

les fermes
de Marie

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE





À ÉVÈNEMENT UNIQUE,
LIEU UNIQUE...
LES FERMES DE MARIE
VOUS RÉSERVENT UN
VOYAGE HORS DU TEMPS



Votre mariage au cœur des Alpes

« Très chers futurs mariés,

Vous recherchez un lieu d'exception pour un mariage de rêve ?
Bienvenue aux Fermes de Marie...

A deux pas du cœur de Megève, ce hameau de fermes d'alpage et ses chalets plusieurs fois centenaires forment le refuge idéal pour un événement inoubliable ! Le temps de votre réception ou de votre week-end de mariage, nous vous accueillons dans une atmosphère chaleureuse, intime et conviviale embellie d'un brin de féerie pour les rêveurs ou de fleurs champêtres par milliers pour les plus bohèmes...

Depuis 25 ans, nous nous engageons avec vous pour faire de votre mariage l'un des plus beaux moments de votre vie.

Parce que nous savons comme il est rassurant d'avoir des conseils avisés pour l'organisation d'un tel événement, vous aurez un interlocuteur privilégié pour vous accompagner dans les moindres détails, du premier jour jusqu'au grand « Oui ». À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous imaginerons une réception qui vous ressemble et réinventerons ensemble les codes du mariage pour faire de votre fête ce moment unique et magique dont vous aviez tant rêvé.

D'une réception en petit comité autour d'un repas gastronomique à une célébration exclusive digne d'un conte de fée, Les Fermes de Marie exaucent tous vos souhaits... »

Marie Geneviève Delacquis Socquet

VOTRE INTERLOCUTRICE PRIVILÉGIÉE

Cérémonie Symbolique

AU COEUR DES JARDINS

Échappez au cadre traditionnel du mariage le temps d'une cérémonie qui vous ressemble... Réinventez librement votre célébration d'engagement !

Une arrivée bohème en calèche, des discours revisités par vos proches qui vous feront passer du rire aux larmes, un chemin de pétales de roses blanches et rouges menant à l'autel, sous l'arche merveilleusement fleurie ou encore un lâcher de ballons haut en couleurs, sur l'air de votre rencontre...

Quelques soient vos désirs, nous vous écoutons et mettons tout en œuvre pour que votre rêve devienne réalité...

Capacité : 160 personnes



Le Cocktail



Amuse-Bouche

NOS SUGGESTIONS

Les canapés classiques froids

Canapé au foie gras de canard, chutney de fruits de saison
Pâté en croûte des Fermes de Marie
Millefeuille de saumon et chèvre frais sur pain complet

Les Shooters

Velouté de concombre au fromage frais et menthe fraîche
Soupe de carotte et chantilly au curry doux
Crème de courgette, feta et olives noires

Les Classiques Chauds

Gougère au Beaufort
Arrancini au citron confit
Crevettes en robe de pomme de terre

Les brochettes de saison

Tomates cerises et mozzarella billes
Melon et jambon de pays
Courgette et saumon fumé

La Réception

Un très beau volume, des poutres apparentes, toute la chaleur du bois et du style savoyard, les Fermes de Marie vous offre un cadre remarquable pour votre réception de mariage. Au cœur du chalet principal, dégustez une cuisine savoureuse de produits simples et authentiques, cuisinés au fil des saisons.

Capacité : 200 personnes



Dîner de Mariage

MENU DE MARIAGE À LA MONTAGNE

Amuse bouche au choix du chef

Foie gras terrine, confit d'oignons à la truffe d'été et pain brioché

ou

Homard en vinaigrette herbacée, tomates de couleurs

ou

Ecrevisses du lac en ravioles de céleri, crème légère à la truffe

Veau de lait au sautoir, asperges vertes et jus aux morilles

ou

Filet de bœuf, pommes Anna, poêlée de girolles et jus à la truffe d'été

ou

Bar sauvage cuit sur la peau, mousseline de brocolis et jus de coquillages

Nos grands crus de fromages de la région

Gâteau des mariés

Vins pour le dîner

Saint Joseph blanc et rouge du Domaine Boissonnet (1 bouteille pour 2)

