



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 DINER de FETES

ANNIVERSAIRE, ANNIVERSAIRE DE MARIAGE, DEPART A LA RETRAITE

DINER 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 140 personnes et offre 3 espaces :

- ✚ **Un Espace Extérieur** : sa 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 établis entre nous, en fonction du nombre de vos invités.

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

Capacité : de 20 à 140 personnes

Si vous souhaitez la privatisation totale du Pavillon du Lac pour votre diner (19h-Minuit)

	Janvier - Février- Mars- Novembre	Les autres mois
Tarif de l'Exclusivité du Lieu	200€	300€
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 réceptions 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 DINER

 FORMULE ETAPE et TERROIR

 FORMULE TRADITION

 FORMULE GLAMOUR

 FORMULE ORIGINALE et CHAMPETRE

 FORMULE THEMATIQUE

Vous pourrez finir votre repas par une Soirée Dansante

Eventuellement dormir dans les chambres du Pavillon du Lac
Et pourquoi pas, organiser un Brunch le lendemain...

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

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses



29€/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

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Cote du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

31€/pers

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

VIN

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

Café

36€/pers

MENU ENFANT

Tomate/Jambon
Nuggets-Pomme de terre
Glace
12.50€

VIN

+ 8€

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

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*

Café

46€/pers

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

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, Cote 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

VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

VIN

+ 8€

Blanc : Sancerre

Rosé : Tavel

Rouge : Saint Emilion

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

FORMULE THEMATIQUE

Diner BARBECUE

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

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
Cruautés 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

FORMULE 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 Saumon Fumé par nos soins sur Toast
2 ^{ème} VIN	TAVEL	Filet de Rouget à l’Huile d’Olive et à l’Aneth Plancha de St Jacques
3 ^{ème} VIN	CHINON	Terrine de Campagne Pétale de Jambon cru Saucisson du Pays
4 ^{ème} VIN	MEDOC	Plancha de : Filet de Volaille, Filet de Canard, Filet de Bœuf, Filet de Porc Mini Cassolette de Ris de Veau
5 ^{ème} VIN	CROZE HERMITAGE	Mini Tagine d’Agneau aux Pruneaux
5 ^{ème} VIN	BEAUJOLAIS BLANC	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**

APRES LE DINER...PLACE A LA DANSE !

Vous pouvez organiser une Soirée Dansante avec un DJ....

Supplément Soirée Dansante : +1.5€/pers (à partir de Minuit)

Champagne apporté : +2€/pers

Champagne : 25€ la bouteille



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

Le BRUNCH du LENDEMAIN

Très convivial, pas de table dressée...

Buffet animé

10h-12 h *Offert dans la salle de réception : café, thé, lait, chocolat, jus d'orange, mini viennoiserie, pain frais, pain grillé, beurre, confiture artisanale...*

4 Formules de Brunch

Le BRUNCH BUFFET **17€/pers**

Salade de Farfadelles au Thon et dés d'Emmenthal

Salade de Tomates

Rillettes

Terrine de campagne

Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence

Pomme de Terre en Papillote

Crème citronnée

Plateau de Fromage

Sorbets

Café

Rouge au Tonneau

Eaux Plates et Gazeuses



Le BRUNCH - Poêle Géante

21€/pers

Tartiflette dans la grande Poêle (possibilité d'Aligot ou Truffade ou autre spécialité)

Jambon de Pays - Jambon Blanc – Terrine – Saucisson

Salade verte

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Tartes assorties

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau - Eaux Plates et Gazeuses

Brunch – Barbecue Convivial**26€/pers**

Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc

Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillettes

Sur Barbecue : merguez/ chipolatas/ cuisses de poulet

Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Entremet aux Fruits

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Le Brunch – Plancha Festive**28€/pers**

Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc

Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillettes

Plancha de Viandes en Emincé :

Blanc de Volaille, Magret de Canard,

Filet de Bœuf, Filet Mignon de Porc

Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail

Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc

Sorbet et Entremet aux Fruits

Café

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Enfant 6 - 12 ans : ½ tarif

PAVILLON DU LAC – SAINT VICTOR SUR LOIRE