



Avis aux futurs mariés

Le plus beau jour de votre vie approche à grands pas, ne vous posez plus de questions. Mariez-vous au

BEST WESTERN Alexander Park !!

Nous vous offrons le luxe de ne pas vous préoccuper de l'organisation de votre vin d'honneur et de votre réception de mariage.



Vous bénéficierez d'une prestation complète : **restauration, hébergement, animation, carnet d'adresses de prestataires...**

L'équipe du **BEST WESTERN Alexander Park**, grâce à son **savoir-faire**, son **sourire** et son **sens de l'hospitalité**, rendra votre réception inoubliable, pour votre plus grand bonheur ainsi que celui de vos invités.

Le budget est évidemment une préoccupation centrale. Vous serez agréablement surpris de la manière dont nous l'optimiserons ensemble.



Bienvenue au BEST WESTERN Alexander Park, un lieu enchanté, pour une parenthèse festive réussie !

Répondre au mieux à vos envies, notre philosophie.



**La terrasse
pour
l'accueil, le
sous-bois
ou les
abords de la
piscine
pour le
cocktail, le
jardin, et
son aire de
jeux pour
les enfants.**

**Pour la réception,
des salons
modulables
jusqu'à 165m² en
tables rondes de 8
à 9 personnes.
Capacité
maximale
d'accueil : 108
personnes.**



**Une piste de danse
de 24m² est
également à votre
disposition.**

Toutes les parties de
l'hôtel peuvent être
privatisées et consacrées à
votre bonheur



Où passer la nuit ?

Les lendemains de noces sont encore plus beaux après une bonne nuit de sommeil au **BEST WESTERN Alexander Park**.

Vos convives sont reçus à prix d'amis et bénéficient de tout le confort d'un hôtel fraîchement rénové.

Les enfants sont également privilégiés : pour 2 enfants de moins de 12 ans qui partagent la chambre de leurs parents, l'hébergement et le petit-déjeuner sont offerts.

Tous vos invités se retrouveront reposés autour d'un buffet convivial.



Croquer le bonheur à pleines dents !



Toutes les formules de restauration sont possibles. dîners assis, buffet, cocktails, en salon privé, en terrasse...

Tout ce que vous désirez, nous le réalisons.



Pour toute demande de brunch ou buffet à thème, notre chef se fera un plaisir de répondre au mieux à vos attentes.



Tout votre amour dans une assiette, et bien plus...

Pour agrémenter votre cocktail, nous vous proposons un large choix de mets salés ou sucrés, froids ou chauds, ainsi qu'un choix de pains surprises servis sous forme de buffet.

A vous de choisir !!

Les pains surprises

45 € le pain (40 sandwichs minimum)

Composer votre pain surprise !!



Le Nordique
Pain rond

Choisissez votre pain
Nordique, **Campagnard** ou
Tendance et garnissez-le
avec ce qu'il vous plait :

Jambon cru
Saumon fumé
Rosette
Salami
Emmental
Fromage aux herbes



Le Campagnard
Pain rond



Le tendance
Pain de mie carré multicolore
(Basilic, tomate, olive)

Les mets froids

Assortiment de navettes Découverte

(Fromage-menthe poivrée, thon-poivron rouge, deux saumons, poulet sauce Caesar)

Assortiment de canapés Prestige

(tomate-brebis, œuf de truite, blinis saumon fumé, magret de canard, cabillaud-curry)



Mini brochettes

Tomate - mozzarella al pesto

Œuf de caille - saumon fumé

Magret fumé-raisin

Foie gras - figue sèche

Gambas - pois gourmand

Poulet - abricot

Verrines

Chèvre - tomate

Gaspacho de tomate -
tapenade

Crevette - sauce cocktail

Tartare de st-jacques - huile
d'olive citron

Cuillères

Carpaccio de bœuf au pesto vert

Mini ratatouille - fromage de
chèvre



Les mets chauds

Cassolettes

Crevettes au curry et lait de coco

Tartiflette au reblochon

Diots de Savoie et polenta

Chili con carne

Risotto crémeux aux champignons

Parmentier de morue et tomate
confite

Noix de pétoncle au beurre blanc et
ciboulette



Assortiments de mini pizza & mini quiche

Toast de boudin blanc et pomme Golden

Tortilla de pommes de terre et tomate confite

Escargots de persillade

Chouquette au comté (x3)

Assortiments de gourmandises exotiques

(nem de légumes, samossas de poulet, accras de poisson)

Assortiments de bouchées dégustations

(bouchée savoyarde, bouchée provençale, mini gougère, mini
croque, mini brochette d'escargot)

Les mets sucrés

Assortiments de mini macarons

Assortiments de petits fours
chocolat

(savarins, feuillantine, financier,
moelleux)

Assortiments de mini moelleux

Duo de mini éclair

Assortiments de mini bouchons

Mini baba chantilly

Mini tropézienne

Mini brochette de fruits



Verrines

Crème chocolat

Crème citron

Crème caramel au beurre salé

Riz au lait et fruits rouges

Compotée de pomme -fraise et son crumble

Tiramisu

Assortiments de mini douceurs en verrine

(pomme-caramel, passion-orange, chocolat, mascarpone-
framboise)

Choisissez votre formule !!

