

La Ferme des Ranchisses

mariage 2016



*Construisons ensemble un **Mariage sur Mesure !***

Bienvenue dans l'Univers de la Ferme des
Ranchisses



Vous avez décidé d'organiser votre Mariage et de réunir votre famille, vos amis, vos collègues.

L'équipe des Ranchisses met à votre disposition un espace de rêve.

- ✓ Un lieu idéalement situé, à proximité des Gorges de l'Ardèche et de la Caverne du Pont d'Arc
- ✓ Des prestations complètes et adaptées à vos besoins
- ✓ Une équipe de professionnels à votre écoute

Ce livret vous propose une base d'organisation.



mariage 2016

Au milieu du Domaine une ferme, dans cette ferme différentes salles aux styles atypiques.

Au cœur se dresse une fontaine qui sublimerait vos photos et vous permettra d'organiser dans un décor original votre vin d'honneur.



Le chef et son équipe vous proposent divers menus qui seront personnalisables pour permettre de réaliser un repas sur mesure.

Nous vous invitons à dormir sur place pour permettre aux invités de profiter pleinement de cette journée.

Tout est réuni pour faire de votre mariage un moment unique et inoubliable !



- ✓ Location de salle (4 salles modulables)
- ✓ Restauration (des menus adaptables)
- ✓ Hébergement et petit-déjeuner

Mariez-vous en toute sérénité !

mariage 2016

Location de salles

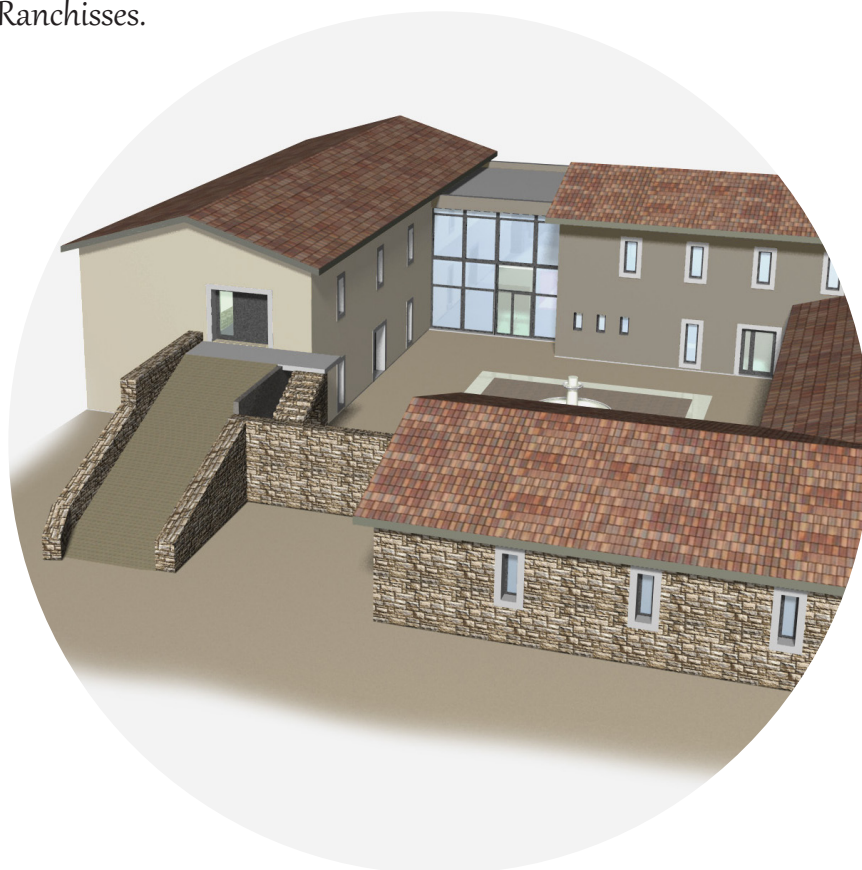


mariage 2016

La Ferme des Ranchisses a été imaginée sur la base d'une bâtisse datant du XIX^{ème} siècle. Celle-ci vous propose différentes salles à louer dans un cadre authentique.

