



Rôtisserie du Bois Noir



BROCHURE DE MARIAGE

BIENVENUE

Aux portes du Valais, la Rôtisserie du Bois-Noir vous invite à un voyage provençal unique. Entièrement renovée avec le savoir-faire d'artisans passionnés, notre maison allie le charme de l'authenticité et l'élégance contemporaine. Ici chaque détail raconte une histoire. Mariage, séminaires, réceptions privées ou séjours intimistes : notre équipe vous accompagne pas à pas pour transformer vos instants précieux en souvenir inoubliables. Venez découvrir l'âme de la Rôtisserie du Bois-Noir !

Contact : event@rotisseriesduboisnoir.ch / +41 78 340 75 65



LA RÔTISSERIE

- Cuisine ouverte
- Vibliothèque
- Cigar Lounge
- Salle de conférence



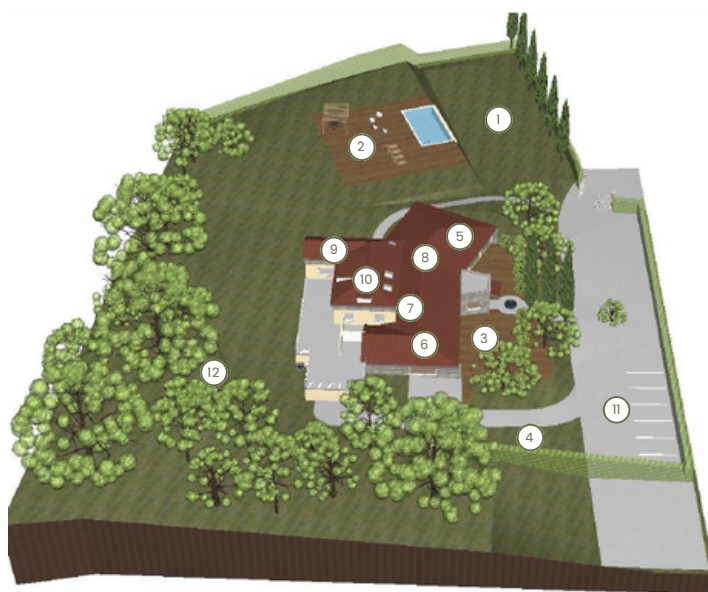
LE DOMAINE

- Jardin botanique
- Piscine chauffée
- Terrain de pétanque
- +8'000m² d'extérieurs



CHAMBRES D'HÔTES

- 1 Suite avec jacuzzi
- 1 Suite deluxe
- 1 Suite junior
- 2 Chambres double



1. Jardin botanique / 2. Piscine / 3. Terrasse / 4. Terrain de pétanque / 5. Restaurant / 6. Vibliothèque / 7. Cigar Lounge / 8. Cuisine ouverte / 9. Salle de conférence / 10. Chambres d'hôtes / 11. Parking / 12. Poulailler

FORMULE DE MARIAGE

1 PRIVATISATION DU LIEU : FORFAIT 12H - (15H À 3H) CHF 9'000.- / 12h

(Capacité maximum : 80 personnes)

- Le domaine et ses 8'000m² de terrain
- La salle de banquet (Inclus : tables, chaises, vaisselle, etc.)
- Le bar et sa terrasse (hors consommations)
- Le parking (~ 20 places)
- Une piscine extérieure chauffée
- Nos infrastructures : terrain de pétanque, Cigar Lounge, jacuzzi privé

2 SERVICE DE RESTAURATION : FORFAIT 12H - (15H À 3H) CHF 1'680.- / 12h

Le service de restauration sera assuré par nos soins ou notre traiteur partenaire. Extension de la durée de l'événement au-delà du forfait de 12h : Des frais de CHF 350.- par heure supplémentaire seront facturés pour les frais de service.

Les futurs mariés sont invités à venir déguster leur repas de mariage (du lundi au jeudi), au moins 30 jours avant la date du mariage et sur rendez-vous (prestation offerte dès 60 convives).

3 PRIVATISATION DES CHAMBRES :

Dans le cadre d'une privatisation complète de la Rôtisserie du Bois-Noir, la réservation de l'ensemble de nos cinq chambres d'hôtes est obligatoire. Cela garantit à vos invités une expérience exclusive et préserve l'intimité du lieu tout au long de votre événement.



