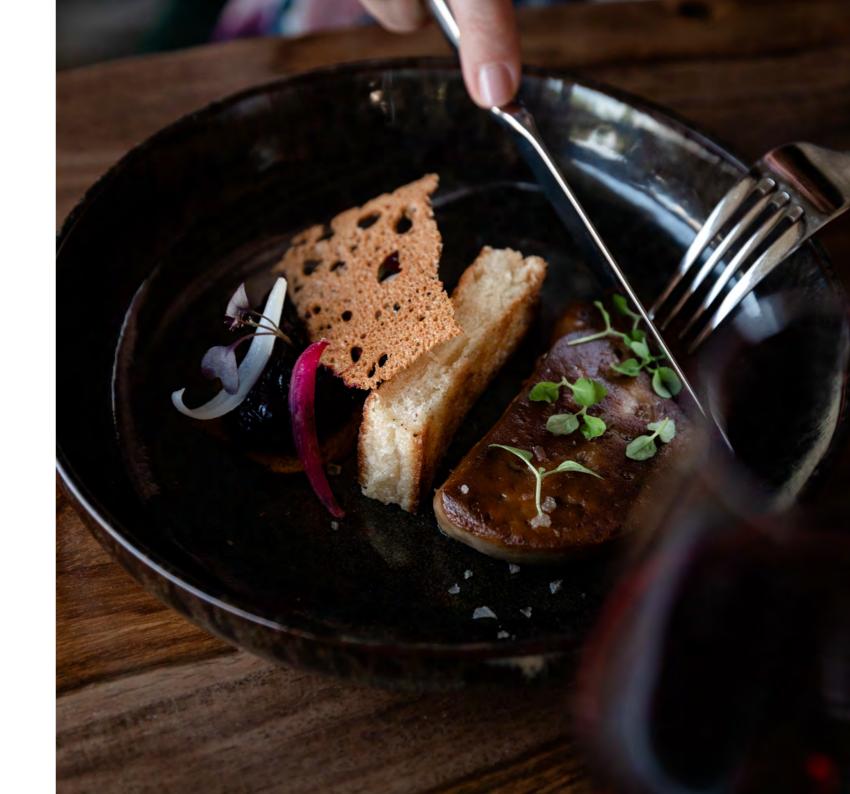
DINER DOUCE SOIRÉE | 45€

Entrée - Plat - Dessert à choisir sur le menu du moment qui vous sera transmis en amont de votre évènement Eaux - Café - Thé

DINER TOUT SCHUSS | 45€

Plat Savoyard - Dessert Eaux - Café - Thé

Plats Savoyard du menu (maximum 2 choix) Raclette - Fondue Savoyarde - Tartiflette - Croziflette



Vin d'honneur

Aux Roches Fleuries, vous pouvez aménager volre mariage selon vos envies.

Nous vous laissons le choix entre plusieurs formules pour votre vin d'honneur. Le vin d'honneur est prévu sur une durée de 1h30. Le choix est similaire à l'ensemble des convives.

VIN D'HONNEUR MONT-JOUX | 47€

6 Canapés
2 coupes de champagne
Bières
Les eaux et les softs

VIN D'HONNEUR MONT-CHARVIN | 60€

8 Canapés
Plateau de charcuterie-fromage
2 coupes de champagne
Bières
Les eaux et les softs

VIN D'HONNEUR BLANC | 73€

6 Canapés
Plateau de charcuterie-fromage
1 animation culinaire
2 coupes de champagne
Le cocktail des mariés
Bières
Les eaux et les softs

Canapés supplémentaires : 2,50€ pièce Animation culinaire supplémentaire : 9€ par pers

Cocktail enfant (-12 ans): 30€

Nous vous laissons le choix parmi les suggestions suivantes: Ces suggestions peuvent évoluées en fonction de nos partenaires et des saisons.

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Gaspacho
Champignons farcis
Tartelette de saison
Tartare d'omble chevalier
Tataki de boeuf
Panna cotta au Reblochon
Houmous de lentilles & tartare de
betteraye

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Mini burger Croque savoyard Stick de tomme Royale de légumes Croziflette ou tartiflette Diot polenta



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Fondue La découpe (truite ou Jambon) Brochettes de viande et/ou poisson Bar à soupes



Dîner

Afin d'avoir un repas de mariage à votre image et selon vos goûts, nous vous laissons le choix de concocter votre menu selon vos souhaits. Le choix sera similaire à tout le groupe, exception faite aux restrictions alimentaires.



MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT : 60€ PAR PERSONNE

MENU MISE EN BOUCHE, PLAT ET DESSERT : 55€ PAR PERSONNE

MENU PLAT, DESSERT : 45€ PAR PERSONNE

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS MONTAGNES : 12€ PAR PERSONNE TROU NORMAND (LIQUEUR AU CHOIX) : 7€ PAR PERSONNE

PIÈCE MONTÉE 2 CHOUX PAR PERSONNE : 8€ PAR PERSONNE

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERSONNE : 10€ PAR PERSONNE

MIGNARDISE: 2,50€/PIÈCE

ENTREMETS ET WEDDING CAKE : SUR DEVIS

MENU ENFANT (-12 ANS) PLAT, DESSERT : 25€

MENU PRESTATAIRES : 30€ PAR PERSONNE

Suggestion de menu

ENTRÉES

Ceviche de truite fario, émulsion de fumet de poisson
Cromesquis d'épaule d'agneau, salade de petit épeautre et herbes fraiches
Pâté en croute des Roches Fleuries
Végétarien : selon saison

