

*Le bonheur d'un jour,  
pour toute votre vie...*



L'Impérial Palace organise le mariage dont vous avez toujours rêvé !

Notre équipe possède un savoir-faire inégalable pour vous proposer l'endroit propice à votre réception, vous conseiller sur le choix du menu et veiller attentivement au bon déroulement de cette soirée d'exception.

L'argenterie tinte, les bulles de bonheur pétillent... vos invités se laisseront gagner par l'émotion, dans un cadre idyllique au bord du lac d'Annecy !

Pour un mariage unique et personnalisé, nous répondrons à toutes vos questions et serons heureux d'établir une proposition adaptée au programme de votre journée.

**LE SERVICE COMMERCIAL**

**+33 (0)4 50 09 34 23**

**[sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com](mailto:sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com)**

**[www.hotel-imperial-palace.com](http://www.hotel-imperial-palace.com)**



Pour agrémenter le cocktail de vos envies, nous vous proposons une palette de mets salés et sucrés, froids ou chauds, servis en buffet (tarif à l'unité)

## Les mets froids

- Maki aux crevettes et concombres 1.50 €
- Cornet de thon et légumes du soleil 1.50 €
- Rouleau de saumon fumé, garni de fromage frais à l'aneth 2.50 €
- Tartare de tomates et mozzarella au pistou 2.50 €
- Mini club-sandwich aux crudités et filet de poulet mariné 2.50 €
- Galette de pain nordique, râpé de légumes et poisson fumé 3.00 €
- Bavarois de foie gras aux épices 4.00 €
- Mouseline d'avocats aux crabes et poivrons 3.50 €
- Noix de Saint-Jacques en carpaccio avec une marinade à la citronnelle 4.50 €

## Les mets chauds

- Feuilletés salés au Beaufort, anchois et olives (au kilo/120 pièces) 60.00 €
- Croquette d'escargot aux herbes 2.50 €
- Pissaladière de rouget 2.50 €
- Crevettes à la tempura, sauce aigre-douce 2.50 €
- Croque-Monsieur au Beaufort 2.50 €
- Galette de chèvre sur une compotée de figues rôties 2.50 €
- Tartine montagnarde à l'Abondance 2.50 €
- Brushetta au jambon de Savoie 2.50 €
- Crème d'asperges 3.00 €
- Assortiment de mini-nems 3.00 €
- Saint-Jacques panée au sésame et concassé de tomates épicées 4.00 €

## Les douceurs

- Mousse de fromage blanc et coulis de framboise en verrine 2.50 €
- Brochette d'ananas aux fruits de la passion et cannelle 3.00 €
- Macaron chocolat garni d'une ganache au caramel 3.00 €
- Mirepoix de fruits frais à la verveine 3.00 €
- Riz au lait à l'orange 2.50 €
- Sucette de macaron à la framboise 3.00 €
- Mousse au chocolat noir intense 2.50 €



**55 € :** une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

**89 € :** une entrée, un poisson, un granité (pamplemousse, mandarine ou coco-citron vert - parfum au choix), une viande et un dessert

**105 € :** le trio d'amuse-bouches, une entrée, un poisson, un granité, une viande et un dessert

## Les amuse-bouches

- Brochette de bœuf séché au comté
- Toast de pain de campagne et foie gras maison
- Tartare de langouste, crème légère aux herbes

## Les entrées

- Terrine de foie gras et langoustine au piment d'Espelette, toast brioché et chutney de poires
- Ballotine de volaille fermière aux écrevisses, bouquet de roquette et pignons de pin grillés
- Terrine de ris de veau aux épinards et champignons forestiers, confiture d'oignons au Porto et mesclun à l'huile de noix
- Déclinaison de saumon composée de saumon fumé, pressé de saumon, rillettes, saumon mariné et crème aux herbes
- Ravioles de homard et crevettes, consommé à la citronnelle
- Brochette de Saint-Jacques aux cèpes, tagliatelles de légumes et vinaigrette parfumée au soja et à la coriandre