- "Romarin" - Suite nuptiale avec jacuzzi
- "Sauge" - Suite junior
- "Marjolaine" - Suite deluxe
- "Sarriette" - Chambre double (30m²)
- "Laurier" - Chambre double (24m²)

*Taxe de séjour et petit-déjeuner compris

Comprises
dans le forfait
de privatisation

Total (Intermédiaire) : CHF 10'680.-



PROPOSITION DE MENU

1 COCKTAIL APÉRITIF

OPTION N°1 : (CHF 30.- / personne)

- 1 verre vin blanc (accueil)
- 1 verres (vin blanc/rouge ou bière)
- ½ bouteille (37.5 cl) Eaux minérales
- Sélection d'amuse-bouches

OPTION N°2 : (CHF 50.- / personne)

- 1 verre vin blanc (accueil)
- 3 verres (vin blanc/rouge ou bière)
- ½ bouteille (37.5 cl) Eaux minérales
- Sélection d'amuse-bouches

**Option sans alcool à - CHF 10.-*

2 CHOIX DE MENU

OPTION N°1 :
(CHF 75.- / personne)

ENTRÉE

Tomate Burrata AOP
& caramel d'olives

PLAT

Ballotine de suprême de volaille
cuite à basse température avec son jus façon
"Mère Brazier", accompagné d'un mille-feuille
de pomme de terre et des carottes fumées

OPTION N°2 :
(CHF 85.- / personne)

ENTRÉE

Fleur de courgette farcie à la ricotta
Huile d'olive & basilic

PLAT

Poêlon entrecôte de bœuf
avec sauce café de Paris, accompagné d'un
écrasé de pomme de terre et un mille-feuille
de légumes de saison

OPTION N°3 :
(CHF 100.- / personne)

ENTRÉE

Fleur de courgette farcie à la ricotta
Huile d'olive & basilic

PLAT

Filet de bœuf Black Angus
avec sauce morilles ou café de Paris,
accompagné d'une mousseline de pomme de
terre et une ratatouille Niçoise.

+ CHF 8.- / personne supplément fromages

3 FORFAIT BOISSONS

OPTION N°1 : (CHF 30.- / personne)

- 2 verres (vin blanc/rouge ou bière)
- 1 bouteille d'eau minérale
- 1 Coupe de champagne (Offerte)
- 1 Café ou thé

OPTION N°2 : (CHF 40.- / personne)

- 3 verres (vin blanc/rouge ou bière)
- 1 bouteille d'eau minérale
- 1 Coupe de champagne (offerte)
- 1 Café ou thé

**Option sans alcool à - CHF 15.-*

4 DESSERT

En supplément de la pièce montée (fournie par le prestataire des mariés), nous servons en accompagnement une sélection de mignardise de saison.

