



BROCHURE MARIAGE -2025-

De juin à octobre

Téléphone : 07 89 22 58 69

Email : pisciculture.montremont@gmail.com

Adresse : 100 Impasse les Pesetz, 74230, Thônes

Site internet : www.pisciculture-montremont.com

*Vous recherchez un lieu atypique
pour célébrer votre union ?
La Pisciculture de Montremont est idéale pour vous !*

Vous avez deux options pour en profiter :

- Privatiser le lieu et l'utiliser comme
une salle des fêtes, en toute liberté.*
- Privatiser le lieu avec notre service traiteur,
pour une expérience clé en main et sans souci.*

SOMMAIRE

1 À VOTRE DISPOSITION

2 EN SUPPLÉMENT

3 LES TARIFS DE PRIVATISATION

4 SERVICE TRAITEUR

5 GALERIE

6 PLAN DU SITE

1 À VOTRE DISPOSITION

UNE SALLE

- Tables rectangulaires en bois
- Manges debout
- Chaises tressées grises



MAX 80
PERSONNES
ASSISES



MAX 150
PERSONNES
COCKTAIL

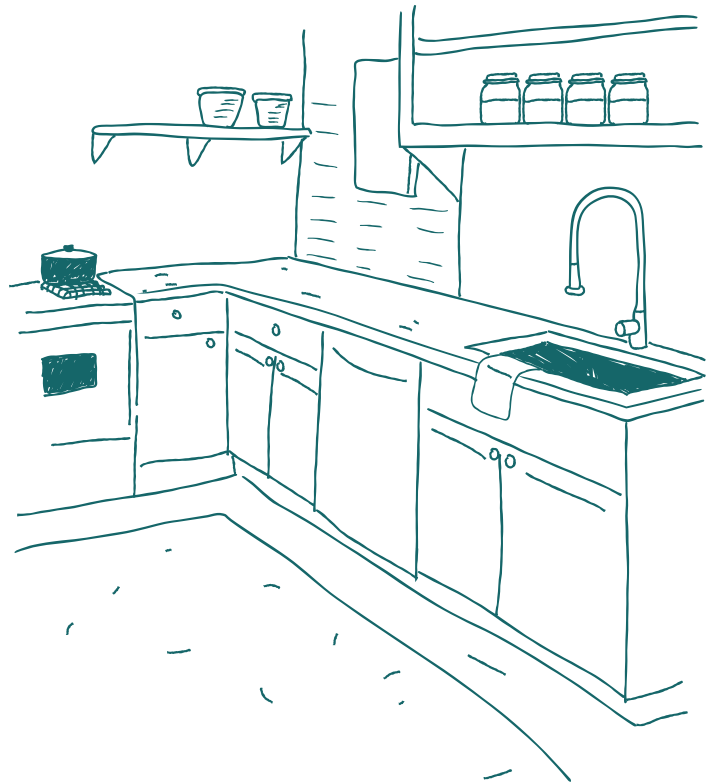


UN BAR

- Evier
- Machine à laver les verres
- Frigo à boisson
- Tireuse à bière
- Machine à café

UNE CUISINE

- Espace de dressage
- 2 chambres froides
- 1 four mixte
- 1 piano
- 1 congélateur
- 1 plonge



UN PARC

- 1000 m² de parc
- 3 terrasses au bord de la rivière
- 1 tonnelle extérieur
- 2 petits étangs



UN ESPACE POUR CÉRÉMONIE LAÏQUE

- Chaises en bois et bancs
- Une arche en bois



LA VAISSELLE

- Assortiment de petites assiettes, grandes assiettes et assiettes creuses blanches
- Assortiment de couverts de table, couverts à entremet, couverts à poisson et couverts à dessert
- Verres à eau, verres à vin, verres à champagne
- Tasses à café, cuillères à café et tasses à thé



