Le Saint Georges

Votre mariage

Bienvenue !

Situé en plein cœur de la cité médiévale de **Gruyères**, Le Saint Georges propose à ses visiteurs des **chambres exceptionnelles** et une **cuisine traditionnelle** dans une atmosphère **typique** et **accueillante**.

Dans son ancienne bâtisse pleine de charme, Le Saint Georges accueille également vos **banquets**, **mariages**, **fêtes d'anniversaires**, ou tout simplement un **week-end** entre amis.

L'équipe du Saint Georges

La terrasse

Gorgée de charme donnant sur la rue principale du village.

Lieu incontournable et plébiscité des touristes pour les photos souvenirs.

La salle Saint Georges

Si vous désirez un lieu privatisé. Lieu à l'écart offrant une grande superficie avec un accès à une terrasse privatisée.

La veranda

Une vue panoramique sur les montagnes.
Lieu idéal en cas de fortes chaleurs car vous êtes à l'abri du soleil tout en profitant d'une vue imprenable.

C'est l'endroit pour les groupes, malgré le mauvais temps vous ne louperez rien des magnifiques paysages.

Hôtel

- **Pour les mariés**

  - Nuit du Mariage offerte
  - Nuit supplémentaire dans une suite CHF 220.-
  - Taxe de séjour CHF 2,75.-/p.p. et par nuit

- **Pour les invités et la famille** *(Petit déjeuner inclus)*

  - Chambre entre CHF 160.- et CHF 220.- par nuit
  - Taxe de séjour CHF 2,75.-/p.p. et par nuit

Cocktail Gruyérien

8 pièces par peronne / CHF 17.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 2 délices
- 2 feuilletés

10 pièces par personne / CHF 19.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 3 Délices
- 3 Feuilletés

Cocktail
Du Château

8 pièces p.p. / CHF 21.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 1 délice de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés
- 1 verrine ou une cuillère au choix

14 pièces p.p. / CHF 23.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 2 délices de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés
- 2 verrines ou cuillères au choix

Cocktail compositeur

10 pièces p.p. / CHF 25.-

- Assortiments de fromage
- 1 délice de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés de saumon
- 3 verrines ou cuillères au choix

12 pièces p.p. / CHF 29.-

- Assortiments de fromage
- 2 délices de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés de saumon
- 4 verrines et cuillères au choix

Verrines et cuillères au choix

- Tartare de saumon
- Crevettes marinées
- Mousse de thon
- Tartare de bœuf
- Ratatouille de légumes
- Mousse de Betterave et chèvre

Apéritifs

Du Château CHF 19.- p.p.

- Assortiments de fromage
- 1 délice de charcuterie
- 2 feuilletés
- 1 canapés de saumon
- 1 verrines ou cuillères au choix

Compositeur CHF 23.- p.p.

- Assortiments de fromage
- 1 délice de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés de saumon
- 3 verrines ou cuillères au choix

Et pourquoi pas…

Fontaine cocktail

- Apérol Spritz	CHF 49.- le litre
- Mojito	CHF 68.- le litre

Champagnes & Vins festifs

- Proseco	CHF 46.- la bouteille
- Laurent Perrier Brut	CHF 130.- la bouteille

Bières

- Cardinal Blonde	CHF 240.- le fût
- Schneider Weisse 33cl	CHF 5.70 la bouteille

Repas de Mariage

Menu Primeur du Printemps

CHF 69.- p.p.

Feuilleté d'Asperges
et son Saumon Mariné
vinaigrette framboise

Gaspacho

Bœuf braisé à l'ancienne,
Pomme mousseline,
Jardinière de légumes

Assortiment de Dessert

Menu de notre Enfance

CHF 75.- p.p.

Salade de Lentilles et Saumon
Mariné, Sauce crustacé

Crème de Bolets de nos Monts

Filet mignon de Porc sauce
Porto
Farandoles de Légumes,
Pommes Dauphines

Assortiment de Dessert

Menu du Château

CHF 76.- p.p.

Saladine de Magret de Canard à
l'huile de Noix

Filet de Sandre poélé, sauce Noilly
Prat

Filet de Porc aux délices des bois,
Farandoles de légumes,
Gratin Dauphinois

Assortiment de Dessert

Forfait Boissons 15 CHF p/p

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café et thé

Menu Fraîcheur

CHF 79.- p.p.

Melon & Fraise au Porto
Jambon Cru

Filet de Sandre
Sur son lit de Poireau
Sauce Noilly Prat

Magret de Canard
Sauce à l'orange,
Farandoles de Légumes,
Pommes rissolées

Assortiment de Dessert

Menu Primeur du Saint Georges

CHF 85.- p.p.