## Les poissons

- Filet de féra rôti sur peau et sa croûte de sésame, beurre blanc à la betterave rouge et légumes glacés
- Filet d'omble "à la plancha", jus corsé d'écrevisses et poêlée paysanne
- Croustillant de filet de sole tropicale et sa crème au safran, servis avec une endive braisée parfumée à la vanille et à l'orange, gâteau d'épinards et champignons forestiers
- Brochettes de lotte et de crevettes à la sauce papaye, purée de patates douces et bûche de poireaux confits
- Nage de Saint-Jacques et bar, sauce homardine sur une blanquette de légumes

## Les viandes

- Filet mignon de veau à la crème aux morilles, flan aux asperges et frites de polenta
- Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes, lit moelleux de pommes de terre et brochette de légumes rôtis
- Filet d'agneau, jus tranché, tian à la provençale et caviar d'aubergine
- Magret de canard, réduction de fruits rouges, compotée de pommes et rhubarbe, pomme de terre farcie à l'ancienne

## Les desserts

- Mirepoix de fruits frais et sorbet citron en verrine
- Religieuse au sorbet chocolat pur cacao et soufflé glacé citron ou orange (parfum à choisir)
- Sablé banane à l'ananas semi-confit et mousse légère à la banane
- Charlotte aux fruits rouges et chocolat blanc, macaron à la framboise
- Dôme chocolat intense, croustillant à la noisette avec un cœur vanille
- Mousse chocolat au lait, crémeux d'abricot, craquant à la pistache
- Pâtisserie du Chef adaptée au thème de votre repas

### EN SUPPLÉMENT...

## Les fromages

à l'assiette **7 €** / au buffet **10 €**

- Beaufort et chutney de pommes
- Duo de tourtes au Reblochon, tièdes et moelleuses
- Demi Saint-Marcellin et mesclun à l'huile de noix
- Tomme de nos montagnes et pain aux noix
- Assortiment de 3 fromages (Beaufort, Saint-Marcellin et Tomme)

## La pièce montée

- le chou 2.50 €
- le macaron 2 €

à partir de 20 personnes

base minimum de 2 choux ou macarons par personne



Pour accompagner vos cocktails ou menus et également pour votre open bar de fin de soirée, nous vous proposons les boissons ci-dessous :

## Les Champagnes

75 cl

- Mercier, brut 69 €
- Moët & Chandon, brut Impérial 78 €
- Moët & Chandon, rosé Impérial 98 €
- Fontaine de Champagne sur devis

## Les vins

75 cl

- Blanc, Seyssel La Taconnière, Maison Molex 23 €
- Blanc, Côte du Rhône, Come-Loup 22 €
- Blanc, Châblis Sainte Claire, J.M. Brocard 35 €
- Blanc, Vire-Clessé, grand vin de Bourgogne 33 €
- Rouge, Pinot de Savoie, A. et M. Quénard 27 €
- Rouge, Saint Nicolas de Bourgueil, cave Bruneau Dupuy 25 €
- Rouge, Lirac Come-Loup 31 €
- Rouge, Bordeaux, Château Fontblanche 22 €
- Rosé, Les Pierres Roses, Domaine G et G Bouvet 25 €
- Rosé, Tavel, Domaine Come-Loup, Jacques Lafond 30 €

## Les alcools

- Bière Kronenbourg 1664 25 cl 4.50 €
- Fût de bière Kronenbourg 1664 30 l 400 €
- Whisky, Gin, Vodka 75 cl, Rhum 100 cl, Pastis 51 100 cl 84 €
- Punch, Sangria 100 cl 30 €

## Les sodas & boissons sans alcool

- Eaux minérales (Badoit, Evian) 100 cl 5.20 €
- Sodas bouteille : Schweppes Tonic 25 cl, Orangina 25 cl, Coca-Cola & Coca-Cola light 33 cl 4 €
- Jus de fruits bouteille : ananas, abricot, tomate, pomme, orange 20 cl 4 €
- Au litre : Coca-Cola, Coca-Cola light, Schweppes, Orangina jus d'orange, jus de pomme, multi-vitamines, Ice Tea 11.40 €
- Thé, infusion 4.40 €
- Au litre : café américain, thé, infusion 11.40 €