½ eau minérale, café et coupe de champagne avec le dessert

Nos suggestions de mets sont susceptibles de varier selon la saison et selon votre choix



Gâteau des mariés

Le gâteau des Mariés selon votre choix :

Pièce montée ou
wedding cake (avec supplément) ou framboisier ou
fraisier ou

Le Semnoz (Sabayon chocolat, crème pistache
et biscuit aux amandes) ou
Royal chocolat (Mousse au chocolat noir, crèmeux Tonka,
biscuit à la noisette et feuilletine)





Dîner de Mariage

MENU DE MARIAGE AU SOMMET...

Amuse bouche au choix du chef

Foie gras terrine, chutney de fruit de saison et pain melba

ou

Fine gelée de homard aux tomates, crème légère au fenouil

Saint Pierre au four, asperges vertes grillées et condiment au citron

Filet de bœuf, pomme Anna et poêlée de girolles et jus à la truffe d'été

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, artichauts aux tomates confites et jus aux olives noires

Nos grands crus de fromages de la région

Gâteau des mariés

Vins pour le dîner

Saint Joseph blanc et rouge du Domaine Boissonnet (1 bouteille pour 2)

½ eau minérale, café et coupe de champagne avec le dessert

Nos suggestions de mets sont susceptibles de varier selon la saison et selon votre choix

Gâteau des mariés

Le gâteau des Mariés selon votre choix :

Pièce montée ou
wedding cake (avec supplément) ou framboisier ou
fraisier ou

Le Semnoz (Sabayon chocolat, crème pistache
et biscuit aux amandes) ou
Royal chocolat (Mousse au chocolat noir, crèmeux Tonka,
biscuit à la noisette et feuilletine)

Dîner de Mariage

MENU DE MARIAGE

À la suite de votre apéritif différents ateliers culinaires vous attendent dans nos jardins :

- ♥ Atelier charcuterie de nos montagnes, découpage de jambon et viande séchée avec l'un de nos cuisiniers
- ♥ Atelier du fumoir, assortiment de poissons fumés avec découpe par l'un de nos cuisiniers
- ♥ Atelier du potager, verrine de crudités, brochettes de légumes, soupe froide
- ♥ Atelier barbecue Ofyr, brochettes de viandes et crevettes marinées aux herbes

Puis vers 21h30 dans notre superbe salle à manger prolonger votre dîner assis :

Carré de veau rôti, polenta crémeuse et jus brun aux morilles

ou

Filet de bœuf charolais cuit au sautoir, pommes Anna et jus aux champignons sauvages

Nos grands crus de fromages de la région

Gâteau des mariés

Vins pour le dîner

Saint Joseph blanc et rouge du Domaine Boissonnet (1 bouteille pour 2)

½ eau minérale, café et coupe de champagne avec le dessert

Nos suggestions de mets sont susceptibles de varier selon la saison et selon votre choix



Gâteau des mariés

Le gâteau des Mariés selon votre choix :

Pièce montée ou
wedding cake (avec supplément) ou framboisier ou
fraisier ou

Le Semnoz (Sabayon chocolat, crème pistache
et biscuit aux amandes) ou
Royal chocolat (Mousse au chocolat noir, crèmeux Tonka,
biscuit à la noisette et feuilletine)



Les festivités



Votre créateur d'ambiance

Les fleurs préférées de madame parfument subtilement les lieux pendant que le quintet de jazz favori de monsieur entame les premiers accords pour une ouverture de bal originale et réussie...

À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous serons force de proposition et insufflerons avec vous l'ambiance féérique, intimiste, romantique ou majestueuse que vous souhaitez donner à votre fête de mariage. (DJ, orchestre live, jazz band...)

Un buffet sucré / salé

Laissez-vous tenter par une petite gourmandise au milieu de la nuit... Des bouchées savoureuses en cascade, un gâteau moelleux aux pépites de chocolat, des cookies croquants aux noisettes... Et pourquoi ne pas imaginer une ardoise de fromages de nos régions ou un Candy Bar*, pour réjouir les yeux et les papilles des petits comme des grands !

