

Bienvenue au
Hibou d'Arbois...





QUELQUES MOTS POUR COMMENCER...

Très chers futurs mariés,

Vous êtes sur le point de vivre l'un des plus beaux jours de votre vie.

Votre mariage mérite un lieu à la hauteur de votre histoire — un cadre authentique, chaleureux et inspirant.

Au Hibou d'Arbois, nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion au service de votre événement, pour créer avec vous un moment vrai, sincère et rempli de joie.

Entre gastronomie locale et art de recevoir, nous vous accompagnons à chaque étape pour que ce jour soit tout simplement parfait, à votre image.

L'équipe événementielle du Groupe Bourdoncle

UN LIEU D'EXCEPTION POUR DIRE "OUI"

Face aux paysages des Alpes, votre cérémonie prend une dimension magique.

Notre grande terrasse panoramique offre un cadre idéal pour échanger vos vœux, entourés de nature et baignés de lumière.



Pour la réception, nos espaces intérieurs modulables s'adaptent à toutes les configurations : cocktail, dîner assis, piste de dance etc. — tout est pensé pour donner vie à vos envies.

JUSQU'À 400 CONVIVÉS





Cocktail apéritif

Nos suggestions

CHAUD

Friture de calamars, sauce tartare

Arancini au beaufort

Mini Croque Jambon et béchamel beaufort

Palet Megevan de polenta, sauce tomate au fenouil

Gougère béchamel au beaufort

Pommes dauphine au fromage et jambon de Savoie

Artichaut frit et sa crème mascarpone à la truffe

-

FROID

Tartelette de légumes confits au fromage frais

Verrine de tartare de thon et avocat

*Palet de pommes de terre safrané, hadock et chantilly aux œufs
de truite et fines herbes*

Verrine de pommes fruits et magret séché

Bruschetta de tapenade de tomates confites et olives

Brandade de morue aux épices sur son toast

-

PREMIUM

Arancini à la truffe

Mini croque jambon truffe

Tempura de crevettes, sauce curry et estragon

Ravioles chinoises, sauce aigre douce

Gravlax de saumon et chantilly chartreuse

Mini crème brûlée au foie gras de canard

Cuillère de carpaccio de poisson aux agrumes et gingembre

Foie gras mi-cuit sur toast de pain d'épices



Dîner de Mariage

Nos suggestions

ENTRÉES

Langoustines au caviar de Sologne et minute d'épinards aux noisettes

Foie gras de canard mi cuit, gelée de sauternes et brioche gourmande toastée

Carpaccio Artichauts et Truffe, salade d'herbettes, fleur de courgette en beignet

–

PLAT

Timbale de Saint-Jacques juste raidies, morilles extras et sauce suprême truffe d'hiver

Filet de bœuf Black Angus, arancini à la truffe et sauce périgourdine

Plat végétarien sur demande

–

DESSERT

L'éclat aux deux chocolats

Cheesecake aux fruits rouges, sablé breton

Tarte Mont blanc d'Arbois



Notre cheffe pâtissière Serena, vous propose

Wedding Royal

Biscuit chocolat, croustillant gianduja, crémeux guanaja, mousse chocolat au lait et glaçage miroir

Wedding Marron et myrtille

Dacquoise noisette et châtaigne, confit myrtille, mousse marron et chocolat blanc et éclats de meringue et marron confit

Wedding Vanille et framboise

Biscuit moelleux amande, croustillant pistache, fruits rouges et crème mousseline vanille

Pièce montée Croquembouche

Saveur vanille

Buffet de desserts

Les entremets : *Macaron du moment, Paris-Brest, Financier noisette, Baba Chantilly, Madeleine citron, Caroline café ou Caroline caramel beurre salé, Verrine de pana cotta, Verrine de riz au lait*

Les tartes : *Tarte citron meringuée, Tarte aux fruits de saison (Myrtille, Fraise ou Framboise), Tarte praliné et chocolat, Tarte caramel et vanille*



Nos ateliers culinaires



Atelier Saumon fumé

*Crème de raifort et toasts,
pommes grenailles*

Atelier raclette

*Viande de grison, jambon blanc
et grenailles*

Atelier Lobster Rolls

Atelier Pizza à la truffe



Atelier fontaine d'Arbois Chocolat

Guimauves, fruits et bonbons





Pour agrémenter votre mariage

Laissez-vous porter par une expérience gustative et festive d'exception.
Au fil de la soirée, savourez une sélection raffinée et profitez d'animations
pour un moment inoubliable : **chanteur-se en live, bar à cocktails, violoniste,**
décoration florale sur-mesure, troupe jazz live...





3001 Rte Edmond de Rothschild, 74120 Megève

CONTACT

Katia Birnbaum

Directrice de développement événementiel

06 70 81 04 55

katiabirnbaum@groupebourdoncle.com

ACCÈS



1 h 15 de Genève – 2 h de Lyon – 6 h de Paris
Sortie Sallanches (A40), direction Megève / Mont d'Arbois



Gare Sallanches-Combloux-Megève (12 km)
Navettes et taxis disponibles vers le Hibou d'Arbois



Aéroport Genève-Cointrin (1 h 15)
Aéroports Lyon-Saint-Exupéry ou Annecy en alternative