Duo de Tartare de Saumon & Thon

Gaspacho

Bœuf braisé à l'ancienne,
Pomme mousseline,
Jardinière de légumes

Assortiment de Dessert

Menu Enfant

CHF 38.- p.p.

Salade Mêlée

Suprême de volaille napolitaine,
Jardinière de légumes, Pomme frite

Boule de glace vanille

Menu Compositeur
Composez votre sélection

Les Entrées

- Saladine de Saumon Mariné	CHF 17.-
- Salade Mêlée	CHF 11.-
- Feuilleté de Champignons	CHF 17.-
- Filet de Sandre Sauce Clémentine	CHF 19.-
- Mille-feuille de Saumon Sauce Crustacé	CHF 19.-
- Tartare de Saumon	CHF 17.-
- Tartare de Thon	CHF 19.-
- Duo de Tartare (Saumon & Thon)	CHF 18.-
- Saladine de Magret de Canard	CHF 17.-
- Brochette de Saumon, Mangue et sa sauce curry aux petits légumes	CHF 19.-
- Melon & Fraise au Porto jambon Cru	CHF 17.-
- Crème de Bolets de nos Monts	CHF 14.-
- Buffet Fraicheur de légumes	CHF 17.-

Les Viandes

- Filet de Bœuf sauce Marchand de vin ou Sauce Mailles	49.-CHF
- Entrecôte de Bœuf aux poivre vert	39.-CHF
- Roastbeef Chaud	38.-CHF
- Filet Mignon de Porc aux délices des Bois	31.-CHF
- Filet Mignon de Porc Sauce Porto	31.-CHF
- Souris d'Agneau confite au four	34.-CHF
- Magret de Canard sauce à l'orange	36.-CHF
- Suprême de Poulet en croûte et compoté de légumes	29.-CHF
- Rôti de Porc au romarin	27.-CHF
- Bœuf braisé à l'ancienne	32.-CHF

Accompagnements

- Gratin dauphinois, Pomme dauphine, Pomme sautée, jardinière de légumes…

Assiette de Fromages

CHF 15

Au choix :
- Gruyère
- Vacherin
- Bleu de la Gruyère
- Chèvre

Buffet de Desserts

CHF 19

Au choix :
- Tarte au vin cuit
- Meringue double crème
- Mousse de chocolat noir
- Assortiment de fruit
- Assortiment de Tartes

Boissons incluses

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café et thé

Si vous désirez apporter votre pièce montée, CHF 6.- p.p. seront facturés.

Vins blanc

		CHF
Suisse		
Plan Loggier Trois	75 cl	49
Lansilò Bianco di Merlot Classic	75 cl	55
Nez Noir Assemblage Blanc Bio	75 cl	59
Muscat d'Ollon	75 cl	56
Saint-Saphorin Chasselas Réserve Château	70 cl	48
France		
Viognier Vallée Blanche	75 cl	36

Le droit de bouchon est de CHF 26.- par bouteille.

Vins rouges

			CHF
Suisse			
	Alinda Merlot Rosso Ticino	75 cl	46
	Clos du Château Pinot-Merlot	75 cl	56
	Nez Noir Assemblage Rouge Bio	75 cl	62
	Saint-Saphorin Rouge AOC Réserve Château	75 cl	63
Italie			
	Appasimento Rosso	75 cl	47
France			
	Si mon père savait "Première Cuvée"	75 cl	56
	Cahors Cuvée Prestige Malbec	75 cl	42
	Château Saint-Estève H.Monfreid Corbières	75 cl	49

Le droit de bouchon est de CHF 26.- par bouteille.

Open Bar

Long Drinks CHF 70.- la bouteille

- Rhum : Havana Club 3 ans
- Whisky : Johnnie Walker Red Label
- Vodka : Smirnoff
- Gin : Bombay Saphire

