

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

Votre mariage ...

De par son décor et sa situation, LeCrans Hotel & Spa est l'écrin idéal pour se dire « OUI ». Fleurs, décorations de table, musique, lumières, pièce montées... La fête est prise en charge jusque dans ses moindres détails, pour que les mariés et leurs invités gardent de ce jour un souvenir impérissable.



Un décor de conte de fée...

Pour un jour inoubliable...

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★



5

BONNES RAISONS DE VENIR
AU « LECRANS HOTEL & SPA »

1. UNE SITUATION PANORAMIQUE D'EXCEPTION, que ce soit depuis le parvis à votre arrivée en voiture, depuis notre restaurant et sa magnifique terrasse exposée plein sud ou bien encore des chambres, LeCrans Hotel & Spa jouit d'une vue imprenable à 360° sur les Alpes et la vallée, le lieu est tout simplement idyllique.
2. LA GASTRONOMIE fait partie de notre établissement. De 1 à 150 couverts, notre chef Yannick Crepaux et sa brigade de cuisiniers ont régalés le monde par la finesse et la créativité de leur cuisine. Récompensé en 2010 comme « découverte de l'année » puis en 2014 par une note de 16/20 au Gault&Millau, notre restaurant saura vous transporter ainsi que vos invités dans une sphère de bonheur.
3. SERVICE ATTENTIONNE ET SOIN DU DETAIL sont les soucis quotidiens d'une équipe professionnelle et hautement qualifiée de nos collaborateurs. Pour tout événement, LeCrans Hotel & Spa offre un service impeccable et propose également un programme sur mesure afin de rendre chaque séjour inoubliable.
4. LA TRANQUILITE EST UN LUXE qui n'a pas de prix : les seulement 15 chambres et suites spacieuses ainsi que notre situation géographique en sont la preuve. L'unique SALLE DE RECEPTION est un joyau vous offrant une vue spectaculaire sur la vallée et les montagnes environnantes. Notre spa CINQ MONDES est un vrai havre de tranquillité et de bien-être.
5. FACILITE D'ACCES ET DE PARKING, à 2h00 de route de Genève ou de Milan, et seulement 30 minutes de l'aéroport de LeCrans Hotel & Spa jouit d'un EMPLACEMENT PRIVILEGIE DOMINANT LA STATION DE CRANS-MONTANA.

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

Cocktail Finger food

Nous vous proposons ci-dessous nos différents forfaits
A vous de composer votre cocktail (prix par personne / hors boissons)

Par pièce

Fr. 4.50

Dès 300 pièces

Fr. 3.90

Les petits pains croustillants (mini-sandwich)

Petit pain aux olives et roastbeef, sauce tartare
Petit pain-fusette, poulet ananas-curry
Petit pain-fusette céréale, viande séchée et
raclette
Petit pain céréale au brie truffé et mascarpone
Mini-club Sandwich, poulet, tomate, salade,
mayo, œuf dur et bacon grillé

Les Cuillères gourmandes

Tomate confite, tapenade et mousse de chèvre
Pomme de terres-ratte au saumon et ciboulette
Pomme de terre écrasée, crème double et caviar
de saumon
Petit chou à la mousse d'avocat et truite fumée
Rillettes aux deux saumons et à l'aneth fraîche

Les Mini-brochettes ...

Pruneaux secs rôtis au lard fumé
Roulade de saumon fumé, céleri et pomme verte
Brochette de poulet Yakitori, soja miel
Mini croque-monsieur au jambon fumé
Sucette de tomates cherry, caramel-fleur de sel

Les Crostinis

Tartare de saumon frais au Lemongrass
Tartare de bœuf aux avocats et piment doux
Tartare de bœuf à l'Italienne / parmesan, rucola,
olive et tomate
Foie gras, pommes et noisettes
Crostinis fetta, courgette et menthe

Les mini-tartelettes feuilletées

Pissaladière aux oignons confits et anchois
Tarte fine, tomate confite à l'origan
Petite quiche, thon moutarde et tomate
Petite quiche valaisanne aux poireaux

Les Navettes moelleuses

Navette briochée, fromage d'alpage
Navette briochée, mousse de foie gras petite
Arvine
Navette briochée terroir valaisan
Navette briochée au saumon fumé et beurre à
l'aneth fraîche

La Mer et ses délices

Blinis de saumon fumé, mascarpone, olive verte
Tartare de saumon aux agrumes,
Gambas rôti au lard fumé et crème de céleri
(chaud)
Acras de morue (servi chaud)
Queue de crevette en Tempura retour d'Asie
(servi chaud)
Queue de gambas en croustille de pomme de
terre (servi chaud)
Mini-rouleaux de printemps aux légumes, sauce
aigre douce (servi chaud)

Les Carpacci ...