Frais de service : CHF 5.- / personne



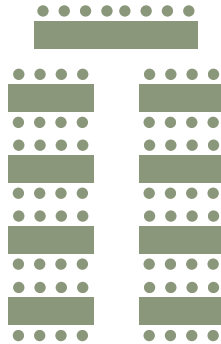
PLAN DE LA SALLE

CAPACITÉ POUR LE REPAS

Salle vinothèque 92m²

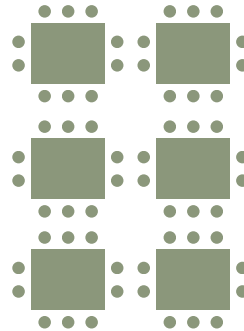
En ligne

72



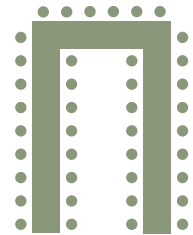
Banquet

60



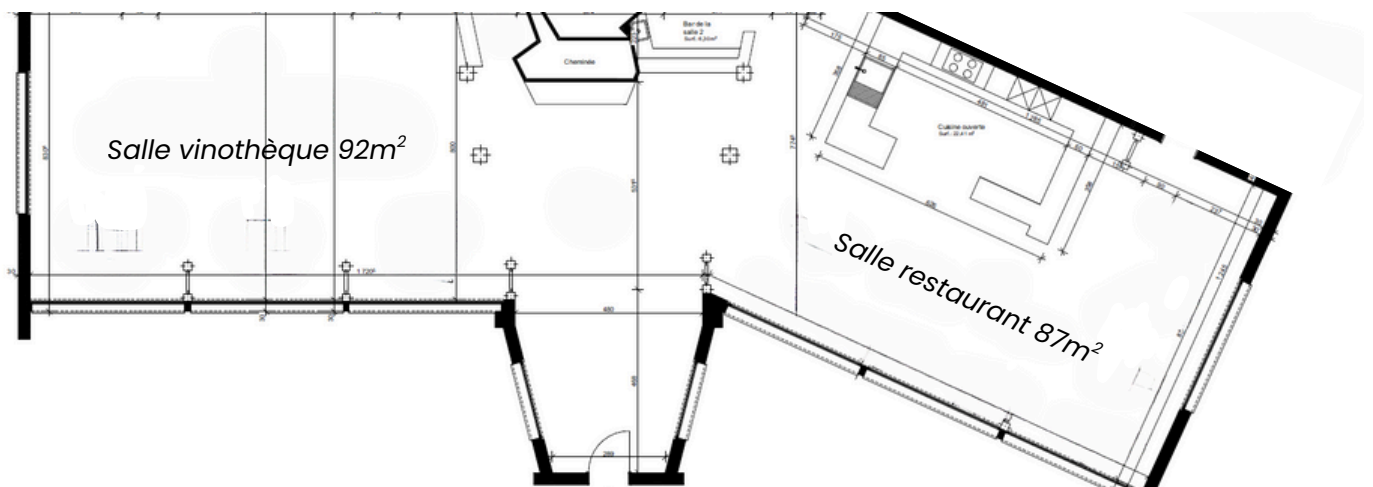
En U ou L

60



Salle restaurant 87m²

La partie restaurant est prévue pour accueillir le vin d'honneur en cas de mauvais temps ou sur demande des mariés. L'apéritif est servi sous forme de buffet et peut être complété par tout prestataire externe.



P

RÉSTATIONS COMPLÉMENTAIRES

1 PRESTATAIRES DE SERVICES :

Nous sommes à votre disposition afin de vous mettre en contact avec différents partenaires :

- DJ ou musique live
- Photographe / vidéaste
- Photobooth - [Slika photographie](#)
- Fleuriste
- Baby-sitter
- Officiant laïque
- Service de transport
- Sécurité
- Mobilier extérieur



2 DÉCORATION :

- Arche de mariage et mise en place pour la cérémonie CHF 200.- TTC
- Nappage blanc CHF 10.- / table
- Menu imprimé (*offert à partir de 70 convives*) OFFERT
- Décoration des tables* Sur demande
- Thème & code couleur :
-
-

3 ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ :

Sur demande

Pour que votre mariage soit vraiment unique et à votre image, nous proposons un service d'accompagnement sur-mesure. En collaboration avec la responsable événementiel, vous serez guidé pas à pas à travers chaque détail de votre grand jour : de la décoration à la mise en scène, en passant par la coordination du jour J. Ainsi vous pourrez profiter pleinement, l'esprit libre.

**Note : Sur demande, nous offrons un service de décoration. Le client a la possibilité de choisir un code couleur général, mais la sélection et la mise en place des éléments décoratif sont assurées par nos soins, afin de garantir une mise en place fluide et un rendu harmonieux. Toute demande de décoration spécifique (fournisseur externe, éléments particuliers, etc.) devra être coordonnée avec les prestataires.*



CONDITIONS DE RÉSERVATION

RÉSERVATION

Toute réservation doit être confirmée par écrit. Toute modification relative au menu, au nombre d'invités ou à l'organisation devra être notifiée au plus tard 30 jours avant la date de la manifestation et servira de base à la facturation.

ARRHES

Des arrhes équivalentes à 50% du devis estimé seront demandées une fois le contrat établi. Le solde devra être réglé un mois avant la date de l'événement.

ANNULATION

En cas d'annulation de la manifestation :

- Entre 90 et 60 jours avant la date de l'événement : le 100% des arrhes restent acquis à la Rôtisserie du Bois-Noir.
- Moins de 30 jours avant l'événement : la totalité du montant convenu est due.

Nous n'acceptons les annulations que par écrit.

En cas de force majeure (catastrophe naturelle, pandémie, interdiction administrative, grève, etc.), l'exécution des obligations prévues au contrat sera suspendue, sans indemnité pour l'une ou l'autre des parties.

TARIFS

Nos prestations sont applicables dans l'année en cours. Des modifications de prix peuvent intervenir sans notification préalable. Tout dépassement des quantités prévues dans la commande initiale fera l'objet d'une facturation complémentaire, selon les tarifs en vigueur.

RESPONSABILITÉS

La Rôtisserie du Bois-Noir décline toute responsabilité quant aux biens apportés à l'occasion des manifestations.

Les lieux sont remis à l'organisateur en parfait état, tout dommage causé par l'organisateur ou ses invités sera facturé.





Rotisserie du Bois Noir

+ 41 (0)24 485 19 90

info@rotisserieduboisnoir.ch

www.rotisserieduboisnoir.ch