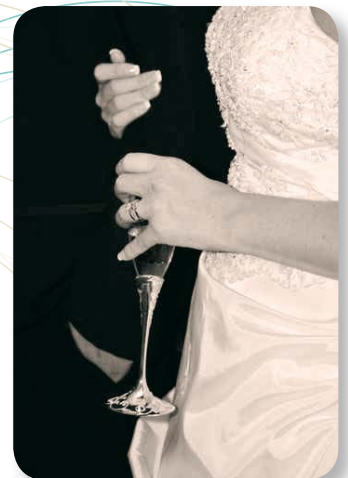
## Côte Forfait boissons

- Un vin blanc et un vin rouge (voir sélection ci-contre), les eaux minérales et le café américain 29 €
- À discrétion jusqu'au dessert

## Supplément Champagne

- La flûte de Mercier brut 12 cl 12 €
  - La flûte Moët & Chandon, brut Impérial 12 cl 15 €
  - La flûte Moët & Chandon, rosé Impérial 12 cl 17 €
- en supplément du forfait boissons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## Les chambres

**L'Impérial Palace vous offre votre nuit de noces\* avec une attention particulière pour la Mariée qui bénéficie de la chambre dès le matin\*, pour se préparer en toute quiétude** (Chambre avec vue lac et petits déjeuners).

Cette offre est valable à partir de 40 invités.

Une place est réservée sur le parking de l'hôtel pour la voiture des mariés ainsi que, dans la limite des places disponibles, pour celles des parents.

\*selon nos disponibilités

Nous proposons pour vos invités les tarifs préférentiels suivants :

- 185 € la chambre double à utilisation single / 199 € la chambre double (Rappel des prix publics : 310 € / 390 € / 465 €)
- 25 € par personne pour le petit déjeuner-buffet ou en chambre



## Le repas des enfants

Pour les juniors jusqu'à 12 ans, nous offrons une remise de 50% sur le prix du menu (gratuit pour les tout-petits jusqu'à 6 ans).

## La salle de réception

Excepté pour la Brasserie du Parc et la Rotonde du Parc, une location de salle au tarif journée vous sera facturée. (demi-journée pour les cocktails sauf si la salle est utilisée en journée pour la décoration)

Sont à prévoir en supplément :

- la piste de danse pour votre soirée dansante au tarif de 100 € (uniquement pour la Brasserie du Parc et la Rotonde du Parc)
- 2 € par personne, reversés au titre des droits de SACEM
- l'animation de la soirée par un disc-jockey ou un orchestre
- les housses de chaises blanches à 3 € (140 pièces) ; les housses gris-bleu et saumon sont gracieusement mises à disposition.
- le vestiaire, si vous souhaitez qu'il soit gardé, pendant la soirée : 50 € heure/hôtesse

Pour le service au-delà de 2 heures du matin, des frais de personnel sont facturés à 60 €/heure et par serveur. En fonction du nombre de personnes, l'équipe commerciale vous confirmera le nombre de serveurs nécessaire à votre événement. Fin de soirée à 4h du matin.

Si vous le désirez, nous pouvons nous charger, pour un coût supplémentaire de 6,50 € par personne :

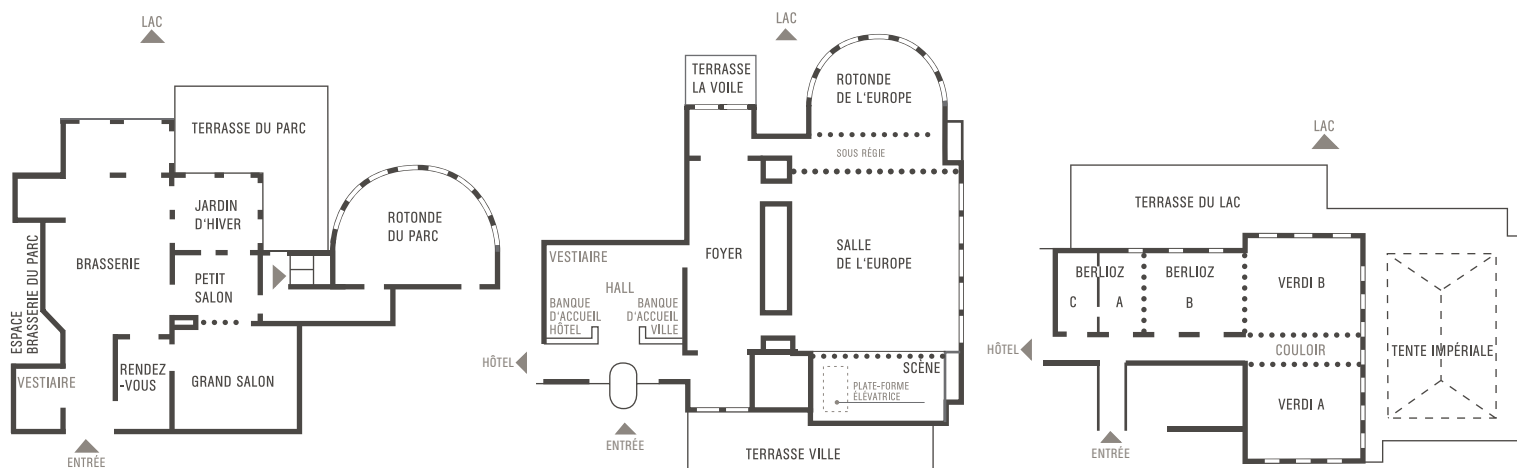
- de la décoration florale sur les tables,
- des bougies, bougeoirs sur table et chandeliers en argent,
- de l'impression des menus individuels,
- de l'affichage d'un plan de table à l'entrée de la salle, de la numérotation des tables
- des chevalets nominatifs pour les convives, à personnaliser par vos soins