* En supplément dans les options

Un bar de nuit

Des cocktails originaux aux jus de fruits les plus exotiques, en passant par des vins, Champagnes et spiritueux de qualité, nos barmen seront aux petits soins pour combler vos convives ! La soirée ne fait que commencer...

*Boissons en supplément

Le lendemain

APRÈS LE GRAND « OUI »

Vous souhaitez prolonger le rêve et votre séjour sur votre petit nuage ? Profitez encore de la magie de la veille en conviant les personnes qui vous sont chères à un barbecue au sommet, un brunch généreux dans les jardins des Fermes de Marie ou un déjeuner authentique dans un refuge d'alpage...

4 stations-buffets sont dressées, dans les jardins ou dans la grande salle de restaurant

Brunch signature

LES FERMES DE MARIE

Boissons incluses . Selon sélection

Salés

Saumon fumé et crème aux zestes de citron

Charcuteries de nos montagnes

Les œufs bio de la ferme

Tortilla d'œuf bio aux pommes de terre

Planche de viandes froides et mayonnaise

Salades de tomates plurielles

Plateau de crudités

Plateau de fromages de nos maîtres affineurs

Yaourt de Savoie, Fromage blanc

Le coin des différents pains, brioches et

viennoiseries

Sucrés

Tartes aux fruits estivales

Salade de fruits de saison

Corbeille de fruits frais

Compote de fruits

Gâteau de Savoie

Les Boissons

Café, thé, eaux minérales,

assortiment de jus de fruits,

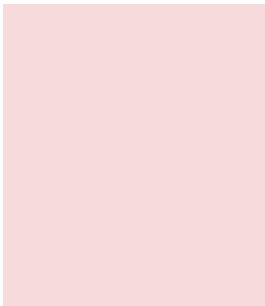
bières et vins du Domaine de Marie

CHAMPAGNE,
COCKTAIL MIMOSA

En supplément

Nos suggestions de mets sont susceptibles de varier selon la saison et selon votre choix

Le Brunch



Déjeuner au sommet

L'ALPAGE DES FERMES DE MARIE

À partir de 40 personnes

Pour commencer

Vin de framboises, saucissons au couteau et fromages

Les entrées

Champignons sauvages à l'huile

Pâté de cochon, dit « caïon », coupé au couteau

Cornichons à l'estragon

La soupe aux cailloux et ses gros légumes

Quiche au chèvre

Poisson fumé et sa crème à l'aneth

Salade de lentille au sérac

Salade de haricots verts aux noisettes grillées

Salade croquante au Beaufort et lard paysan

Pièces de viandes / Sur la braise

Broches et grillades dans la cheminée - bœuf, porc et poulet

Matouille à la Tomme des Bauges et légumes à la braise

ou Gratin de crozets et légumes à la braise

Les desserts

Pain perdu sucre roux

Crème renversée caramel

Grosse meringue et crème double

Soupe de fraises

Tarte myrtilles

L'apéritif maison, les vins de Savoie ¼ de vin,
eau minérale, café et génépi sont compris dans le menu

Nos suggestions de mets sont susceptibles de varier selon la saison et selon votre choix



LE L E N D E M A I N

L'Alpage

DES FERMES DE MARIE

Capacité : 75 personnes





V O S A C T I V I T É S

UN SERVICE DE CONCIERGERIE SUR-MESURE

Au cœur des Alpes échappez-vous en famille ou entre amis le temps d'une balade en pleine nature, ponctuée par la découverte d'espaces d'une beauté insoupçonnée...

Nous vous proposons un service conciergerie dédié à l'organisation de vos activités personnalisées.



RANDONNÉE OU VTT : à pied ou en vélo, partez à l'assaut des montagnes et ressourcez-vous en prenant une pause bien méritée au sommet.

PARAPENTE : aventuriers, faites le plein de sensations fortes en survolant les sommets et les plus beaux villages des Alpes !