De saumon cru mariné citron vert et huile d'olives
De saumon cru mariné huile d'olives au basilic,
tomate cherry et rucola
De bœuf mariné huile d'olive, balsamique blanc
et roquette
De bœuf mariné huile de truffe, balsamique et
parmesan
Vitello tonato

Verrine ...Chaude & Froide

Queues de gambas en fine chapelure de coco /
sauce aigre douce (chaud)
Cocktail de homard à l'avocat et à l'orange
sanguine
Cappuccino de pommes de terre et truffe (chaud)
Gaspacho de concombres au chèvre frais et anis
Crème de châtaignes aux dés de foie gras (chaud)

Délice du Valais

3 tranches de viande séchée, 3 jambons valaisans, 4 lards secs, 4 saucisses aux noix
2 fromages raclette d'alpage, pain de seigle aux noix beurré 27.-

Le Mayen

3 jambons valaisans, 4 lards secs, 4 saucisses aux noix, 2 fromages de montagne
Pain de seigle beurré 23.-

Le Raccard

4 jambons de montagne, 3 fromages valaisans, pains de seigle beurré 17.-

L'Apéro

Cacahuètes grillées au curry, chips maison à la fleur de sel, flûtes feuilletées au
Mille graines, abricot sec au petit lard 14.-

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

Exemples de menus

Amour éternel

Première impression gourmande

Capuccino de pomme de terre à
la truffe

Saumon des grisons ravioles
végétales au sésame, yuzu

Le petit givré de saison

Volaille de la Gruyère
Tatin d'échalottes, céleri rôti,
champignon des sous-bois, jus
de cuisson

Impatience sucrée

La Pièce montée des Mariés

Barbe à papa & mignardises

Chf. 124.-

All you need is love

Au grès des saisons

Bonbons de foie gras pomme
granny smith, sel de vanille

St-Jacques snackée, artichaut
truffes, jus de volaille au thym

Le sorbet légèrement arrosé

Filet de bœuf rôti au poivre de
Séchuan, abricots et chou
romanesco en texture
jus ravigoté

Pour patienter en douceur

La Pièce montée des Mariés

Barbe à papa & mignardises

Chf. 149.-

Au sommet

Amuse bouche

Capuccino de homard aux
pistaches

Langoustine marinée a crue,
crème acidulée, caviar et yuzu

Œuf en cuisson parfaite,
mousseline d'Agria, petits
croutons et truffe noire

Le shot des glaciers

Le filet mignon de veau en basse
température, butternut, panais
aux agrumes, noisettes grillées

Le brie de Meaux aux truffes

Gourmandise hivernale

La Pièce montée des Mariés

Barbe à papa & mignardises

Chf. 169.-

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★



HEBERGEMENT

Sur demande et selon disponibilité, des prix préférentiels peuvent être accordés à vos invités souhaitant séjourner à LeCrans Hotel & Spa ***** ainsi que chez l'un de nos partenaires.

DROIT DE BOUCHON ET DE SERVICE

Max 2 vins ou 1 vin et 1 champagne

Vin suisse : CHF 35.- par bouteille (75cl)

Vin étranger : CHF 45.- par bouteille (75cl)

Champagne : CHF 80.- par bouteille (75cl)

Prix pour magnum et autres : sur demande

Prix pour produit alimentaire : sur demande

La livraison des marchandises devra avoir lieu 7 jours avant la manifestation

PARKING

LeCrans Hotel & Spa dispose d'un parking extérieur et intérieur privé de 60 places.

Ces places de parc vous sont offertes dans le cadre de votre mariage.

(De nombreuses places de parc sont à disposition gratuitement aux alentours de l'hôtel.

TRANSPORT

Afin de faciliter vos déplacements, nous organisons sur demande des transferts individuels (limousines) ou de groupe (mini van, bus) avec chauffeur.

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

LE SPA

Notre spa et sa gamme de soins et produits « Cinq Mondes » se tient à la disposition des mariés et de leurs invités pour leur proposer un large choix de soins corporels et esthétiques. Renseignements et prix sur demande.

