

HÔTEL \*\*\*\* - RESTAURANTS LA TABLE DE LA MAINAZ & LE PANORAMA - SÉMINAIRES - BAR LE 1720  
VUE PANORAMIQUE SUR LE MONT-BLANC

### Accès / How to find us

#### Aéroport Airport

Genève – Cointrin 30 minutes

Geneva – Cointrin, 30 minutes away

#### Gare Train station

Genève Cornavin 40 minutes

Geneva Cornavin, 40 minutes away

#### Route By road

A40 Sortie Bellegarde ou Saint Germain en Joux

A40, Bellegarde or Saint Germain en Joux exit



### À proximité / Nearby

Genève à 35 minutes en voiture

Geneva is 35 minutes away

Paris à 1 heure en avion, 3 heures en TGV et 5 heures en voiture

Paris is 1 hour away by plane, 3 hours away by high-speed train and 5 hours away by car

Lyon à 1h30 en voiture

Lyon is 1.5 hours away by car

Nice à 45 minutes en avion

Nice is 45 minutes away by plane

Nantes, Lille et Bordeaux à 1h15 en avion

Nantes, Lille and Bordeaux are 1 hour 15 minutes away by plane

### Contacts / Contacts

Thomas Delécolle, Directeur Commercial, Sales Manager

thomas.delecolle@la-mainaz.com

Émilie Cabaud, Chef de Réception, Front Desk Manager

emilie.cabaud@la-mainaz.com



Hôtel La Mainaz \*\*\*\*

Route de la Faucille - 01170 Gex - FRANCE

+33 (0) 4 50 41 31 10 - info@la-mainaz.com

www.la-mainaz.com



# LA MAINAZ



Conception graphique : L'oiseau à ressort - Impression : Gutenberg

## *Votre Mariage à La Mainaz*

*Your wedding at La Mainaz*

C'est choisir une équipe passionnée, un environnement naturel privilégié et préservé, entre lac et montagnes, avec une vue imprenable sur le Mont-Blanc pour vivre le plus beau jour de votre vie !

A passionate team, and a very special, beautifully preserved natural environment between lakes and mountains, with sweeping views over Mont-Blanc, for the most unforgettable day of your life!



### *Un cadre idéal pour une journée exceptionnelle*

**Dans un écrin de verdure, laissez-vous guider par une équipe de professionnels à votre service pour vous conseiller dans le choix de votre formule.**

*An ideal setting for a successful wedding*

*In a green oasis, you will be guided by a team of professionals, who will advise you regarding your choice of package.*

Située à 1250 m d'altitude, à 35 minutes de Genève et à deux pas des pistes de ski, La Mainaz, hôtel de charme \*\*\*\*, vous accueille au cœur du parc naturel du Haut-Jura. Ce véritable havre de paix, chalet d'exception de 21 chambres et suites, entièrement rénové en 2016, est le lieu idéal pour vivre pleinement votre mariage. Refuge hors du temps, La Mainaz offre à ses hôtes la plus belle vue d'Europe : un panorama d'exception sur le Lac Léman et le Mont-Blanc. Vous pourrez accueillir jusqu'à 65 personnes logées, 200 personnes pour un cocktail et 110 personnes en repas assis. L'établissement est accessible de 15 heures le jour de votre mariage jusqu'à 17h le lendemain (si option brunch). L'organisation d'un mariage à La Mainaz implique la privatisation de l'établissement, de ses deux restaurants, de son bar, de sa salle de séminaire, de sa terrasse et de ses 21 chambres et suites.

At an altitude of 1,250 metres, just 35 minutes from Geneva and a stone's throw from the ski slopes, the 4-star La Mainaz is a boutique hotel in the heart of the Haut-Jura national park. This haven of peace, an exclusive chalet comprised of 21 rooms and suites fully renovated in 2016, is the perfect location for a magical wedding. La Mainaz is a timeless venue that treats guests to Europe's most spectacular views over Lake Geneva and Mont-Blanc. The chalet offers accommodation for up to 65 people, and space to host up to 200 guests for a cocktail reception and 110 for a sit-down meal.

The establishment is accessible from 3pm on the day of your wedding until to 5pm the following day (if you choose the brunch option). Your wedding at La Mainaz includes private hire of the establishment, its two restaurants, the lounge bar, meeting room, terrace and the hotel's 21 rooms and suites.