CANYONING : osez flirtez avec les eaux vives de montagne, entre glissades dans les toboggans naturels, sauts et descentes de cascades en rappel ! Une envie de balade en avion, saut en parachute ou tour en montgolfière ? Profitez d'un panorama à couper le souffle lors d'un déjeuner avec vue. Nous restons à votre écoute et mettons tout à votre disposition pour vous concocter l'activité qui vous ressemble.

CÔTÉ BEAUTÉ

SPA MENU MARIAGE

Besoin de douceur et de cocooning avant le début des festivités ? Le Spa des Fermes de Marie, véritable lieu d'évasion sensorielle et de quiétude, vous invite à plonger dans un univers où la beauté et le bien-être règnent en maîtres. Savourez les rituels de soins Pure Altitude, détendez-vous et retrouvez l'harmonie naturelle du corps et de l'esprit tout en délicatesse. Faites un détour par les piscines, les saunas, les Jacuzzis, le hammam et la salle de sport pour prolongez cet instant de relaxation et de pur bien-être.

LE PETIT « + » DU SPA

Pour vous, vos amis, votre famille, la veille du grand « oui » ou le jour J.



Package

"PAUSE BIEN-ÊTRE"

Prix sur demande

- SOIN GOURMANDISE ALPINE - 50 min

Gommage Cristaux de Neige & Enveloppement au miel et plantes de montagnes

Package

"LA MARIÉE ET SES TÉMOINS"

- Dans le Spa ou dans la Suite des mariés : Champagne, mignardises et rafraîchissements
- Mise en beauté à la carte du Spa menu mariage
Manucure, pédicure, coiffure, maquillage

Votre nuit de nocces

ET VOS PRÉPARATIFS

Ma chambre est dans la tour, le soleil entre par toutes les fenêtres une nouvelle journée m'emporte...





Hébergement

Les Fermes de Marie

POUR 1 OU 2 PERSONNES
PETIT DÉJEUNER INCLUS

Capacité totale : 150 personnes

Chambres Classique (16 m²)

Chambres Club (25 m²)

Chambres Coin Salon (32 m²)

Chambres Prestige (45 m²)

Chambres Duplex (50 m²)

Suites Junior (45 m²)

Supérieure Famille (45 m²)

Suites Junior famille (50 m²)

Suites Rochebrune (50 m²)

Chalets Rochebrune (70 m²)

Suites Mont Blanc (60 m²)

Suites Mont Joly (90 m²)



HÉBERGEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Lodge Park

**POUR 1 OU 2 PERSONNES
PETIT DÉJEUNER INCLUS**

Chambres Lodge (26 m²)

Chambres Lodge Cheminée (26 m²)

Chambres Lodge Famille (43 m²)

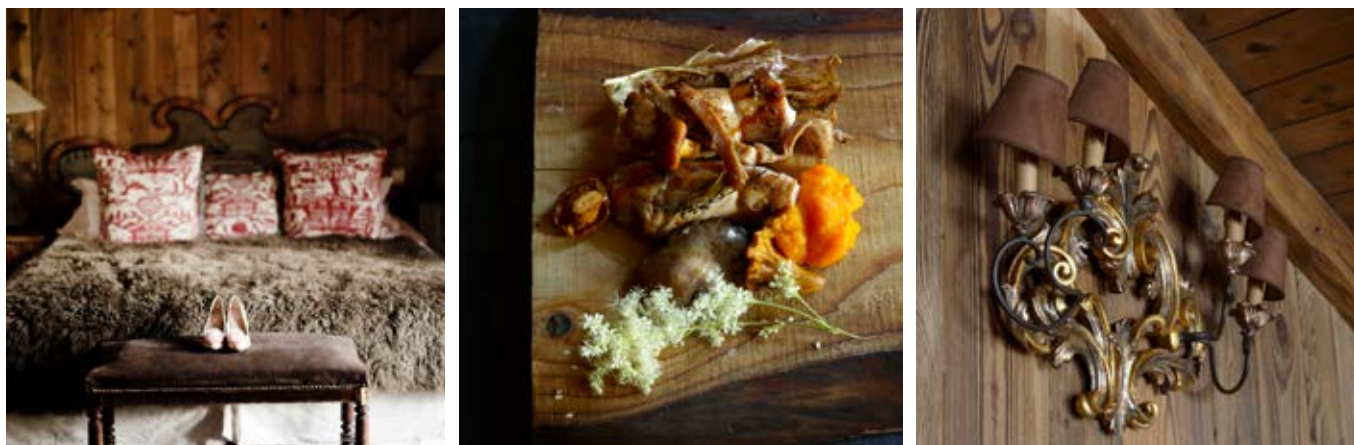
Suites Junior (39 m²)

