



VOTRE MARIAGE FACE AU MONT-BLANC

Hôtel Alpaga***** Megève

MEGÈVE – UN VILLAGE AUTHENTIQUE

L'Alpaga se situe au cœur des Alpes, à Megève, et offre une magnifique vue sur le Mont Blanc à 1100 m d'altitude.

Niché au cœur du Pays du Mont Blanc dans un cadre exceptionnel, doté d'une histoire et d'un patrimoine hors du commun, Megève possède une âme qui va bien au-delà des images que l'on a de ce lieu unique.

Elle cultive le charme d'un vrai village épanoui autour de sa place principale aux allures médiévales, avec ses vieux quartiers aux ruelles étroites, ses fraîches placettes égayées de fontaines et de lavoirs : le cachet d'une architecture de montagne qui a su respecter son histoire.

L'Alpaga embrasse tout le val d'Arly et place le visiteur dans un univers de grandeur et de beauté pure.

En avion: Aéroport de Genève Cointrin
(1h/80km)

Aéroport de Lyon Saint Exupéry (2h/175km)

En hélicoptère: altiport de Megève (20min/10km)

En train: gare de Sallanches (30min /20km)



L'ALPAGA – LES CHALETS MÈGEVANS



Hameau, Gastronomie et Luxe,

L'ALPAGA EN BREF

- 22 chambres, 5 suites, 6 chalets privatifs de 3 à 6 chambres
- Soit un total de 58 chambres
- 2 restaurants : « La Table de l'Alpaga », restaurant doublement étoilé depuis janvier 2020
- « Le Bistrot de l'Alpaga » la brasserie
- Un spa intérieur: un bassin ludique, un hammam, une salle de fitness et 3 cabines de massage
- Un spa extérieur: un sauna au feu de bois et un bain nordique face au Mont Blanc
- De nombreuses activités
- Une équipe dédiée à votre évènement



L'ALPAGA, UN HAMEAU IDÉAL POUR VOTRE MARIAGE

Imaginez votre arrivée à l'hôtel en calèche,
vos convives vous attendant
en haie d'honneur sous l'arche de l'Alpaga,
face au Mont-Blanc, une coupe
de champagne à la main.

Poursuivez par votre cocktail dans les jardins
de l'Alpaga, où la nature est votre dernier invité.

Notre chef doublement étoilé, vous fera partager sa cuisine locale et
de saison en fonction de vos envies.

Votre soirée se prolongera sous les étoiles avec un lâcher de
lanternes et une soirée dansante jusqu'à l'aube.

Un rêve éveillé dont vous garderez un souvenir éternel.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 125 convives.

Pour vous faire une idée, voici une vidéo vous plongeant
au cœur d'un mariage à l'Alpaga.



*Afin d'avoir accès au lien de la vidéo, il vous faut sélectionner
« Activer le contenu externe pour cette session » à l'ouverture du
document.*

UN SERVICE PERSONNALISÉ

Afin d'organiser au mieux votre mariage, nous vous accompagnerons dans les différentes étapes: du testing de votre repas, aux conseils des prestataires, à la réservation des chambres et à la coordination du jour J.

L'Alpaga permet à chacune de vos envies de se réaliser et votre rêve deviendra réalité.

VOTRE CÉRÉMONIE

A l'Alpaga, nous avons la possibilité d'accueillir votre cérémonie, en extérieur, sur la terrasse ou dans nos jardins, comme en intérieur.

Frais de mise en place des assises : 5€ par personne avec les chaises blanches. Possibilité de louer en supplément des chaises transparentes.

Contact de célébrants et fleuristes sur demande.





VOTRE COCKTAIL DE MARIAGE

En fonction de vos envies, nous vous proposons trois formules de cocktail à personnaliser, d'une durée de 1h30.

Je t'aime, un peu...

Beaucoup

Champagne Busin
Boissons sans alcool
Eaux minérales

6 Canapés au choix

45€/pers

Passionnément

Champagne Bruno Paillard
Cocktail des mariés
Boissons sans alcool
Eaux minérales

6 Canapés au choix
Plateau de charcuterie ou de fromage

60€/pers

A la Folie

Champagne Bruno Paillard
Cocktail des mariés
Boissons sans alcool
Eaux minérales

6 Canapés au choix
Plateau de charcuterie ou de fromage
Une animation culinaire

65€/pers

*Champagne sur une base de 2 coupes par personne
Canapés susceptibles de changer en fonction des saisons et des arrivées du chef. Choix identique pour l'ensemble des convives*

NOS SUGGESTIONS DE CANAPÉS ET ANIMATION CULINAIRE

CANAPÉS FROIDS

Gravlax d'omble chevalier au citron confit

Mini choux club sandwich classique

Terrine de foie gras au vin chaud épicé

Emulsion choux fleur et caviar de hareng

Truite fumée et avocat

Gaspatch de tomate (*uniquement l'été*)