Long Drinks Premium CHF 90.- la bouteille

- Whisky : Glenmorangie « Nectar d'or »
- Rhum : Zacapa 23 ans

Soft Drinks CHF 11.- la bouteille

- Coca-Cola
- Schweppes
- Jus d'orange
- Jus de pomme

Fontaine Cocktail

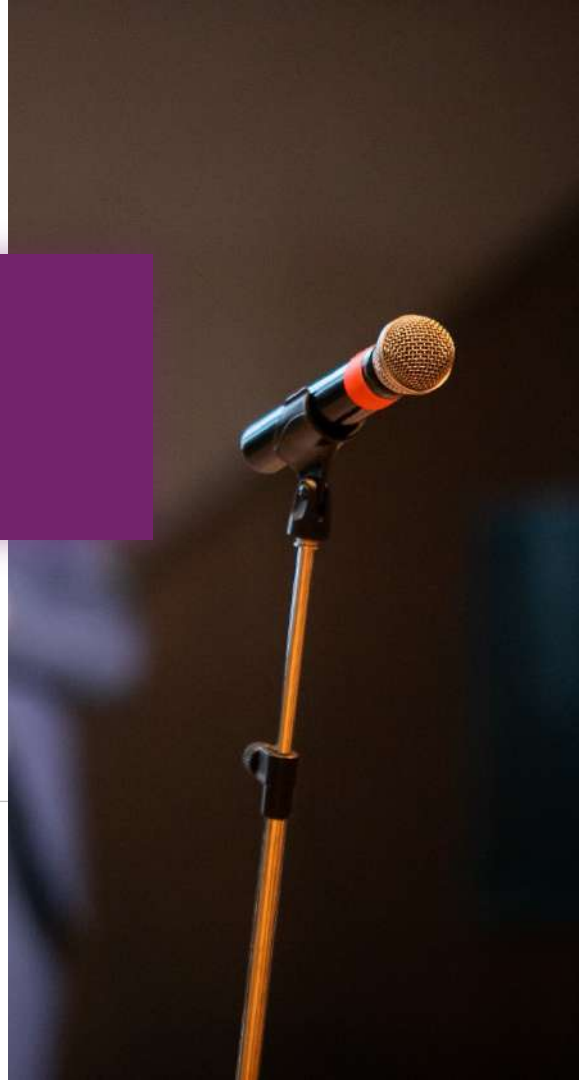
- Apérol Spritz CHF 68.- le litre
- Mojito CHF 68.- le litre

Bières

- Cardinal Blonde CHF 240.- le Fût
- Schneider Weisse CHF 5.70 la Bouteille

CHF .39- de droit de bouchon pour tout spiritueux standard.
CHF 49.- de droit de bouchon pour tout spiritueux premium

Prestaires



Vidéo Projecteur et Ecran

CHF 170.-

Micro sans fil avec Enceinte

CHF 90.-

DJ, Sonorisation, Musique Ambiance, Lumières

A partir de CHF 1’500.-

Musique Ambiance,

Enceinte, musiques de votre choix… 300 CHF

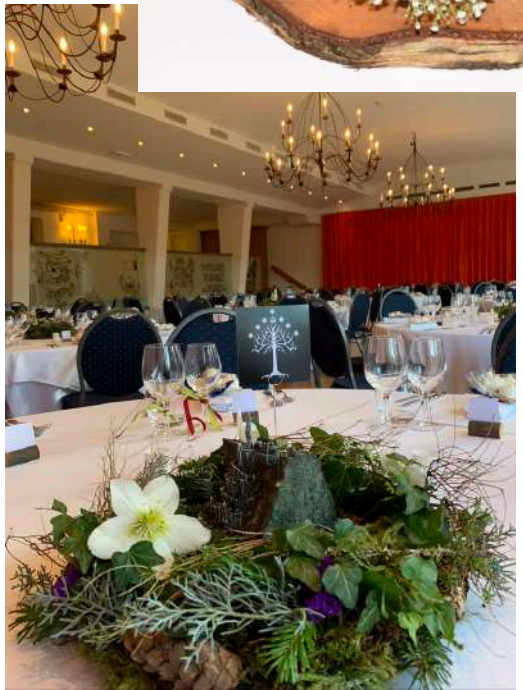
Photographe

A partir de 850 CHF plus edition

Fleuriste Décoration

Chaque décoration est personnalisée. Notre prestataire est à l'écoute et vous proposera une décoration florale en accord avec vos souhaits (style, couleurs, formes et type de fleurs…)

Les prix peuvent variés selon les fleurs et le style choisi.



Bouquet sur table
Entre CHF 50.- et CHF 80.- par bouquet

Arrangement dans des verres
Entre CHF 10.- et CHF 30.-

Housse de chaise blanche
La housse CHF 4

Histoire

Le Saint Georges est un établissement **mythique** du **village de Gruyères**. Ce joyau d'architecture a la capacité de proposer une **offre adaptée** à chaque type de **groupe** et dans **différentes ambiances.**

Contactez-nous !

Nous souhaiterions vous inviter à venir découvrir notre établissement.

Merci de prendre contact avec nous pour organiser votre venue. L'ensemble de l'équipe reste à votre disposition pour faire de votre évènement une réussite.

Nous nous réjouissons de vous recevoir !

Téléphone

+41(0) 269 21 83 00

E-mail

info@lesaintgeorges.ch

Internet

www.lesaintgeorges.ch

Adresse

Rue du Bourg 22
1663 Gruyères, Suisse