Suites Park (50 m²)

Suite Plénitude (75 m²)



Les petits plus



Nuit de noces

O F F E R T E

Dégustation

O F F E R T E

Pour deux personnes avant l'évènement

Une interlocutrice dédiée

DEPUIS LE PREMIER CONTACT

jusqu'au jour J

V E N T E D E C O N D I T I O N S

H É B E R G E M E N T

TARIFS

Ils sont indiqués en chambre et petit-déjeuner inclus, avec un libre accès à l'espace détente (couloir de nage, piscines intérieures, saunas & Jacuzzis intérieurs et extérieurs, espace fitness). Vous avez accès au Spa Pure Altitude sur rendez-vous.

GARANTIE

À la réservation, un formulaire de confirmation est envoyé par notre service réservation. Ce formulaire est à compléter, et à retourner selon la date d'option fixée.

Un versement d'arrhes de 50% du montant du séjour est demandé pour la garantie de chaque réservation.

ARRIVÉE

Nous ferons tout notre possible pour que les chambres soient prêtes dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 16h00.

DÉPART

Les chambres doivent être libérées pour 12 heures le jour du départ.

NOMBRE DE CHAMBRES

À la réservation de votre réception, nous vous prions de bien vouloir nous faire part de vos besoins approximatifs concernant le nombre de chambres (minimum 30 chambres), sachant que les ventes restent ouvertes à la clientèle, sauf dans le cas d'une privatisation totale des Fermes de Marie.

Dans ce cas, toutes les chambres non réservées par vos invités vous seront alors facturées sur la base d'une occupation pour 2 personnes.

EXCLUSIVITÉ

L'exclusivité est idéale dans le cas où vous souhaitez imaginer un week-end entier de mariage.

R É C E P T I O N

TARIFS

Le tarif de la réception est un forfait et n'est aucunement dissociable. Prix sur devis.

FORFAIT RÉCEPTION

Comprenant :

- Le cocktail (apéritif avec Champagne). Sur la base d'1h30 et 1 bouteille de Champagne pour 3 personnes.
- Le dîner de mariage avec les boissons (vins rouge et blanc avec 1 bouteille pour 2 personnes, ½ eau minérale, café ou tisane) et la coupe de champagne avec le gâteau des mariés.
- La location de l'espace de réception jusqu'à 4h du matin
- La décoration florale

Pour tout invité participant uniquement à votre cocktail de mariage, voir le tarif correspondant sur devis.

AFFICHAGE

Les menus, les noms des tables et les plans de table doivent être fournis par vos soins, ainsi que les listes de vos invités classés par ordre alphabétique.

NOMBRES DE CONVIVES

Doit être fixé 15 jours avant la date de la réception, et servira de base à la facturation, sachant que cette organisation est possible pour un nombre minimum de 100 personnes adultes, soit une facturation de 100 convives minimum (enfants non compris).

ARRHES

A la confirmation, un devis vous est adressé, ainsi qu'une demande d'arrhes; la réservation n'est considérée ferme qu'à la réception des arrhes : 30% à la confirmation, 30% deux mois avant la date, 30% un mois avant, soit un total d'arrhes de 90% du montant total de devis.

SOLDE

À régler le lendemain de la réception et sans escompte.