PLATS

Omble Chevalier sauce Chignin-Bergeron Suprême de volaille fermière des Dombes Canette perle des Dombes Pièce de veau /selle d'agneau Risotto de petit épeautre de saison

DESSERTS

Sablé au chocolat, sorbet de saison Tartelette de saison Mont-Blanc Parfait agrumes et noisettes (selon saison)



Boissons

FORFAIT EAU -10€/personne

Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN CLASSIQUE – 30€ / personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN SUPÉRIEUR - 40€ / personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes Un verre de génépi par personne Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé



DROIT DE BOUCHON

10€ par bouteille de vin de 75cl 15€ par bouteille de champagne de 75cl 20€ par Magnum de vin de 1.5l 40€ par Magnum de champagne de 1.5l

Soirée dansante

FORFAIT OPEN BAR 3H SANS CHAMPAGNE - 45€ / personne

Incluant Gin tonic, Whisky, Rhum Bières et soft

FORFAIT OPEN BAR 3H AVEC CHAMPAGNE - 60€ / personne

Incluant Champagne, Gin tonic, Whisky, Rhum Bières et soft

EXTRA DE LA SOIRÉE

Heure supplémentaire d'Open Bar : 15€/pers/heure
Candy bar : 5€/pers
Planche charcuterie/fromage : 9€/pers
Croque-Monsieur Savoyard : 12€/pers
Soupe à l'oignon : 9€/pers
Brochettes de fruits frais : 9€/pers
Scintillants : 3€/pers

Les espaces pour la soirée dansante sont à disposition jusque 3h du matin.





Brunch du lendemain

Pain, confiture, miel, pâte à tartiner
Viennoiseries
Deux Gâteaux fait maison (ex: gâteau de Savoie, cake, marbré)
Yahourt - Fromage blanc Fromages locaux
Corbeille de fruits frais - Salade de fruit
Fruits sec - Céréales - Crêpes

Boissons chaudes : Chocolat, Thé, Café Jus de fruits et eaux Charcuterie et Truite fumée
Oeufs brouillés
Une salade composée
Croque Monsieur Savoyard ou diot
Savoyard et polenta
Une tarte salée et une tarte sucrée
de saison

Boissons alcoolisées en supplément :
Bières : 7€ / personne
Vin 1 bouteille pour 3personnes :
10€ / personne
Champagne 2 coupes par personne :
20€ / personne

Le Brunch est servi sous forme de buffet de 11h à 14h. Tarif: 39€ par personne

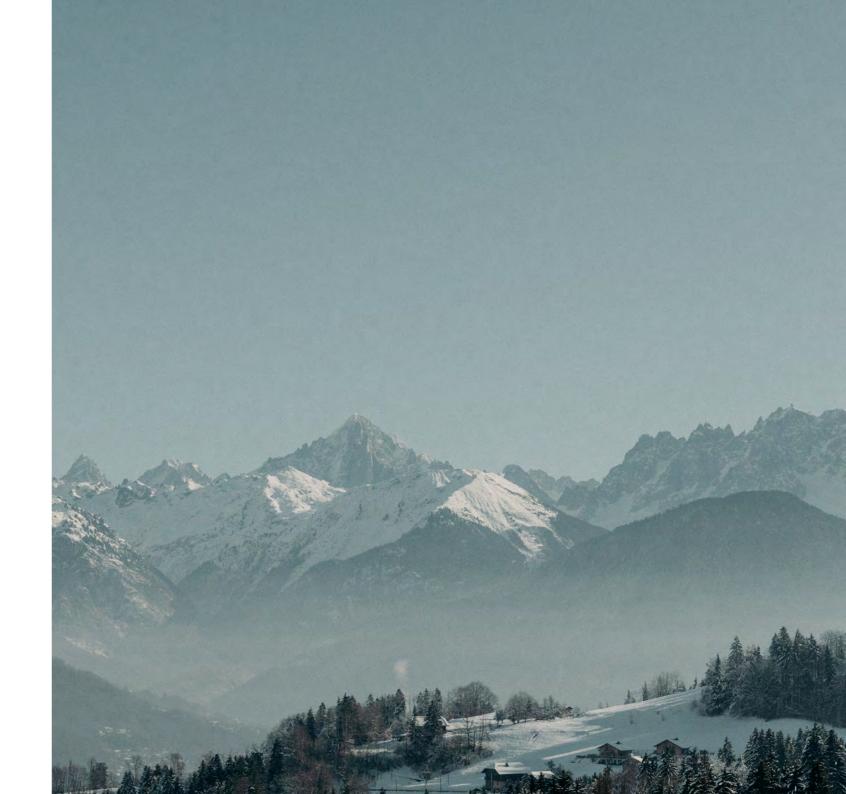


Nous vous offrons

Votre menu test pour deux personnes

Une coupe de champagne par personne le jour J

Une nuit aux Roches Fleuries pour votre premier anniversaire de mariage



Contact Les Rôches Fleuries

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes d'informations, visite ou devis.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner et vous accompagner dans l'organisation du plus beau jour de votre vie.

04 50 58 06 71

events@lesrocheshotel.com

www.les-roches-hotel.com www.terresdenatures.com





----- SINCE 👯 1956 ---