



PAVILLON DU LAC

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT - SAINT VICTOR S / LOIRE 42



*Dans les Gorges de la Loire
A 10 minutes de Saint Etienne,
Face au Lac de Grangent,
A SAINT VICTOR SUR LOIRE....*

LE DEJEUNER de FETES

ANNIVERSAIRE, BAPTEME, COMMUNION, DEJEUNER ENTRE AMIS...

Le Pavillon du Lac



Au cœur d'un jardin clos, face au Lac de Grangent, notre salle de réceptions, à la fois élégante et conviviale, a une capacité de 120 à 140 personnes et offre 3 espaces :

- ✚ **Un Espace Extérieur** : une voile d'ombrage dédiée à l'apéritif...
- ✚ **Un Espace Réception** : la salle de réceptions, dédiée au repas, avec tables, chaises et mange-debout...
- ✚ **Un Espace Danse** : une partie de la salle de réceptions est réservée à la soirée dansante, elle offre banquettes et poufs en cuir blanc...

L'agencement du Pavillon, notamment ses grandes baies vitrées, facilitent la communication et permettent à tous les convives de rester en communion quel que soit l'espace où ils se trouvent et garder ainsi l'unité de la cérémonie.

Le traiteur est intégré à notre structure et cuisine sur le lieu de l'établissement

La Salle de Réceptions nécessite peu de décoration : elle est belle et élégante.

Elle est agrémentée de tables rondes, rectangulaires, chaises, mange debout...dont le nombre est défini en fonction de vos besoins.

Les tables rondes ou rectangulaires et les chaises sont positionnées, selon un plan de table préalablement établi entre nous, en fonction du nombre de vos invités.

Tout le nappage, des tables, des chaises, des buffets... est en tissu blanc.

Capacité : de 15 à 140 personnes

Si vous souhaitez la privatisation totale du Pavillon du Lac pour votre déjeuner (12h à 18h)

	Janvier - Février- Mars- Novembre	Les autres mois
Tarif de l'Exclusivité du Lieu	150€	250€
Tarif de l'Exclusivité du Lieu	En gratuité à partir de 25 Clients	En gratuité à partir de 35 pers

Si vous ne souhaitez pas privatiser l'événement, vous n'avez rien à payer en supplément, la salle de réception fonctionnera comme si vous étiez au restaurant...

MODALITE de REGLEMENT

Un acompte de 500€ sera encaissé à la réservation définitive.

Le solde sera payé en fin de prestation

Le nombre définitif de convives sera donné 7 jours avant la prestation

5 FORMULES DEJEUNER

 FORMULE ETAPE et TERROIR

 FORMULE TRADITION

 FORMULE GLAMOUR

 FORMULE ORIGINALE et CHAMPETRE

 FORMULE THEMATIQUE

Après cet agréable moment passé au Pavillon du Lac
Vous pouvez toujours finaliser votre journée par

- ✓ Un Mini Buffet Dinatoire
- ✓ Un Mini Menu, assis à table

Et pourquoi pas, une Soirée Dansante....

Vous pouvez aussi organiser votre propre réception, votre propre menu,
en fonction des éléments donnés
un devis personnalisé vous sera alors remis

FORMULE ETAPE et TERROIR



FORMULE ETAPE

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche
Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère, Accras de Morue, Saucisses en Croute Dorée

Saucisson, Lardons et Croutons Tiédis sur Salade Croquante

Volaille en Emincé aux Olives et Citrons Confits

Riz Sauvage – Tomate Provençale

Trio des Fromage du Pays
sur Lit de Verdure aux Cerneaux de Noix

Nougat Glacé sur Coulis d'Orange

Café

27€/pers

FORMULE TERROIR

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche
Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère, Accras de Morue, Saucisses en Croute Dorée

Quenelles de Brochet et Gâteau de Foies de Volailles

Sauce Homardine

Saucisson au Vin rouge

Gratin de Pomme de Terre et Petite ratatouille

Trio des Fromage du Pays
sur Lit de Verdure aux Cerneaux de Noix

Tarte Tatin Tiédie
sa Boule de Glace Vanille, sa Crème anglaise

Café

29€/pers

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

FORMULE TRADITION



Punch des Iles et sa mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)
Olives, Cacahuètes, Fruits exotiques séchés
Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Mini Soupière de Ris de Veau aux Morilles