Vous pouvez louer la Grange, l'Atelier et la Cour ensemble ou indépendamment les unes des autres. Vous pouvez également choisir de nous confier l'organisation de votre mariage (en saison, hors juillet/août) ou passer par un service traiteur toute l'année.

La Magnanerie et l'Orangerie sont disponibles uniquement avec une prestation réalisée par l'Auberge des Ranchisses.



Nom des salles	Surface	En banquet (places assises)	En tables rondes	En cocktail (places debout)
La Grange	220 m ²	200	150	300
L'Atelier	190 m ²	160	100	200
La Magnanerie	155 m ²	130	80	100
L'Orangerie	92 m ²	75	50	80
La Cour	725 m ² dont 220 m ² couverts			350

Le nombre de places assises maximum est à définir en fonction du plan de table.

Restauration



mariage 2016.
au vin d'honneur

Formule 15 €

Verrerie et nappage en non tissé.
L'installation du buffet, service
au buffet et au plateau.
L'apéritif peut être servi autour
de la fontaine en bordure de
rivière, ou dans les salles selon
la météo.

Les quantités fournies sont
définies au préalable.

Les canapés

en buffet

Quiche

Pizza

Assortiment de feuilletés

(Saucisse, fromage, tapenade)

Toast de tapenade

Toast de foie gras

Toast de saumon fumé

Verrine de mousse de saumon

Les boissons

en buffet

AVEC ALCOOL

Pastis

Ricard

Whisky

Kir *(crème de cassis, mûre, châtaigne)*



Vin blanc sec Chardonnay

Vin blanc moelleux Viognier



SANS ALCOOL

Jus d'orange

Coca cola

mariage 2016.
au vin d'honneur

Formule 24 €

Verrerie et nappage en non tissé.
L'installation du buffet, service
au buffet et au plateau.
L'apéritif peut être servi
autour de la fontaine en
bordure de rivière, ou
dans les salles selon
la météo.

Les quantités fournies
sont définies au préalable.

Les canapés

en buffet

Toast de foie gras poêlé au buffet
Toast de saumon fumé
Verrine de mousse de saumon
Verrine de mousse de chèvre
Verrine de mousse de bleu
Verrine de tomates-mozzarella au pesto
Verrine d'escargots à la crème d'ail
Feuilletés garnis assortis
Aïoli et son panier de légumes
Jambon cru tranché au buffet
Caviar d'aubergines sur toast

Les boissons

en buffet

AVEC ALCOOL

Atelier de vins blanc sec et moelleux,
vins rosés, vins rouges



Pastis - Whisky

Punch alcoolisé - Sangria

Martini - Porto



SANS ALCOOL

Sodas - Jus de fruits

Punch non alcoolisé

Menu Enfant

13,50 €

Assiette composée

Charcuterie, crudités, viandes,
frites, fromages



Dessert

Glace



Boissons

Sodas, limonade, sirop

Menu Buffet froid

32,50 €

L'entrée

Assortiment de Sauces : vinaigrette,
cocktail, mayonnaise, barbecue

Assortiments de crudités

Taboulés, salade composée, tomates, carottes râpées, céleri rémoulade,
salade de pomme de terre, concombre, maïs...



Chiffonnade de jambon cru
Rosace de saucisson d'Ardèche
Terrine et caillette maison
Saumon en Bellevue
Accompagné de saumon fumé
et rillettes de saumon
Hérisson de crevettes

Le plat

Assortiment de viandes
froides

Plateaux décorés comprenant
rosbif, rôti de porc, filet de dinde

Le fromage

Assortiment de fromages
régionaux
Plateaux dressés

Le dessert

Buffet de desserts

Mousse au chocolat, salade de fruits,
tartes assorties, entremets aux fruits rouges
ou au chocolat

mariage 2016
au repas

Menu Buffet
Champêtre

37 €

Le plat principal est servi
à l'assiette et à table.