Caviar de courgette, faisselle aux herbes (*uniquement l'été*)

CANAPÉS CHAUDS

Paleron de boeuf, sauce Mondeuse

Mousse de pomme de terre au lard paysan

Toast savoyard (reblochon et diot fumé)

Poitrine de porc braisé sauce barbecue

Crème de céleri et pommes vertes

Croustillant de canard confit aux épices et amandes

ANIMATION CULINAIRE

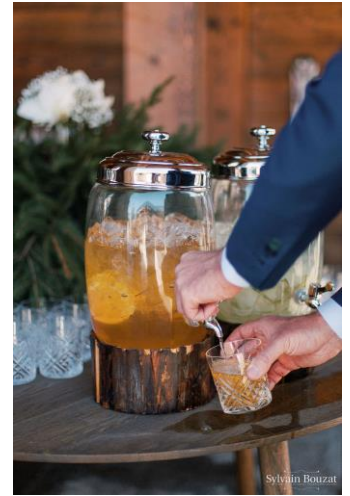
Raclette

Fondue

Découpe de truite fumée

Découpe de Jambon fumé

Barbecue (diots naturels, diots fumés, pormoniers)



Sylvain Boizat



VOTRE DINER DE MARIAGE

Nous vous proposons un menu 3 plats.

Le choix de menu sera identique pour l'ensemble des convives.

En fonction de vos envies, vous pouvez personnaliser votre diner

Entrée

-

Poisson ou viande

-

Dessert

110€/pers

Supplément fromage 10€/pers

Supplément pièce montée 10€/pers

Supplément pour un dessert spécifique fait sur mesure avec notre Chef Pâtissier 100€/dessert



SUGGESTIONS DE DINER DE MARIAGE

ENTRÉES

Œuf à 64°, champignons de la Motte Servolex et sarrasin

Ou

Foie gras Truite Fumée, betteraves et poires au vin chaud épicié

PLATS

Filet de truite et légumes de saison, émulsion crustacée

Ou

Filet de dorade, risotto aux champignons de saison

Ou

Filet de bœuf sauce Mondeuse, Gâteau de pommes de terre aux champignons

Ou

Filet de Veau, fumé épicié, jus au serpolet, déclinaison de carottes

DESSERTS

Fraisier *(uniquement en été)*

ou

Entremet chocolat vanille

Ou

Entremet Mangue Vanille Coco *(uniquement en hiver)*

Le choix de menu doit être identique à l'ensemble des convives.



NOS FORFAITS BOISSONS

Chaque forfait de vin proposé inclut une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale plate & gazeuse, café et thé.
Les exemples de vin sont donnés à titre indicatif et peuvent être sujet à modification selon les stocks de nos fournisseurs.

FORFAIT EAU

Eau minérale plate & gazeuse

Café & Thé

10€ Par personne

FORFAIT VIN MAISONS

Vin de Savoie Apremont Domaine Julie Portaz ou Vin de France Petit Batard

Vin de Savoie Mondeuse Domaine Grisard ou Cote du Rhone La Muse

Papilles Domaine Montirus

35€ par personne

FORFAIT VIN PREMIUM

Chablis Maison Fevre ou Sauvignon Blanc Saint Bris La Manufacture

Bordeaux St Emilion Château Castel Ferignac ou Lirac La Dame Rousse

Domaine de la Mordorée

50€ par personne

FORFAIT VIN EXCLUSIFS

Sancerre Domaine Fouassier ou Chignin Bergeron de Savoie Domaine Adrien

Berlioz

St Emilion Grand cru Château Grand Faurie La Rose ou Marsannay Les Mogottes

Domaine Magnien

65€ par personne

NOS FORFAITS BOISSONS

À LA CARTE

Pour une sélection plus personnelle de vins et boissons, nous serions ravis de vous communiquer notre carte des vins. C'est avec plaisir que notre sommelier reste à votre disposition afin de vous écouter et vous guider.

DROIT DE BOUCHON

Nous vous laissons la possibilité d'apporter les bouteilles que vous souhaitez.

Des droits de bouchons ci-dessous seront appliqués:

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Bouteille de vin 75cl | 15€/bouteille |
| Bouteille de champagne 75cl | 25€/bouteille |
| Magnum de vin 150cl | 25€/bouteille |
| Magnum de champagne 150cl | 35€/bouteille |

FORFAIT OPEN BAR

Le forfait open bar inclut les eaux minérales, une sélection de jus de fruits et sodas, vin blanc, vin rouge, bière, vodka, gin, whisky.

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Forfait Basique 3h sans champagne | 35€/personne |
| Forfait Premium 3h avec champagne | 60€/personne |

A titre indicatif pour les vins: Vin de Savoie Apremont ou Chardonnay Pays d'Oc et Vin de Savoie Mondeuse ou St Chinian

LES PETITS PLUS DE VOTRE MARIAGE

Pourquoi ne pas se laisser tenter par les petits plus qui feront de votre mariage un moment unique et inoubliable ?

