



# RÉCEPTION

## Une destination de charme

Pour l'organisation de toutes vos réceptions privées : fiançailles, anniversaires, communions, baptêmes ...

Pour l'organisation de tous vos événements professionnels : lancements produits, défilés de mode, exposition photographique, cocktails, dîners de gala, tournages de film/clip, relations publiques, showroom, soirées d'inauguration, ...

L'Auberge du Moulin de Léré vous accueille en plein cœur de la vallée du Brevon, avec une vue imprenable sur la campagne environnante du Chablais.

### Traiteur

Notre équipe s'occupe pour vous de la partie Traiteur de votre Réception.

Toute l'année nous vous proposons :

- Privatisation de tout ou partie de l'établissement (salon de réception avec cheminée, salle de séminaire, hôtel, parc...)
- Privatisation du restaurant
- Jardins ombragé
- Projection sur écran
- Nous vous laissons libre la création d'ambiance et aménagement du site
- Selon vos besoins, vos envies et sur demande...de nombreuses possibilités s'offrent à vous!

Le Moulin de Léré peut recevoir jusqu'à 100 personnes en cocktails et 50 personnes assises.

### Nos tarifs

Nos menus à partir 37euros jusqu'à 70€ par personne.

*(Nos menus à 37€ sont disponibles pour un groupe d'un maximum de 22 convives, au delà nous vous proposons les formules ci-dessous avec privatisation de la salle principale comprise.)*

### Proposition de menu 48€

Amuse Bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert

### Proposition de menu 59€

Amuse Bouche  
Entrée  
Plat poisson  
Plat viande  
Dessert

Assiette de Fromages des nos vallées 8€/personne

Les menus vous seront détaillés **une quinzaine** de jours à l'avance selon le marché.

Nous nous engageons à répondre à vos attentes, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits éventuels.

- **Pour les menus enfant** nous pouvons vous proposer :

Ardoise de charcuterie, plat, dessert à 17€ par enfant

OU

Plat et dessert à 13€ par enfant

***Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. En cas d'allergies signalez-les-nous lors de la réservation, nous adaptons votre menu.***

- **Forfait Boisson**

Afin de vous assurer un certain confort, nous vous proposons 2 forfaits boisson, servis à discrétion. Ces forfaits peuvent être modifiés à votre demande.

Pour le choix du vin à la carte contactez nous.

- Forfait Boisson «Confiance » : 25 € / personne
- Forfait Boisson « Découverte du terroir » : 33 € / personne

Forfait Boisson « Confiance » 25€/personne

Vin blanc, Argile blanc, biodynamique, IGP Allobroges, Domaine des Ardoisières 2015

Vin Rouge, Aparté, AOC pic saint Loup, Mas de Jon 2014

Eaux minérales et Café

Forfait Boisson « Découverte » du terroir 33€/personne

Vin Blanc, C de Marin, chasselas BIO, IGP Allobroges, Domaine Les Vignes de Paradis 2016

Vin Rouge, Amariva (Cabernet sauvignon, persan), Domaine G&G 2011

Eaux minérales et Café

Le nombre de couverts devra être confirmé 20 jours avant la prestation et sera retenue comme base de facturation. Toute annulation jusqu'à 48 heures avant la date de la réservation qui interviendra après ce délai entraînera la facturation de 50% du prix par personne, au delà de 48 heures ; le 100% du couvert annulé sera facturé.

**MOULIN DE LÉRÉ**

Sous la Côte  
74470 VAILLY  
TEL: +33450736183  
contact@moulindeleere.com  
www.moulindeleere.com