LES PETITS PLUS

- Un vidéo projecteur avec toile de projection
- Des enceintes



2 EN SUPPLÉMENT

LE LINGE DE TABLE

- Nappes blanches 10€/unité
- Housses de chaises blanches 2€/unité
- Serviettes en tissus beiges 1€/unité

LE NETTOYAGE

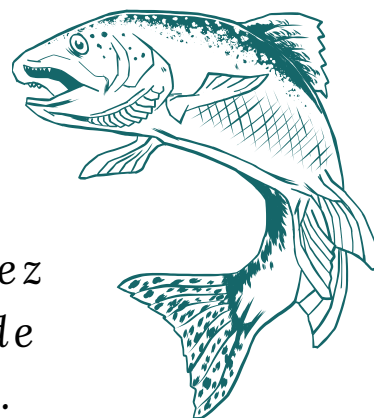
- Rangement et nettoyage de la salle
- Rangement et nettoyage de la cuisine
- Laver la vaisselle
- Vider les poubelles

200€

ACTIVITÉ PÊCHE

- 16,50€/Kg

Pêchez le nombre de truite que vous désirez et repartez avec ! On vous les vide et garde au frais jusqu'à la fin de votre évènement.



3 TARIFS DE PRIVATISATION

De juin à octobre

EN WEEKEND

- Du vendredi 18h au dimanche 18h **5000€**
- Du vendredi 18h au samedi soir (2h du matin) **3000€**

EN SEMAINE

- De la veille 18h au jour J (2h du matin) **2500€**



4 SERVICE TRAITEUR

MENU VIN D'HONNEUR

BOISSON

Punch ou Framboisine
Vin rouge / Vin blanc / Rosé
Bière
Eau pétillante / Sodas

15€ / PERS

*Supplément Champagne
50€/la bouteille (8 verres)

BUFFET

Minis Burgers à la Truite
Minis Burgers Chèvre
Rillettes de Truites
Wraps
Bricks Chèvre Miel
Assortiment de Verrines
Panier de Crudités

18€ / PERS

Ardoise de Desserts

MENU

REPAS

ENTRÉE

Œuf Poché, Pesto de Roquette et sa Chips de Bacon
ou
Truite Fumée Maison sur Toast de Patate Douce

PLAT

Filet Mignon de Porc en Croute,
Sauce Foie Gras ou forestière,
Gratin de Pomme de Terre et Légumes de Saison
ou
Pavé de Truite Saumonée, Sauce Aigre Douce,
Purée de Patate Douce et Légumes de Saison

DESSERT

Assortiment de Mignardises :
Pyramide de Macaron, Mini Tartelettes,
Choux à la crème, Verrines Sucrées
ou
Royal au Chocolat
ou
Fruitier

49€ / PERS

MENU

BOISSONS REPAS

SOFT (UNIQUEMENT)

Eau pétillante
Jus de fruits
Sodas

4€ / PERS

FORMULE COMPLÈTE N°1

Softs : Eau Pétillante, jus de fruit, sodas

Rouge : Pic Saint-Loup

Blanc : Roussette de Seyselle

Rosé : Coteaux Varois

Café

10€ / PERS

FORMULE COMPLÈTE N°2

Softs : Eau Pétillante, jus de fruit, sodas

Rouge : Saint-Joseph

Blanc : Chignin Bergeron

Rosé : Côtes de Provence

Café

14€ / PERS

PÉTILLANT

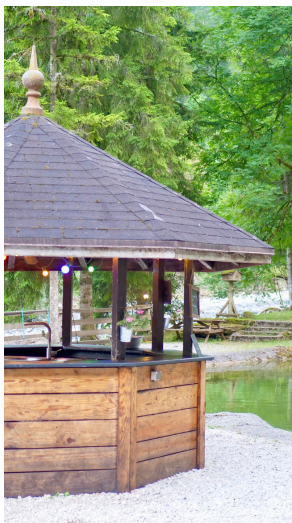
Prosecco

28€ LA
BOUTEILLE

Champagne

50€ LA
BOUTEILLE

5 GALERIE



6

PLAN DU SITE