Rituels de soin et bien-être au spa

Rituels du bain et soins du corps

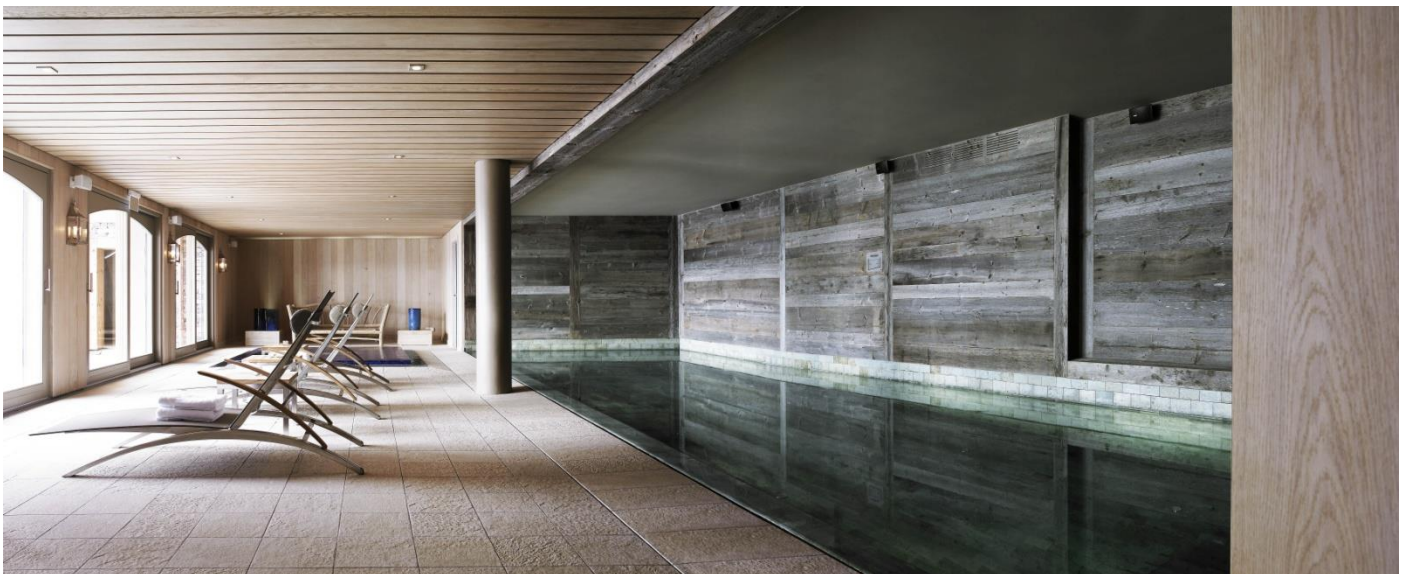
Rituels de soin visage

Rituels de massage

Rituels de soin minceur et fermeté

Beauté des mains & beauté des pieds

Epilation



LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

ARRANGEMENTS DE FLEURS

Toute décoration florale doit être à la hauteur du standing de l'hôtel. A cet effet, notre fleuriste, peut réaliser des décorations et arrangements floraux afin de faire de votre mariage un moment d'exception.

Voici quelques une de nos prestations à la carte :

Bouquet de mariée « rond »

Bouquet de mariée « en cascade »

Bouquet Demoiselle d'Honneur

Coiffe de la mariée

Boutonnière

Arrangement de véhicule

Décoration cérémonie de mariage :

Autel

Huppa, Dais

Chaises et bancs

Mise en scène autour des mariés

Rideau végétal

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.



LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

CONDITIONS GENERALES

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre exact de participants doit nous être communiqué 15 jours avant la manifestation.

Une variation de 5% sera admise jusqu'à 48 heures avant la manifestation. Toute annulation au-delà de ces 5% sera facturée.

Si le nombre de participants venait à augmenter, l'hôtel s'efforcera de satisfaire tous les participants. Cependant, nous ne pourrions plus garantir un confort optimal des convives.

MISE A DISPOSITION DES SALLES

LeCrans Hotel & Spa se réserve le droit de facturer un supplément de location de salle si le nombre de participants est inférieur de 20% au nombre initialement prévu pour l'événement.

LeCrans Hotel & Spa décline toute responsabilité quant aux biens apportés à l'occasion des manifestations. Les salles de réception sont remises à l'organisateur en parfait état, tout dommage causé par l'organisateur ou ses invités sera facturé.

ARRHES

Pour garantir la réservation d'une manifestation, l'hôtel est en droit d'exiger un paiement partiel ou total à l'avance. La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'établissement.