Forfait canapés (à choisir dans la liste)

4 canapés : 5.60 € TTC

6 canapés : 7.80 € TTC

8 canapés : 9.60 € TTC

A la pièce : 1.50 € TTC

Solution apéritive

Les apéritifs à la carte

Champagne de marque	75cl	29.00€
Crémant de Savoie	75cl	32.00€
Jus de fruits divers parfum	1L	8.00€
Coca-cola	150cl	8.00€
Eaux minérales plates et gazeuses	1L	4.20€
A discrétion		

Les apéritifs à thème (2 verres par personne)

Vin blanc cassis	5.00€
Sangria	6.00€
Punch	6.40€
Pétillant de Savoie	8.50€
Cerdon	8.50€
Champagne de marque	12.00€

Forfait soft pour l'apéritif

4.00 €

par personne à discrétion

Coca bouteille 1.50 L
 Jus de fruits divers parfum bouteille 1 L
 Eaux minérales plates et gazeuses 1 L

Tous nos apéritifs sont servis accompagnés de biscuits salés, cacahuètes et chips



Droits de bouchon

Champagne	75cl	9.60 € par bouteille ouverte
	150 cl	19.00 € par bouteille ouverte
Vin mousseux		6.70 € par bouteille ouverte
Vin		4.70 € par bouteille ouverte

Menu 45 €

Boissons incluses

*Panaché de gourmandises exotiques
(nem de poulet, samossa aux légumes, accra, beignet de crevette, sauce exotique)*

ou

Feuilleté de pétoncles et petits légumes à la crème de thym frais

ou

Salade mêlée aux magrets de canard fumés et copeaux de foie gras

ou

Tartare de noix de st-jacques sur sa purée de pois et menthe fraîche



Tournedos de canard mariné au miel et romarin « snaké » à la plancha

ou

Pavé de flétan rôti, crème de basilic et tomate confite

ou

Volaille fermière colorée à l'huile de noix, jus aux girolles

ou

Dos de saumon cuit sur peau, sauce vierge aux zestes d'agrumes



Supplément fromage : 5.80€/pers

Assiette de trois fromages secs ou faisselle de fromage blanc



Déclinaison autour du chocolat

(mini moelleux chocolat noir, glace chocolat blanc, mousse chocolat au lait)

ou

Brochette d'ananas caramélisée, compotée à l'ancienne et sorbet coco

ou

Vacherin vanille-fraise aux noisettes caramélisées, marmelade de fruits rouges

ou

Moelleux caramel au beurre salé, crème anglaise à la graine de vanille

Eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion
Vin de Savoie Jongieux Blanc (1 bouteille pour 4 pers.)
Vin de Savoie Gamay Jongieux Barlet &Fils (1 bouteille pour 4 pers.) ou
Bordeaux Beau Mayne (1 bouteille pour 4 pers.)
Café

1 seul choix de menu pour l'ensemble des participants

Menu 55 €

Boissons incluses

Mousseline de crabe, sauce homardine aux écrevisses
ou
Foie gras mi-cuit, confit de figue et chicorée caramélisée
ou
Petite ratatouille aux olives et chèvre frais, mousse d'avocat et pesto de roquette
ou
Le saumon en trois versions, crème aux œufs de lumps et mini blinis
(fumé, tartare, rillettes)



Poitrine de volaille fourrée au foie gras et asperges vertes
ou
Carré d'agneau en croûte d'herbes aux saveurs de badiane
ou
Grenadin de veau juste poêlé à la crème de morilles
ou
Roulades de filets de sole et crevettes, sauce champagne



Supplément fromage : 5.80€/pers
Assiette de trois fromages secs ou faisselle de fromage blanc



Finger crousti-fondant au chocolat, sorbet menthe fraîche
ou
Parfait glacé au Grand-Marnier, coulis d'agrumes façon Suzette
ou
Figues rôties à la cassonade et glace au thé vert Matcha
ou
Framboisier à la vanille de Madagascar, crème panacotta coco-passion

Eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion
Graves Blanc Croix des Bouquets (1 bouteille pour 4 pers.)ou
Provence rosé Harmonie de Roseline (1 bouteille pour 4 pers.)ou
Crozes Hermitage Le millepertuis Guyot (1 bouteille pour 4 pers.)ou
Pessac-Léognan, Château Naudin Larchey (1 bouteille pour 4 pers.)
Café

1 seul choix de menu pour l'ensemble des participants

Buffet gourmand 57€

Boissons incluses

Buffet d'entrées

Panier de légumes « croque en sel » et ses sauces (fromage frais aux herbes, mayonnaise)

Salade à composer selon vos goûts

Jeunes pousses de salade, haricots verts, pommes de terre, thon, oignons, œuf dur, filets d'anchois, tomate, poivron, lardon, fromage en dés, noix, croûtons, olives

Taboulé à la menthe fraîche

Rosace de tomate mozzarella

Terrine de poisson, petites crevettes sauce cocktail

Saumon en Bellevue, Saumon fumé et mini blinis

Mortadelle, jambon cru, rosette, terrine de campagne ; servis avec ses condiments

Assortiments de verrines (Gaspacho-ricotta, tartare poisson citron vert, petite ratatouille sauce pesto)



Plat chaud au choix

Longe de veau et sa sauce pleurotes

ou

Contre-filet rôti, sauce Mondeuse

ou

Tournedos de canard au vinaigre de framboise

ou

Filet de dorade royale rôti à l'huile d'olive et fleur de sel



La ronde du fromager

Tomme de Savoie, reblochon, Fourme d'Ambert, Brie



Le coin des douceurs

Cascade de fruits frais

Assortiment de tartes

Croustillant aux trois chocolats

Entremet à la framboise

Assortiment de verrines (Panacotta, tiramisu, ile flottante, tartare de fruit-crumble)

Eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion

Vin de Savoie Jongieux Blanc (1 bouteille pour 4 pers.)

Vin de Savoie Gamay Jongieux Barlet & Fils (1 bouteille pour 4 pers.) ou

Bordeaux Beau Mayne (1 bouteille pour 4 pers.)

Café

Buffet réalisable à partir de 35 personnes

Garnitures au choix – Tous menus

Féculents

- * Gratin Dauphinois à la crème
- * Gratin savoyard aux lardons et fromage fondu

- * Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- * Ecrasé de pommes de terre aux noisettes
- * Purée de pommes de terre (choisir 2 parfum : nature, patate douce, vitelotte)
- * Pommes sautées au romarin
- * Farcement savoyard

- * Risotto crémeux aux champignons
- * Riz basmati « bio »
- * Riz pilaf
- * Riz au thym frais
- * Riz à l'espagnol
- * Riz cantonnais

- * Polenta à la tomme de Savoie
- * Blinis de pommes de terre

Légumes

- * Flan de courge au cumin
- * Flan de courgette
- * Flan de champignons
- * Flan de brocolis à l'emmental
- * Tomates rôties à la mozzarella
- * Tomate à la provençale
- * Poêlée de légumes de saison
- * Fagots d'asperges vertes au lard
- * Endives braisées
- * Beignets de courgette
- * Tian de légumes du soleil

Notre carnet d'adresses

Une réception réussie ne s'improvise pas...

Nous vous offrons notre carnet d'adresses constitués de prestataires de confiance avec qui nous avons l'habitude de travailler : le photographe, le fleuriste, le décorateur, le disc-jockey, les dragées... Tous les acteurs nécessaires à une fête réussie, sélectionnés pour vous.

Location de matériel (fontaines à champagne...)

Bénitier location	La Motte Servolex	04 79 25 43 81
Vaissel'Aix location	Aix-les-Bains	04 79 34 06 17

Photographe

Hobby One	Chambéry	04 79 75 25 03
-----------	----------	----------------

Animation

EPS	Chambéry	04 79 60 03 95
Gilles Crida	Novalaise	06 83 59 51 26

Décoration

Espace fête	La Ravoire	04 79 72 76 05
La Bamboula	Chambéry	04 79 96 33 42

Coiffeurs

Hair Intuition	La Ravoire	04 79 96 95 37
Jean Luc Coiffure	La Motte Servolex	04 79 25 46 32

Fleuriste

Au Jardin des Plantes	Voglans	04 79 54 46 91
-----------------------	---------	----------------

Pâtissier

Au Fournil de Baptiste	La Motte Servolex	04 79 25 40 37
------------------------	-------------------	----------------

Animateur pour enfants

Aidilys Kids	Chambéry	04 79 69 52 64
--------------	----------	----------------

Services

Le salon est mis gracieusement à votre disposition pour votre dîner (salon climatisé)

*

Un service attentionné vous est réservé dès votre arrivée et ce jusqu'à 5 heures du matin.

