



# *Votre Mariage au Domaine de Saint-Clair*

# *Le Domaine de Saint-Clair, un lieu idéal pour célébrer votre union !*

- Pourquoi choisir le Domaine de Saint-Clair ?
  - Idéalement situé entre Lyon, Valence et Saint-Etienne
  - Une vue imprenable sur les Monts d'Ardèche
  - Une magnifique salle de réception lumineuse et vitrée, offrant une vue panoramique et pouvant accueillir jusqu'à 120 convives
  - Une terrasse privée idéale pour accueillir votre apéritif cocktail en extérieur.
  - Des menus élaborés avec des produits frais, locaux et de saison
  - Une capacité d'hébergement de 50 chambres soit 100 couchages permettant de loger vos invités sur place
  - Un espace de détente et de bien-être avec hammam, sauna, bassin de nage et piscine extérieure
  - Un golf de 18 trous dans un magnifique écrin de verdure pour rendre ce moment encore plus convivial
  - Un parking privé



# *Deux formules clés en main*

## ❖ Semi privatisation

25 chambres pour une nuitée, la location de la salle de réception et l'accès à notre espace bien-être.

A partir de 3 250 € \*

## ❖ Privatisation du Domaine de Saint-Clair

Exclusivité des lieux, 54 chambres pour une nuitée et l'accès à notre espace bien-être

A partir de 10 000 € \*

\* Hors menus et boissons




# Nos formules mariage

## Je t'aime

### Beaucoup

Apéritif cocktail 16 pièces, suivi d'un dîner avec plat, fromage, dessert


Prix par personne moins de 100 personnes : 64 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 62 €\*  
Apéritif cocktail seul

Prix par personne moins de 100 personnes : 22 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 20 €\*  


### Passionnement

Apéritif cocktail 16 pièces, suivi d'un dîner avec mise en bouche, plat, fromage, dessert

Prix par personne moins de 100 personnes : 67 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 65 €\*  
Apéritif cocktail seul

Prix par personne moins de 100 personnes : 22 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 20 €\*  


### A la folie

Apéritif cocktail 12 pièces, suivi d'un dîner avec entrée, plat, fromage, dessert

Prix par personne moins de 100 personnes : 70 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 72 €\*  
Apéritif cocktail seul

Prix par personne moins de 100 personnes : 18 €\*  
Prix par personne au-delà de 100 personnes : 16 €\*

\* Cette prestation comprend, le service jusqu'à 00h00, le mobilier, la vaisselle, les nappes et serviettes. Nous pratiquons un droit de bouchon si vous souhaitez prendre en charge les boissons.



# Les pièces pour l'apéritif cocktail



## Froides

- Pana cotta de foie gras
- Gougère au comté
- Mille feuilles de saumon, crème aneth
- Mini wrap de légumes
- Mouillette de jambon cru et chutney aux figues
- Mini club sandwich poulet
- Mini navette bœuf et comté
- Focaccia chèvre et olives
- Salade de lentilles comme un petit salé
- Crème de légumes du moment



## Chaudes

- Gambas panée, sauce chili
- Velouté du moment
- Tortilla pomme de terre et chorizo
- Accras de cabillaud, crème aux herbes
- Mini brochette de canard
- Cromesquis au fromage
- Espuma de pommes de terre
- Brochette aux escargots
- Polenta croustillante a huile de truffe
- Pastilla de poulet



## Un atelier au choix

- Risotto au parmesan
- Gambas à la plancha
- Brochette de viande ou poisson à la plancha

# La formule Beaucoup



Apéritif cocktail 16 pièces  
Dîner assis (plat, fromage, dessert)

## **Plat**

Suprême de pintade fermière rôti, déclinaison de carottes multicolores, jus court au porto

ou

Quasi de veau, crigue ardéchoise et compotée d'oignons comme une pissaladière,  
jus perlé

ou

Filet de turbot vapeur, étuvée de poireaux et sauce au vin blanc

ou

Filet de bar, mousseline de patates douces et mini légumes, sauce gingembre

## **Fromage**

Assiette de 3 fromages

## **Dessert**

Gâteaux sur mesure

# *La formule Passionnément*



Apéritif cocktail 16 pièces  
Dîner assis (mise en bouche, plat, fromage, dessert)

## **Mise en bouche**

Tartare de poisson cru et gingembre  
Ou  
Panna cotta de foie gras  
Ou  
Rillettes de saumon au citron et herbes

## **Plat**

Suprême de pintade fermière rôti, déclinaison de carottes multicolores,  
jus court au porto  
ou  
Quasi de veau, crêpe ardéchoise et compotée d'oignons comme une pissaladière,  
jus perlé  
ou  
Filet de turbot vapeur, étuvée de poireaux et sauce au vin blanc  
ou  
Filet de bar, mousseline de patates douces et mini légumes, sauce gingembre

## **Fromage**

Assiette de 3 fromages

## **Dessert**

Gâteaux sur mesure

# La formule à la folie



Apéritif cocktail 12 pièces  
Menu assis (entrée, plat, fromage, dessert)

## Entrée

Lingot de foie gras, chutney de saison et sa brioche tiède

ou

Feuille à feuille de saumon fumé, crème aneth-citron vert et petits blinis

ou

Tartare de Crabe et légumes, condiments mangue et poivre « Sancho »

## Plat

Suprême de pintade fermière rôti, déclinaison de carottes multicolores,  
jus court au porto

ou

Quasi de veau, crigue ardéchoise et compotée d'oignons comme une  
pissaladière, jus perlé

ou

Filet de turbot vapeur, étuvée de poireaux et sauce au vin blanc

ou

Filet de bar, mousseline de patates douces et mini légumes, sauce gingembre

## Fromage

Assiette de 3 fromages

## Dessert

Gâteaux sur mesure



# Prestations annexes

## ❖ Menu enfant

### Entrée

Saumon fumée blinis et crème ciboulette

### Plat

Filet de volaille roti, jus de viande et penne

ou

Poisson de jour( selon l'arrivage) risotto

### Dessert

Palette de sorbets

ou

Tartelette chocolat.

15 € TTC / enfant

## ❖ Menu prestataire

Plateau repas

Ou

Menu avec entrée – plat – dessert

20 € TTC / personne

## ❖ Brunch du lendemain matin

- Déjeuner continental

Focaccia saumon fumé

Œuf cocotte à la forestière, mouillette au beurre

Assiette de jambon de pays

Plateau de fromages du terroir

Minestrone de fruits frais, sirop au limoncello

Tarte Tatin, caramel au beurre demi-sel

Oeuf à la neige, crème anglaise vanille

Jus detox

Boissons chaudes

22 € TTC / personne

\* Possibilité uniquement petit déjeuner continental pour 14 € / personne



**www.domainestclair.fr**

**Service commercial**

**Tél :        04 75 67 24 25  
              04 75 67 24 22**

**Mail :        [commercial@domainestclair.fr](mailto:commercial@domainestclair.fr)**