L'entrée

Assortiment de Sauces : vinaigrette,
cocktail, mayonnaise, barbecue

Assortiments de crudités

Taboulés, salade composée, tomates, carottes râpées, céleri
rémoulade, salade de pomme de terre, concombre, mais...



Chiffonnade de jambon cru
Rosace de saucisson d'Ardèche

Terrine et caillette maison

Saumon en Bellevue

Accompagné de saumon fumé
et rillettes de saumon

Hérisson de crevettes

Le plat

Magret de canard aux cèpes
ou caramélisé aux épices
ou sauce myrtille



Filet de bœuf sauce forestière (suppl. 3€/pers)



Souris d'agneau confite au miel ou au curry



Carré ou cuisseau de veau flambé et son jus
(suppl. 5€/pers – 50 pers mini)



Filet mignon de porc sauce forestière



Poulet fermier sauce écrevisse ou ardéchoise



Jambon de porc sauce vigneronne



Cuisse de canard confite
sauce moutarde à l'ancienne



Sauté de veau aux écrevisses

Filet de truite bardé
et farci

Le fromage

Assiette de fromages
régionaux

Le dessert

Buffet de desserts

Mousse au chocolat, salades de fruits,
tartes assorties, entremets aux fruits
rouges ou au chocolat

mariage 2016
au repas

Menu Ardéchois

34,50 €

Mise en bouche

à définir avec le chef

L'entrée

Salade ardéchoise



Assiette de charcuteries de pays



Terrine de truite en mousseline
sauce aneth



Feuilleté d'escargots à la provençale



Feuilleté de ris d'agneau
à la crème d'ail

Le plat

accompagné de son assortiment
de légumes

Filet mignon de porc sauce forestière



Duo de veau et gambas au Mazan



Poulet fermier sauce écrevisse ou ardéchoise



Sauté de veau aux écrevisses



Filet de truite meunière



Filet de truite lardé
farci à la provençale

Le dessert

Pâtisseries maison servies
en assiette gourmande

Accompagnées d'une boule de glace
sur assiette décorée

Mini crème brûlée, fruits confits,
fondant au chocolat,
glace, crème chantilly

Le fromage

Assiette de fromages secs
régionaux

(Coudoulet, Mazan, Chèvre)



Faisselle de l'Ardèche à la
crème ou coulis de fruits
rouges

mariage 2016
au repas

Mise en bouche

à définir avec le chef

Menu Prestige

48,50 €

Trou Ardéchois

Sorbet Poire, eau de vie de Poire



Sorbet Framboise, eau de vie de Framboise

L'entrée

accompagnée d'un verre de vin de dégustation de votre choix

Assiette de foie gras maison



Assiette de saumon fumé



Salade d'automne

Pommes caramélisées, marrons de l'Ardèche, chèvre chaud, magret de canard fumé



Feuilleté de Saint Jacques aux légumes du moment, épinards frais, sauce écrevisse

Le plat

accompagné de son assortiment de légumes

Magret de canard aux cèpes ou caramélisé aux épices ou sauce myrtille



Carré ou cuisseau de veau flambé et son jus (50 pers mini)



Filet de bœuf sauce forestière



Souris d'agneau confite au miel ou au curry



Filet de truite lardé farci à la provençale



Pave de saumon sauce écrevisse



Brochette de filet de sole sauce agrumes

Le fromage

Assiette de fromages régionaux



Faisselle de l'Ardèche à la crème

Le dessert

pâtisseries présentées puis servies en assiette gourmande

Assortiment de pâtisseries, coulis de fruits rouges, crème fouettée, glaces, fruits confits



Et pièce montée (suppl. 5 €)

mariage 2016
au repas

Menu Buffet
Ateliers

55,50 €

Des mange-debout seront installés devant les buffets.