Risotto aux Fruits de Mer sur Coulis d'Ecrevisse

Ou

Verrine de Crème de Foie Gras sur Roquette de Magret Fumé et Gésiers Confits
Mouillettes en duo

Suprême de Pintade au Parfum des Bois

Ou

Fondant de Porcelet au Vieux Vin Rouge

Ratatouille Provençale – Pomme en Gratin

Assiette de 3 Fromages du Pays – Petite Salade à l'huile de Noix

Framboisier sur Coulis de Framboise *présenté en Gâteau de la Fête*

Ou

Ou Assiette Gourmande de Pâtisserie et Sorbet sur Duo de Coulis

Café

VIN

Blanc : Muscadet
Rosé : Côtes de Provence
Rouge : Côtes du Rhône
Eaux Plates – Eaux Gazeuses

36€/pers

VIN

+ 8€

Blanc : Sancerre
Rosé : Tavel
Rouge : Saint Emilion
Eaux Plates – Eaux Gazeuses

MENU ENFANT

Tomate/Jambon
Nuggets-Pomme de terre
Glace
12.50€

FORMULE GLAMOUR



Mojito à la Menthe fraîche et sa Mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)

Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés

Canapé de Saumon Fumé Maison

Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes

Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Atelier Animé

Poêlon de Moules Gratinées au Cantal

Plancha de Crevettes marinées à l'Aneth

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

Mille Feuilles de dos de Loup au Champagne

Ou

Foie Gras Sur Canapé Toasté et Oignons Confits - Salade Gourmande de Gésiers Tiédies

Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes

Ou

Magret de Canard en Emincé Sauce au Poivre Vert

Petite Ratatouille Provençale – Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Assiette de 3 Fromages du Pays – Petite Salade à l'huile de Noix

Gâteau au Fruits Tropicaux *Présenté en Gâteau de la fête*

ou

Omelette Norvégienne Flambé au Rhum *Présenté en Gâteau de la fête*

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

Café

46€/pers

VIN

+ 8€

Blanc : Sancerre

Rosé : Tavel

Rouge : Saint Emilion

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

FORMULE ORIGINALE ET DECONTRACTEE



Mojito à la Menthe Fraiche

Soupe Champenoise

BOISSONS : Muscadet, Rosé de Provence, Côtes du Rhône

Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca cola, Jus d'Orange...

Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés

Canapé de Saumon Fumé Maison

Foie Gras sur Duo de Pain

Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes

Wrap au Chorizo et Pesto

Verrine d'Avocat et Crevettes sauce Cocktail

Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise

Plateau de Charcuterie en Liberté et ses Pains assortis

Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard

Jambon Cru du Pays et Jambon Blanc

Ateliers Animés

Poêlon de Moules Gratinées au Cantal

Plancha de Crevettes et Coquilles St Jacques marinées à l'Aneth

Plancha de Foie Gras Poêlé aux Pomme Fruits

Mini Cassolette de Ris de Veau aux Quenelles

Mini Tagine de Poulet aux Olives et Citron

Plancha de Viande en Emincé ou une Viande servie à table

Plancha : Emincé de Volaille, de Filet de Porc, de Filet de Bœuf, de Magret de Canard

Pomme de Terre en Papillote et Crème citronnée à l'ail

Viande servie à table : Fondant de Bœuf au parfum des Bois,

Ou Suprême de Pintade à la graine de Moutarde ou Cuisse de Canard Confite - Légumes assortis

Buffet de Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Sorbets assortis

Forêt Noire Présenté en Gâteau de la fête

Café sur Buffet

51€/pers

DEJEUNER THEMATIQUE



Sous la voile d'ombrage...

Déjeuner BARBECUE

Mojito à la Menthe Fraiche

BOISSONS : Muscadet, Rosé de Provence, Cote du Rhône

Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca cola, Jus d'Orange...

Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés

Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise

Salades composées : Salade de Riz au Thon, Œuf, Tomate

Salade de Fardeles au dés d'Emmenthal

Plateau de Charcuterie en Liberté et ses Pains assortis

Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard

Jambon Cru du Pays et Jambon Blanc

BARBECUE

Merguez

Chipolatas

Cuisse de Poulet aux Herbes

Pomme de Terre en Papillote et Crème citronnée à l'ail

Buffet de Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Sorbets assortis

Forêt Noire Présenté en Gâteau de la fête

Café sur Buffet

39€/pers

DEJEUNER THEMATIQUE



Cocktail Dinatoire avec Dégustation de Vins en Harmonie

La Salle de Réceptions offrira aux convives mange debout, tables, tables basses...et chaises, canapés, poufs...
La Salle de Réceptions comportera 2 buffets pour une meilleure approche des invités qui viendront se servir...

MOJITO à la Menthe Fraiche

Mise en Bouche légère...

Carottes et Concombre en bâtonnet, Endive, Radis et Tomates Cerise
2 Vinaigrettes Parfumées– 2 Sauces au Fromage Blanc

Feuilletés tiédés au gruyère – Saucisse en Croute Dorée – Accras de Morue

1^{er} VIN **RIESLING**

Verrine de Crevettes Sauce Cocktail

2^{ème} VIN **TAVEL**

Saumon Fumé par nos soins sur Toast

3^{ème} VIN **CHINON**

Filet de Rouget à l'Huile d'Olive et à l'Aneth

Plancha de St Jacques

4^{ème} VIN **MEDOC**

Terrine de Campagne

Pétale de Jambon cru

Saucisson du Pays

5^{ème} VIN **CROZE HERMITAGE**

Plancha de :

Filet de Volaille, Filet de Canard, Filet de Bœuf, Filet de Porc

Mini Cassolette de Ris de Veau

5^{ème} VIN **BEAUJOLAIS BLANC**

Mini Tagine d'Agneau aux Pruneaux

St Marcelin/ Bleu de Bresse/ Rigotte/ Cervelle de Canut

6^{ème} VIN **CHAMPAGNE apporté**

Sorbet

FORÊT NOIRE présenté en gâteau de la Fête

Café sur buffet

60€/pers

ou 40€/pers si vous apportez tous les vins

OPTION : Un Œnologue peut assister à votre repas et vous dispenser un cours de dégustation...

+350€ de 19h30 à 23h

Vous souhaitez finaliser la Soirée par...



Un Mini Menu, assis à Table

16€/pers

Kir et sa Mise en Bouche
Soupe à l'Oignons, ses Croutons et son Emmenthal Râpé
Croustillant de Volaille aux Amandes sur Lit de Verdure
Fromage Blanc Battu
Trio de Sorbets sur Coulis
Café
Vin Rouge, Eaux Plates, Eaux Gazeuses

Un Mini Buffet

16€/pers

Kir et sa Mise en Bouche
Salade de Riz au Thon Tomate, Œuf
Salade de Tomate, Salade de Concombre, Salade Verte
Assortiment de Charcuterie (Jambon/Saucisson/Terrine)
Plateau de Fromage du Pays
Fromage Blanc battu
Sorbets assortis
Café
Vin Rouge, Eaux Plates, Eaux Gazeuses

Une Soirée Dansante

Vous pouvez organiser une Soirée Dansante avec un DJ ou bien, nous pouvons vous louer pour 150€ notre petite sono... qui accepte clé USB et Ordinateur.... *(apportée par vos soins)*

Supplément Soirée Dansante : +2€/pers

Champagne apporté : +2€/pers

Champagne : 25€ la bouteille

PAVILLON DU LAC – SAINT VICTOR SUR LOIRE

PAVILLON DU LAC exploité par SEVEN EVENTS SAS – 1095 Rue du Port 42230 SAINT VICTOR SUR LOIRE –

Tel : 04 77 33 39 04 www.villagefani.com/pavillondulac - pavillondulac@villagefani.com

Le Pavillon du Lac est membre de VillageFani 1^{er} Réseau de Salles de Réception avec Hébergement