
Bienvenue au
Hibou d'Arbois...
CLUB
DU MONT D'ARBOIS
RESTAURANT
SELF-SERVICE
BAR-AFTER
LE HIBOU D'ARBOIS
MONT D'ARBOIS • MEGÈVE •



QUELQUES MOTS POUR COMMENCER...

Très chers futurs mariés,

Vous êtes sur le point de vivre l'un des plus beaux jours de votre vie.

Votre mariage mérite un lieu à la hauteur de votre histoire — un cadre authentique, chaleureux et inspirant.

Au Hibou d'Arbois, nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion au service de votre événement, pour créer avec vous un moment vrai, sincère et rempli de joie.

Entre gastronomie locale et art de recevoir, nous vous accompagnons à chaque étape pour que ce jour soit tout simplement parfait, à votre image.

L'équipe évènementielle du Groupe Bourdoncle

UN LIEU D’EXCEPTION POUR DIRE “OUI”

Face aux paysages des Alpes, votre cérémonie prend une dimension magique.

Notre grande terrasse panoramique offre un cadre idéal pour échanger vos vœux, entourés de nature et baignés de lumière.









Pour la réception, nos espaces intérieurs modulables s’adaptent à toutes les configurations : cocktail, dîner assis, piste de dance etc. — tout est pensé pour donner vie à vos envies.

JUSQU’À 400 CONVIVES





Cocktail apéritif

Nos suggestions

CHAUD

Friture de calamars, sauce tartare
Arancini au beaufort
Mini Croque Jambon et béchamel beaufort
Palet Megevan de polenta, sauce tomate au fenouil
Gougère béchamel au beaufort
Pommes dauphine au fromage et jambon de Savoie
Artichaut frit et sa crème mascarpone à la truffe

-

FROID

Tartelette de légumes confits au fromage frais
Verrine de tartare de thon et avocat
Palet de pommes de terre safrané, hadock et chantilly aux œufs de truite et fines herbes
Verrine de pommes fruits et magret séché
Bruschetta de tapenade de tomates confites et olives
Brandade de morue aux épices sur son toast

-

PREMIUM

Arancini à la truffe
Mini croque jambon truffe
Tempura de crevettes, sauce curry et estragon
Ravioles chinoises, sauce aigre douce
Gravlax de saumon et chantilly chartreuse
Mini crème brulée au foie gras de canard
Cuillère de carpaccio de poisson aux agrumes et gingembre
Foie gras mi-cuit sur toast de pain d'épices



Dîner de Mariage

Nos suggestions

ENTRÉES

Langoustines au caviar de Sologne et minute d'épinards aux noisettes

Foie gras de canard mi cuit, gelée de sauternes et brioche gourmande toastée

Carpaccio Artichauts et Truffe, salade d'herbettes, fleur de courgette en beignet

–

PLAT

Timbale de Saint-Jacques juste raidies, morilles extras et sauce suprême truffe d'hiver

Filet de bœuf Black Angus, arancini à la truffe et sauce périgourdine

Plat végétarien sur demande

–

DESSERT

L'éclat aux deux chocolats

Cheesecake aux fruits rouges, sablé breton

Tarte Mont blanc d'Arbois





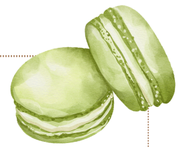
Notre chef pâtissier Benoît, vous propose

Wedding Royal
Biscuit chocolat, croustillant gianduja, crémeux guanaja,
mousse chocolat au lait et glaçage miroir

Wedding Marron et myrtille
Dacquoise noisette et châtaigne, confit myrtille, mousse marron
et chocolat blanc et éclats de meringue et marron confit

Wedding Vanille et framboise
Biscuit moelleux amande ,croustillant pistache, fruits rouges
et crème mousseline vanille

Pièce montée Croquembouche
Saveur vanille



Buffet de desserts

Les bouchées sucrées : *Mini Paris-Brest, Mini Brownies,*
Mini Dunes Blanches, Tartelette Framboise,
Tartelette Myrtille

Les créations à partager : *Tarte Citron Meringuée,*
Tarte aux Fruits de Saison, Tarte Praliné et Chocolat,
Cheesecake, Entremets Chocolat Noir 70 %

Nos ateliers culinaires

Côté Salé



Atelier Saumon fumé
Crème de raifort et toasts,
pommes grenailles

Atelier raclette
Viande de grison, jambon blanc
et grenailles

Atelier Lobster Rolls

Atelier Crevettes flambées au Génépi

Atelier Découpe minute - Jambon de Pays

Atelier Pizza à la truffe

Côté Sucré

Atelier fontaine d'Arbois Chocolat
Guimauves, fruits et bonbons









Pour agrémenter votre mariage

Laissez-vous porter par une expérience gustative et festive d'exception.
Au fil de la soirée, savourez une sélection raffinée et profitez d'animations pour un moment inoubliable : **chanteur-se en live, bar à cocktails, violoniste, décoration florale sur-mesure, troupe jazz live...**


LE HIBOU D'ARBOIS
Rosière
Chamois
Voltigeurs
Lanchettes
Mont Blanc
Côte 2000
Mont d'Arbois
Mont Rosset






LE HIBOU D'ARBOIS



3001 Rte Edmond de Rothschild, 74120 Megève

CONTACT

Emy Goulac'h

Directrice de développement événementiel

07 49 76 95 11

emygoualch@groupebourdoncle.com

ACCÈS

1 h 15 de Genève – 2 h de Lyon – 6 h de Paris
Sortie Sallanches (A40), direction Megève / Mont d'Arbois

Gare Sallanches-Combloux-Megève (12 km)
Navettes et taxis disponibles vers le Hibou d'Arbois

Aéroport Genève-Cointrin (1 h 15)
Aéroports Lyon-Saint-Exupéry ou Annecy en alternative

GROUPE BOURDONCLE