Différents pains seront servis en accompagnement.

**Ateliers
d'entrées**

Atelier aïoli

Assortiment de légumes crus et sa sauce aïoli



Atelier verrines

Mousse de saumon, tartare de bœuf, tartare de thon, mousse de chèvre, mousse de bleu, escargots à la crème d'ail



Atelier charcuteries

Jambon cru, saucisson, terrine, caillette, condiments



Atelier de la mer

Huîtres, crevettes, bulots, moules



Atelier d'entrées chaudes

Foie gras poêlé, gambas poêlées, St Jacques poêlées

**Atelier
fromages**

Assortiment de fromages de pays : Mazan, Coudoulet, Chèvre, Bleu

**Atelier
boissons**

Eaux minérales, vins, café, champagne servi en fontaine

(Voir carte pour le choix des vins, du champagne ou pour le droit de bouchon)

**Atelier
desserts**

Verrines de mousses de fruits, verrines de mousse au chocolat, assortiment de tartes, fontaine au chocolat chaud et ses fruits, entremets aux fruits et au chocolat, glaces

Pièce montée
fournie par vos soins

**Atelier
du plat principal**

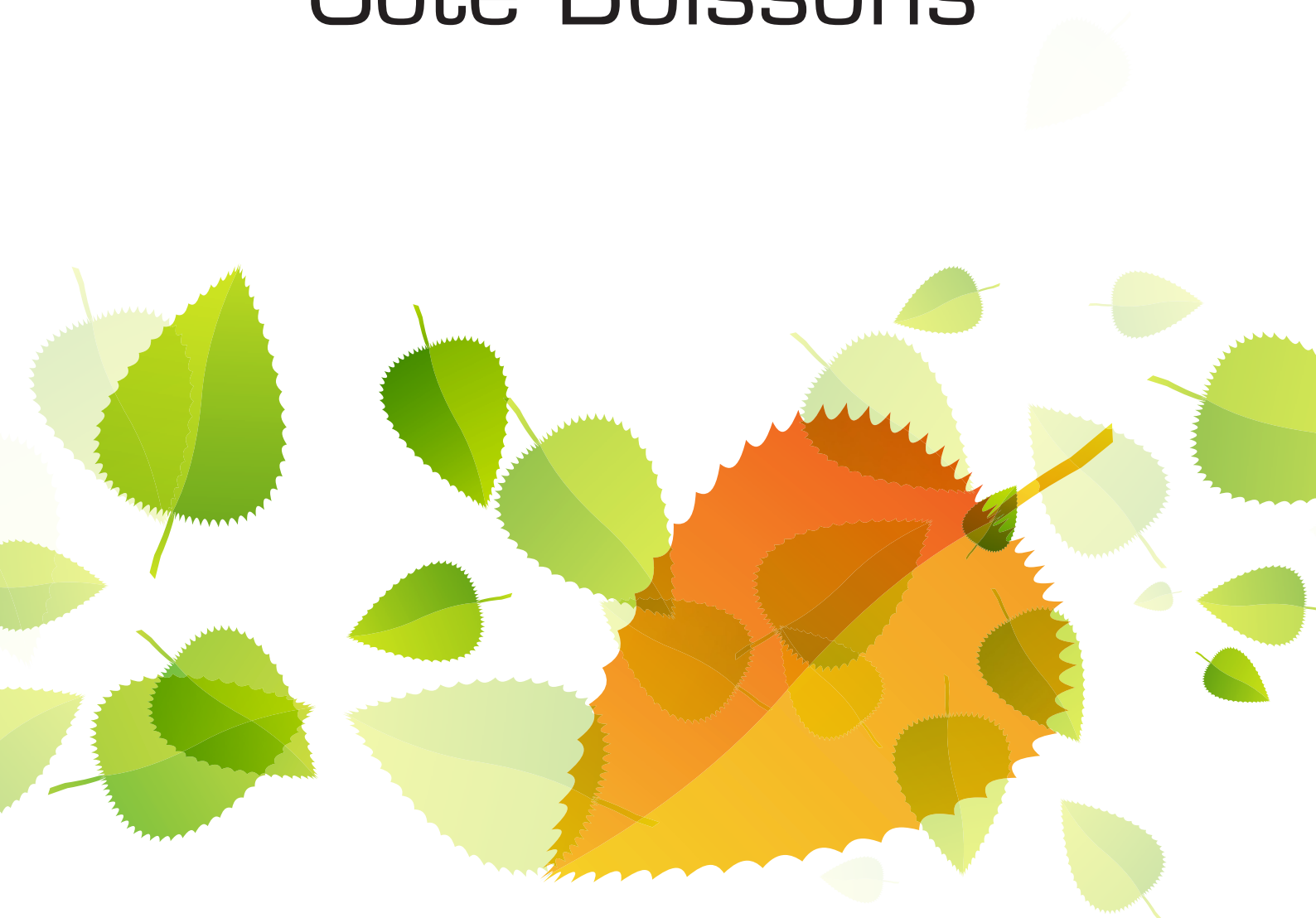
Ravioles à la crème, verrine de purée à l'huile d'olive, verrine de lentilles du Puy aux lardons, légumes frits