**Privatisation Private hire 10 000 €**



### L'hébergement / Accommodation

La Mainaz comprend 21 chambres et suites entièrement rénovées en 2016 :

La Mainaz Hotel offers 21 rooms and suites, all fully renovated in 2016:

- 1 Suite La Mainaz de 48 m<sup>2</sup> / One La Mainaz Suite (48 m<sup>2</sup>)
- 1 Suite Familiale de 46 m<sup>2</sup> / One Family Suite (46 m<sup>2</sup>)
- 9 Suites Junior de 30 à 41 m<sup>2</sup> / Nine Junior Suites (30 to 41 m<sup>2</sup>)
- 2 Chambres de Luxe, de 38 m<sup>2</sup> / Two Luxury Rooms (38 m<sup>2</sup>)
- 8 Chambres Premium de 25 à 29 m<sup>2</sup> avec vue sur le Jura / Eight Premium Rooms (25 to 29 m<sup>2</sup>) with views over the Jura

### Le Petit-Déjeuner / Breakfast

Servi entre 7h00 et 10h30 à la Brasserie Le Panorama ou sur la terrasse si la météo le permet.

Boissons chaudes, jus de fruits, charcuteries, viennoiseries, œufs, fromages, fruits frais... 24 € par personne.

Served between 7 am and 10.30 am in the Brasserie Le Panorama or on the terrace if the weather permits. Hot drinks, fruit juices, cold meats, pastries, eggs, cheese, fresh fruit... 24 € per person.

### L'Apéritif / Aperitif

Selon votre convenance et les aléas climatiques, l'apéritif peut être servi sur notre terrasse panoramique, dans la salle Mont-Blanc, à la Table de La Mainaz ou au bar le 1720.

Depending on your preferences and the weather, your aperitif can be held on our panoramic terrace, in the Mont-Blanc Room at La Table de La Mainaz restaurant or in the 1720 bar.

- **Prestige : 35 € / personne** per pers

Champagne prestige, vin blanc, jus de fruits, soft drinks, eaux plates et gazeuses

Prestige champagne, white wine, fruit juice, soft drinks, still and sparkling water

5 pièces salées (puis 2,50 € par pièce supplémentaire) / 5 savoury canapés (plus an additional €2.50 per extra canapé)

Durée : 1 heure / Duration: one hour

- **Champagne : 30 € / personne** per person

Champagne brut, vin blanc, jus de fruits, soft drinks, eaux plates et gazeuses

Brut champagne, white wine, fruit juice, soft drinks, still and sparkling water

5 pièces salées (puis 2,50 € par pièce supplémentaire) / 5 savoury canapés (plus an additional €2.50 per extra canapé)

Durée : 1 heure / Duration: one hour

- **Régional : 25 € / personne** per person

Crémant du Jura, vin blanc, jus de fruits, soft drinks, eaux plates et gazeuses

Crémant du Jura sparkling wine, white wine, fruit juice, soft drinks, still and sparkling water

5 pièces salées (puis 2,50 € par pièce supplémentaire) / 5 savoury canapés (plus an additional €2.50 per extra canapé)

Durée : 1 heure / Duration: one hour

**Pour dynamiser votre cocktail nous vous proposons différentes prestations culinaires animées par un cuisinier (chiffrage sur demande)**

Enhance your cocktail reception with gourmet features led by one of our chefs (quote on request)

- **Barbe à papa au foie gras, poudre de mangue verte** / Foie gras candy floss, powdered green mango
- **Bar à mini-burgers la Mainaz** / La Mainaz mini burger bar
- **Bar à huîtres ouvertes en direct par un écailler** / Oyster bar with oysters opened on the spot by a professional
- **Dégustation de fromages Jurassiens affinés par Marc Janin (MOF fromager)**  
Cheese board featuring Jura cheeses matured by Marc Janin (French craftsmanship award winner for cheese-making)
- **Fondue Jurassienne** / Jura Fondue
- **Plancha de poissons du lac Léman** / Lake Geneva fish grill
- **Découpe d'un jambon entier sur présentoir** (jambon de pays, Serrano, Pata negra)  
Whole ham sliced on display platter (country ham, Serrano, jamón ibérico)



## Le Dîner de Mariage / Wedding Dinner

Notre Chef exécutif **Mathieu Sagardoytho** sera ravi de déterminer un menu sur mesure répondant à vos envies. Pour le dessert, notre Chef pâtissier confectionnera un gâteau personnalisé en fonction de vos goûts. Un accord mets et vins sera également proposé par notre sommelier.

*Un choix de menu unique est nécessaire pour l'ensemble des convives. Les menus ci-dessous sont communiqués à titre indicatif et sont susceptibles de varier selon la saison. Les tarifs des menus incluent 1/2 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne.*

Head chef Mathieu Sagardoytho will put together a tailored dinner menu to match your tastes. For dessert, our pastry chef will create a personalised cake that mirrors your preferences. Our sommelier will make recommendations for your wine list based on your chosen menu.