Le pré-paiement de la manifestation devra s'effectuer de la façon suivante :

- A signature du contrat 50% du montant global estimé
- 30 jours avant la manifestation, les 50% restant du montant global estimé

HEURES DE SERVICE / HEURES DE PROLONGATION

L'heure de clôture des manifestations est de 01h00. L'animation musicale doit être interrompue à 00h00, sauf en cas de privatisation totale de l'hôtel (pas de limite horaire).

Nos offres d'événements comprennent le personnel de service jusqu'à 01h00. Passée cette heure, un supplément de CHF 300.- pour chaque Demi-heure entamée sera facturé.

DEDITE

En cas d'annulation partielle ou totale, nous nous permettrons de facturer des frais selon les conditions suivantes :

- 60 jours avant la manifestation : 50% du montant global estimé
- 30 jours avant la manifestation : 100% du montant global estimé

PRIX

Nos prix sont en Francs Suisse (CHF), valables pour l'année courante et comprennent la T.V.A., les taxes et le service. Les prix en Euros (€) sont indicatifs et peuvent varier selon le cours du jour.

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

FACTURATION & REGLEMENT

Les factures sont payables à 10 jours, passé ce délai LeCrans Hotel & Spa est en droit de facturer un intérêt de 5% par an.

PARKING

« LeCrans Hotel & Spa » dispose d'un parking privé couvert sous vidéosurveillance pouvant accueillir 40 voitures gratuitement. Ainsi qu'un parking extérieur privé sous vidéosurveillance pouvant accueillir 20 voitures, et à proximité de larges possibilités de parking non surveillé et gratuites. L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol, détérioration du véhicule ou des biens se trouvant à l'intérieur de celui-ci.

BRUIT

Les manifestations à caractère bruyant (par exemple musique ou spectacle) doivent nous être dûment signalées dès la réservation de l'événement.

MATERIEL TECHNIQUE

En ce qui concerne la location du matériel technique, nous travaillons avec des prestataires extérieurs qui peuvent vous fournir un devis pour tout le matériel technique que vous souhaitez. Notre responsable événementiel se tient à votre disposition pour tous renseignements à ce sujet.

Tout matériel technique fourni par l'organisateur ou toute prestation organisée par ses soins devra être annoncé auprès de notre responsable événementiel.

Ces éléments devront être conformes à la loi et respecter les normes et usages en vigueur.

MUSIQUE & ANIMATIONS

Nous mettons à votre disposition une large palette d'artistes pour animer vos soirées.

Sur demande, nous pourrions servir aux artistes un repas comprenant une entrée, un plat principal et un dessert au tarif de CHF 45.- par personne.

Les repas des artistes pris dans le restaurant du personnel seront portés sur facture générale de l'organisateur de la manifestation.

PLAN DE TABLES & CARTES NOMINATIVES

La liste des invités doit nous être transmise au minimum 2 semaines avant la manifestation, de même pour les plans de tables et noms de tables.

MENU

Le choix définitif du menu doit nous être communiqué au minimum 30 jours avant la manifestation.

ARRANGEMENTS DE FLEURS

La décoration florale des tables est incluse dans nos forfaits mariages.

Si vous désirez d'autres arrangements, notre fleuriste professionnelle est à votre service pour réaliser d'autres décorations et arrangements floraux.

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

UTILISATION DU NOM ET DU LOGO DE LECRANS HOTEL & SPA

L'utilisation du nom et/ou du logo de LeCrans Hotel & Spa devra faire l'objet d'une demande écrite au préalable. Tout document et/ou affiche mentionnant le nom et/ou logo de notre établissement devra être approuvé par la direction.

SECURITE

LeCrans Hotel & Spa se réserve le droit d'exiger le recours à une entreprise répondant aux obligations concordataires du 18.10.96 selon le type de manifestation, à la charge de l'organisateur.

Les chiens sont admis au sein de l'établissement, en laisse et sous la responsabilité de leur propriétaire.

RESPONSABILITES & ASSURANCES DES BIENS ET DES PERSONNES

LeCrans Hotel & Spa décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.

L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation. LeCrans Hotel & Spa se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.

APPROBATION ET SIGNATURE

Les conditions générales font partie intégrante du contrat de manifestation remis au client pour approbation et signature.

Le contrat de manifestation ainsi que les conditions générales doivent nous parvenir datés et signés au plus tard 15 jours après la confirmation de l'évènement.