Mini brochettes : dinde, bœuf, agneau, magret de canard, travers de porc, espadon

(Les brochettes sont accompagnées de purée de lentilles et d'un assortiment de légumes)

Buffets permettant de se retrouver autour d'un met accompagné d'un vin de votre choix.

Côté Boissons



Nos forfaits
Boissons

**Forfait
Boissons**

5,00 €

Eaux minérales



Vin rouge ou rose au pichet

1 pichet de 75cl pour 4 personnes



Café

Les Formules

« Forfait Boissons »
et
« Forfait Boissons Premium »

Comprennent :

1 bouteille de vin
base 4 personnes

1 bouteille d'eau minérale
base 2 personnes

**Forfait
Boissons Premium**

7,00 €

Eaux minérales



Trilogie de vins de Pays
des Coteaux de l'Ardèche



Café



mariage 2016

Notre Cave

Tous nos vins vous seront proposés avec une remise de 10%.

Les vins blancs

I.G.P (Indication Géographique Protégée)
(Chardonnay)

LES VIGNERONS ARDECHOIS ~ Terre d'Amandier - Réserve **16€**

DOMAINE DES TERRIERS ~ Cuvée Mathis **16€**

LOUIS LATOUR ~ Chardonnay Ardèche **18€**

I.G.P (Indication Géographique Protégée)
(Viognier)

LES VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Terre d'Eglantier - Réserve **22€**

DOMAINE DES TERRIERS ~ Cuvée Camille **22€**

DOMAINE DE SALEL ~ Que sa quo **22€**

LES VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Vendanges d'Octobre - Réserve **29€**

A.O.P (Appellation d'Origine Protégée)

GUIGAL ~ Blanc **16€**

GUIGAL ~ Croze-Hermitage **26€**

GUIGAL ~ Condrieu **49€**

Les vins rosés

I.G.P (Indication Géographique Protégée)

VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Syrah Terre de Figuier - Réserve **16€**

DOMAINE DE CASSAGNOLE ~ Cœur de Païolive **16€**

COTES DU VIVARAIS ~ Domaine Mas de Bagnols **16€**

CHATEAU DE LA SELVE ~ Cuvée Maguelonne **16€**

DOMAINE DES TERRIERS ~ Cuvée Cécile **16€**

CHATEAU DE LA SELVE ~ L'Audacieuse **28€**

A.O.P (Appellation d'Origine Protégée)