Voici quelques-unes de nos suggestions.

En fonction de vos goûts, de votre imagination et de vos idées, nous sommes à votre écoute.

| | |
|--|---------------------------|
| Candy Bar | 5€/personne |
| Late Snack | |
| Club Sandwich | 5€/personne |
| Douceurs salés (Gressins, olives..) | 5€/personne |
| Brochettes de fruits | 5€/personne |
| Feux d'artifices | à partir de 2500€ |
| Envol de lanternes | 5€/lanterne |
| Sortie scintillants | 50€ |
| Pause sucrée ou salée à l'arrivée | Sur demande |
| Oshibori frais ou chaud | 5€/personne |
| Cadeaux invités | Personnalisés sur demande |



LE MATÉRIEL POUR VOTRE MARIAGE

Nous avons sélectionné pour vous différents prestataires, pour vous accompagner dans l'élaboration de votre mariage. Nous nous ferons un plaisir de vous communiquer la liste de ceux-ci lorsque le mariage est confirmé. Sachez que nous n'avons pas de contrats d'exclusivités avec eux, et que vous pouvez venir avec les prestataires de votre choix.

Pour vos assises :

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Housse de chaises blanches | 5€/personne |
| Chaise Napoléon ou Victoria | à partir de 7€/personne |

Pour la marquise/tente (obligatoire)

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Marquise transparente | à partir de 3500€ |
| Tente nomade | sur devis |

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Ecran plat TV | sur devis |
| Matériel audio, enceinte, micro | sur devis |
| Photobooth | à partir 350€ |

Fleurs, Décoration noms des prestataires sur demande

Photographe & Vidéaste noms des prestataires sur demande

Wedding planner noms des agences avec qui nous avons déjà collaborées sur demande

LE BRUNCH

Pour continuer la fête et réunir une dernière fois tous vos convives, nous vous proposons d'organiser un brunch le lendemain.
Formule brunch à 45€ par personne, pour une durée de 2heures de 11h30 à 13h30 ou de 12h00 à 14h00.

DOUCEURS SUCRÉES

Viennoiseries et petits pains
Céréales – Muesli
Yaourts – Fromage Blanc
Cake
Confiture
Tarte de saison
Tiramisu
Salade de fruits
Pancake ou Crêpes

DOUCEURS SALÉES

1 plat chaud et 1 garniture à l'assiette
Truite fumée maison
Oeuf au plat ou brouillé
Fromage de pays
Salades variées
Tranche de bacon grillé
Plateau de charcuterie de pays
Quiche savoyarde

BOISSONS

Boissons chaudes :
Café, thé, chocolat

Boissons froides :
Jus de fruit frais pressés
Sodas
Eaux minérales
Vins

VOTRE HÉBERGEMENT

La privatisation de l'hôtel nécessite au minimum une réservation de 22 chambres et 5 suites-appartements.

L'hôtel dispose de 22 chambres, 5 suites-appartements et 6 chalets privés, soit un total de 58 chambres.

Nous proposons un tarif unique par chambre, variable en fonction des périodes.



NOS TARIFS INCLUENT

- Petit déjeuner continental servi sous forme de buffet au restaurant
- Accès internet wifi
- Accès au Spa de l'Alpaga
(Bassin ludique, hammam, Bain scandinave et Sauna extérieurs face au Mont-Blanc et espace de remise en forme)
- Taxes et services de l'hôtel *(Sauf taxe de séjour 2,5€ par personne et par jour)*

Pour une offre plus détaillée, merci de nous contacter.

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS OFFRIR

VOTRE MENU TEST

Nous avons le plaisir de vous offrir avant le jour J votre menu pour deux personnes afin que nous puissions satisfaire toutes vos demandes et suggestions.

Couverts supplémentaires pour les accompagnants: 60€ par personne

VOTRE NUIT DE NOCES

Nous vous offrons votre nuit de noces dans une suite une chambre

VOS NOCES DE COTON

Revivez votre mariage à l'Alpaga !

Nous avons le plaisir de vous offrir une nuit d'été dans l'établissement avec petit déjeuner pour votre premier anniversaire de mariage.

La date sera à convenir ensemble selon les disponibilités et l'ouverture de l'hôtel.





CONTACT

Amélie Maupeu – Responsable Commerciale Hôtel Alpaga *****

a.maupeu.alpaga@beaumier.com - + 33 (0)4 50 91 48 72 - +33 (0)6 31 15 65 19

Beaumier
LE VAL THORENS
VAL THORENS

Beaumier
L'ALPAGA
MEGÈVE

Beaumier
LE GALINIER
LOURMARIN

Beaumier
LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL

Beaumier
LE MOULIN
LOURMARIN

Beaumier
LE FITZ ROY
VAL THORENS

Beaumier
LES ROCHES ROUGES
SAINTE-REMY

Beaumier
CAPELONGUE
BONNIEUX