*

Sur demande, mise à disposition gratuitement de notre piste de danse de 24 m².

*

Le menu enfant est à 9.00 € (jusqu'à 12 ans)

*

Après une soirée inoubliable au BEST WESTERN Alexander Park, nous offrons aux jeunes mariés la nuit de noces (chambre et 2 petits-déjeuners buffet).

*

De plus, afin de pouvoir profiter pleinement du retour de noce, vos invités bénéficient d'un tarif très privilégié leur permettant ainsi de goûter au confort 3* de nos chambres climatisées et insonorisées : 76 € TTC la chambre pour 1, 2, 3, 4 personnes (selon disponibilités).



Conditions générales de vente

Nombre de convives

Le nombre exact de convives devra nous être communiqué 15 jours avant la date de la réception.

Heures de nuit

A partir de 1 heure du matin des **heures supplémentaires** de nuit vous seront facturées.

De 1h à 3h du matin : 50 € TTC par heure

De 3h à 5h du matin : 84 € TTC par heure

Attention : toute heure commencée est due.

Les chambres

Les chambres sont disponibles à partir de 16h et doivent être libérées à 12h le jour du départ.

Confirmation de réservation

Toute réservation devient ferme et définitive à la réception d'arrhes. Soit **50% du montant** total du devis. Ceux-ci vous seront demandés au moment de la confirmation de votre réservation.

Le solde sera à régler dans la semaine après le mariage.

BEST WESTERN Alexander Park, on s'y retrouve facilement!

Contact et Accès

**51 Rue Alexander Fleming,
73000, Chambéry, France**

Tél. : +33 4 79 68 60 00

Fax : +33 4 79 68 60 01

Email : reservation@alexanderpark.fr

Site web : <http://www.alexanderpark.fr/>

Personne à contacter :

Iris CRAVEDI

Assistante Maître d'Hôtel

Ligne directe : 04 79 68 60 16

Email : restaurant@alexanderpark.fr



Chambéry (5 km)



Lyon Saint Exupéry (84 km)



Chambéry (5 km)

En venant de Lyon (A43-E70)

- Prendre direction de Chambéry
- Sortie péage Grenoble/Chambéry/ Turin
- Direction Chambéry/Grenoble N201
- Sortie 14 « La Motte Servolex »
- Direction « centre commercial » « ZI des Landiers »

En venant de Grenoble (A41-E712) ou d'Albertville

- Prendre direction Chambéry (N201)
- Sortie 14 « La Motte Servolex »
- Direction « centre commercial » « ZI des Landiers »

Services

- 100 Chambres
- Parking extérieur clos gratuit 180 places
- Air conditionné
- Restaurant l'Evencio
- Room service 24h/24.
- Bar salon
- WIFI gratuit
- Salles de conférence
- 8 salles de réunion, de 15 à 165 m2
- Services de courrier à la réception
- Photocopieuse
- Télécopieur
- Services de fax à la réception
- Repas dans nos salons privés à partir de 10 personnes (selon dispo)
- Accueil VIP, cocktails, apéritifs, buffets dînatoires,
- Télévision câblée ou par satellite, au bar
- Départ express avec paiement à l'arrivée
- Personnel multilingue
- Réception 24 heures sur 24
- Ascenseur
- Piscine extérieure
- Navettes sur réservation
- Terrasse couverte
- Parc 1,5 hectares



Prolongez vos noces et profitez des joies simples du brunch dominical !!



Un moment convivial sucré-salé qui vous séduira.

Au menu, diverses salades et viandes froides vous sont proposées.

Du côté douceur, les traditionnelles viennoiseries et confitures ainsi que les spécialités régionales telles que le St-Genix et le Biscuit de Savoie.

Nous vous proposons un buffet à volonté de **11h00 à 15h00** dans notre **restaurant** ou sur notre terrasse ombragée près de la piscine.

Brunch à 20,00 € TTC/personne.

Boissons

Café filtre ou expresso, thé, chocolat, cappuccino, jus d'orange, pomme et pamplemousse, eaux minérales plates et gazeuses.

Buffet salé

Charcuteries (jambon blanc, jambon de dinde, rosette), saumon fumé, plateau de fromages, œufs brouillés, poitrine fumé et petites saucisses, viandes froides.

Buffet sucré

Yaourts (nature, bio, fruits, Actimel), compote, salade de fruits, fruits secs, corbeille de fruits frais, céréales, diverses sortes de pain (baguette, viennois, céréale, pain de mie), crêpes, cakes, viennoiseries et tartes aux fruits.