ANNULATION

Les arrhes versés ne sont pas remboursables.

| Les plus pour la réception | | |
|--|---|--|
| L'EXCLUSIVITÉ DE L'HÔTEL | | |
| En louant la totalité des chambres, vous accédez à l'exclusivité des Fermes de Marie | | |
| Tous les espaces de l'hôtel seront à votre entière et unique disposition | Sur demande | |
| LA CALÈCHE DES MARIÉS | | |
| | Sur demande | |
| LE COIN DES ENFANTS | | |
| <u>Menu Enfants</u> | | |
| Nous vous proposons un menu spécial à La Table des Enfants | 30 € / enfant | |
| <u>Le Hameau des Enfants</u> | | |
| Espace totalement dédié (activités, animatrice, clown, magicien) | Sur demande | |
| <u>Baby-sitting</u> | | |
| Nous vous réservons les baby-sitters les plus attentionnées | 15 € / heure | |
| MENU ARTSISTES ET TECHNICIENS | | |
| Un menu au choix du Chef, boissons comprises | 80 € / personne | |
| LES BOISSONS DU BAR DE NUIT | | |
| Spiritueux (Whisky, Gin, Vodka, Rhum, autres boissons) avec soft | 105 € / bouteille | |
| Champagne brut | 95 € / bouteille | |
| Les softs (jus de fruits, autres boissons) | 7 € / bouteille | |
| Soirée à thème (« Exclusif Champagne », « Cocktail party », « Mojito time ») | Sur demande | |
| BUFFET DE NUIT SUCRÉ ET SALÉ | | |
| Candy Bar, club sandwiches, panier de cookies | Sur demande | |
| L'ANIMATION | | |
| Conseil et recommandation de DJ, orchestres ou groupes et location de matériel audiovisuel et technique | Sur demande | |
| AUTRES PRESTATIONS & ACTIVITÉS | | |
| Transport, transfert, activités et animations avant, pendant et après la cérémonie de mariage. Laissez vos envies s'exprimer, nous nous chargerons du reste... | 7% du montant total des prestations | |





Options

CADEAUX PERSONNALISÉS

Créez la surprise en apportant votre touche personnelle aux tables de votre mariage !

Les incontournables dragées blanches cèdent un peu de place à vos créations, uniques et sur-mesure... pour le plus grand plaisir de vos convives !

BOUTEILLES
DE VIN
Du Domaine de Marie

CRÈME MAINS,
BAUME LÈVRES
Pure Altitude

PLAQUETTE
DE MENDIANTS

MIGNONNETTE
DE GÉNÉPI

Cadeaux Souvenirs

SUR TABLE

| | |
|--|---------------------|
| Ballotin de Glaçons de Megève | Sur demande |
| Mendiants aux trois chocolats (120 g) | 12 € |
| Mignonette de Génépi (20 cl) | 22 € |
| Baume Lèvres ou Crème Mains personnalisées | À partir de 16.30 € |
| Prix à partir de 30 unités = 8.15 € HT | |

Cadeaux

EN CHAMBRE

| | |
|---|------------------|
| Duo ou trio de bouteilles de vin du Domaine de Marie (rosé, blanc, rouge) | 20 € / 30 € |
| Cuvée spéciale du Domaine de Marie | 28 € |
| Ensemble de poteries artisanales & megévanes (mug, pichet, bol, assiette) | À partir de 30 € |
| Coffret de 3 livres « L'Art de vivre à la montagne » - Jocelyne Sibuet | 39,90 € |
| Coffret cadeau : assortiment de miels et ou de confitures du terroir savoyard | À partir de 14 € |
| Bouteille de Génépi (80 cl) | 80 € |

Coffret Cadeaux

PURE ALTITUDE

| | |
|--|--|
| Coffret Pure Douceur Gel Douche Rêve de Montagne, Lait Corps Velours de Neige, Mini Baume des Montagnes | 66 € / prix à partir de 30 unités = 33 € HT |
| Coffret Fleurs de Neige Bougie parfumée Fleurs de Neige, Savon Végétal Fleurs de Neige, Mini Eau de Maison Fleurs de Neige | 98 € / prix à partir de 30 unités = 49 € HT |
| Coffret Pur Eclat Soin Eclat Précieux à la Tourmaline, Baume Lèvres Gourmandise des Alpes, Mini Bougie Parfumée | 67 € / prix à partir de 30 unités = 33.50 € HT |



FÉLICIE
Notre mascotte
35 €