## Les informations complémentaires

- Pour les invités non-résidents, plusieurs parkings publics gratuits sont situés à proximité immédiate de l'hôtel.
- Des contacts de prestataires pour votre animation, décoration, ... peuvent vous être remis sur simple demande.



NOM SALONS	SURFACE	COCKTAIL	DINER DANSANT	JOURNEE	1/2 JOURNEE
<b>NIVEAU REZ-DE-PARC</b>					
Rotonde du Parc	129 m <sup>2</sup>	120	70	-	-
Brasserie du Parc (espace 5 salons)	367 m <sup>2</sup>	410	180	-	-
<b>NIVEAU PRINCIPAL</b>					
Salle de l'Europe	364 m <sup>2</sup>	390	250	1640 €	1 080 €
Rotonde de l'Europe	198 m <sup>2</sup>	200	100	930 €	620 €
Rotonde & Salle de l'Europe	562 m <sup>2</sup>	600	350	2570 €	1 700 €
<b>NIVEAU 3</b>					
Berlioz B	59 m <sup>2</sup>	60	-	310 €	205 €
Berlioz A & B	92 m <sup>2</sup>	100	-	465 €	310 €
Verdi A & B	192 m <sup>2</sup>	200	-	930 €	620 €
Terrasse du Lac	172 m <sup>2</sup>	170	-	930 €	620 €
Tente Impériale	170 m <sup>2</sup>	200	-	930 €	620 €



**NIVEAU REZ-DE-PARC**

**NIVEAU 1**

**NIVEAU 3**





## ACCÈS :



**SNCF Gare TGV d'Annecy**  
 Distance : environ 1,5 km / 10 mn  
 Tél. 36 35 - [www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com)



**Aéroport d'Annecy Haute-Savoie Mont-Blanc**  
 Distance : environ 5 km / 15 mn  
 Tél. +33 (0)4 50 27 30 06 - [www.annecy.aeroport.fr](http://www.annecy.aeroport.fr)



**Aéroport International de Genève-Cointrin**  
 Distance : environ 40 km / 30 mn  
 +41(0)900 57 15 00 - [www.gva.ch](http://www.gva.ch)

### Aéroport de Chambéry-Savoie

Distance : environ 40 km / 30 mn  
 +33 (0)4 79 54 49 54 - [www.chambery-airport.com](http://www.chambery-airport.com)Tél.



### Aéroport de Lyon-Saint Exupéry

Distance : environ 120 km / 1h15 mn  
 Tél. 0826 800 826 - [www.lyonaeroports.com](http://www.lyonaeroports.com)



ANNECY



### Codes GPS

Latitude 45.90384404  
 Longitude 6.14450097

**L'IMPÉRIAL PALACE** - Allée de l'Impérial - F - 74000 ANNECY - Tél. +33 (0)4 50 09 34 23 - Fax +33 (0)4 50 09 34 26  
 sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com - [www.hotel-imperial-palace.com](http://www.hotel-imperial-palace.com)