*A single menu choice is required for all guests. The menus below are provided as a guide only, and are likely to vary depending on the season. All menu prices include half a bottle of wine, half a bottle of mineral water and one coffee per person.*

### Menu La Mainaz / La Mainaz Menu 148 € / convive per guest

**Tourteau des côtes Bretonnes, pamplemousse et Garam Massala**

Breton coastal crab, grapefruit and Garam Masala

**Tartare de veau fumé, huîtres et chou-fleur**

Smoked veal tartar, oysters and cauliflower

**Bar de petit bateau au Vadouvan, artichauts et coquillages**

Line-caught sea bass cooked in Vadouvan spices, artichoke and shellfish

**Filet de canette rôti aux épices, pêches blanches et verveine**

Spice-roasted duckling fillet, white peaches and verbena

**Comté grande garde de la fromagerie Janin**

Extra mature Comté from the Janin dairy

**Gâteau des mariés**

Wedding cake

### Menu Sensations / Sensations Menu 108 € / convive per guest

**Escalope de foie gras poêlée, pêche, blanches et verveine**

Pan-fried escalope of foie gras, white peach and verbena

**Filet de rouget des côtes bretonnes, carottes et fenouil confits à l'orange, fruits de la passion et jus d'une bouillabaisse**

Fillet of red mullet from the Breton coast, carrots and fennel in orange confit, passion fruit and bouillabaisse jus

**Filet de veau de la ferme du Clavisy, gratiné au Pecorino, gratin de tomates et figues noires**

Oven-baked veal fillet sourced from Le Clavisy farm gratinated with Pecorino, served with tomato gratin and black figs

**Gâteau des mariés**

Wedding cake

### Menu Découvertes / Discovery Menu 89 € / convive per guest

**Terrine de foie gras de canard des Landes et figues confites à la cannelle Cassia**

Landes duck foie gras terrine and Chinese cinnamon-candied figs

**Dos de cabillaud meunière, bonite séchée, shitakés et algues Kombu**

Fillet of cod à la meunière, dried skipjack, shitaké mushrooms and Kombu seaweed

OU or

**Pintade excellence de la maison Miéral rôtie aux champignons des bois**

Mushroom-roasted premium guinea fowl from the house of Miéral

**Gâteau des mariés**

Wedding cake



## Le Dîner test / Tasting Dinner

(Sur réservation / Booking required)

Après confirmation de votre évènement et une fois votre menu sélectionné, un dîner test vous sera offert pour deux personnes.

After confirming your wedding booking and once you've selected your menu, enjoy a complimentary tasting dinner for two.

## Le Brunch / Brunch

Le lendemain de votre dîner de Mariage notre Chef exécutif Mathieu Sagardoytho propose un brunch d'exception sous forme d'un véritable parcours gourmand. Servi entre 11h et 15h.

**49 Euros hors boissons / convive, 25 € pour les enfants de moins de douze ans.**

The day after your wedding dinner our Head Chef Mathieu Sagardoytho offers an exceptional brunch, a genuine gourmet experience.

Served between 11 am and 3 pm. 49 € per guest, excluding drinks, 25 Euros for children under 12 years.

## Autres prestations / Other services

### Open Bar / Open bar

Open Bar disponible durant toute la soirée : nous consulter.

Open bar available throughout the evening: ask for information.

### Menu / Menu

Si vous le souhaitez, nous nous ferons un plaisir d'imprimer vos menus gratuitement.

We would be happy to print your menus free of charge.

### Nos Partenaires privilégiés / Our key partners

Nous pouvons vous mettre en contact avec nos partenaires privilégiés : fleuriste, animation musicale, autres animations, matériel audio-visuel et technique.

We can put you into contact with our key partners: florists, musical entertainment, other entertainment, audio-visual and technical equipment providers

### Parking / Car park

Notre parking privé extérieur de 70 places accueille l'ensemble de vos invités.

Our private outdoor car park has 70 spaces for all your guests.

### Services Supplémentaires / Additional services

Pour la soirée, un supplément de 150 € par heure est facturé pour le service au-delà de 00h30.

Toute heure entamée est due. La soirée peut se poursuivre jusqu'à 5h.

For the evening celebration, a surcharge of 150 € per hour is charged for service after 12.30 am.

A part-hour is charged at the full hourly rate. The evening celebration can go on until 5 am.