PERRIN ET FILS ~ Lubéron Eléphant rose **16€**

LES VIGNERONS ARDECHOIS ~ Côtes du Vivarais - Réserve **18€**

COTEAUX DU LANGUEDOC ~ Château Puech Haut

Cuvée Prestige **24€**

PERRIN ET FILS ~ Tavel **25€**



mariage 2016



Les vins rouges

I.G.P (Indication Géographique Protégée)

VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Merlot - Terre de Mûrier - Réserve **16€**

VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Terre de Chêne Rouge - Réserve **16€**
(Élevé en fût de chêne)

VIGNERONS ARDÉCHOIS ~ Les Buis D'APS - Pinot Noir **16€**

DOMAINE DE CASSAGNOLE ~ Cœur de Païolive **16€**

COTES DU VIVARAIS ~ Domaine Mas de Bagnols **16€**

DOMAINE DES TERRIERS ~ Cuvée Guillaume **22€**

CHATEAU DE LA SELVE ~ Cuvée Palissaire **16€**

CHATEAU DE LA SELVE ~ Cuvée Beaulieu **24€**

A.O.P (Appellation d'Origine Protégée)

VIGNERONS ARDECHOIS ~ Côtes du Vivarais - Réserve **18€**

COTES DU VIVARAIS ~ Domaine Gallety **30€**

E-GUIGAL ~ Côte du Rhône **18€**

PIC SAINT LOUP ~ Mas de Cairrel **20€**

E-GUIGAL ~ Crozes-Hermitage **26€**

E-GUIGAL ~ St Joseph **32€**

M. CHAPOUTIER ~ Cornas **32€**

PERRIN ET FILS ~ Vacqueyras - Cuvée Les Christins **34€**

PERRIN ET FILS ~ Gigondas - Cuvée La Gille **35€**

CHATEAU DE VAUDIEU ~ Châteauneuf du Pape **48€**

Nos champagnes

EARL DU BIGUET ~ Saint Péra y **26€**

COLIN ~ Blanche de Castille **35€**

BESSERAT DE BELLEFON **49€**
Cuvée des Moines

PIPER HEIDSIECK **49€**

GOSSET ~ Excellence **49€**

GOSSET ~ Grande Réserve **55€**



mariage 2016

Hébergement



mariage 2016

- À partir de 2 nuits :
selon les tarifs en vigueur

- Frais de dossier offert

- Week-end férié :

Ascension :

Minimun de 4 nuits,
selon nos tarifs en vigueur

Pentecôte :

Minimun de 3 nuits,
selon nos tarifs en vigueur

- Tarif hébergement réception
spécial 1 nuit (hors week-end férié)



	09/04 au 03/05	04/05 au 28/05	29/05 au 01/07	03/09 au 24/09
2 chambres	64 €	72 €	89 €	64 €
3 chambres	78 €	93 €	110 €	78 €

Taxe de séjour 0€50 / jour (à partir de 18 ans)

Cautiion de 320€ / mobilhome (rendue lors du départ)

Locations disponibles à partir de 13h, doivent être libérées avant 11h30. Le ménage doit être effectué.



En option :

- Pack hôtelier complet : 13 €/personne
(draps coton et taies + jeu de serviettes complet
+ tapis de bain + lits faits)
- Ménage : 70 €

Au réveil

Petit-déjeuner

7,50 €

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, yaourts,
céréales, pains au lait, fruits



Café, thé, chocolat



Jus de fruits



Charcuteries / fromages

(Supplément salé 6€50)

Brunch

18,50 €

Pain

Beurre

Confiture

Croissants

Yaourts

Céréales

Pains au lait

Fruits

Chocolat

Café

Thé

Jus de fruits

Assortiment de salades



Assortiment de charcuteries et viandes froides



Assortiment de fromages régionaux



Tartes assorties et fruits



Vin des pays des Coteaux de l'Ardèche

SPÉCIALISTES DU SUR-MESURE :

Nos équipes auront le plaisir de vous conseiller
pour l'organisation de votre événement ainsi que pour adapter
votre budget à vos besoins !

A bientôt à la Ferme des
Ranchisses !