

Beaumier
L'ALPAGA

Alt. 1100 M

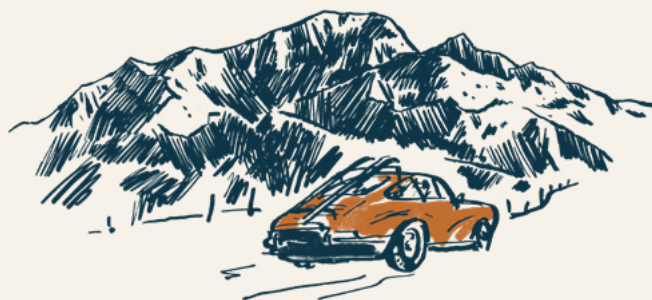
MEGÈVE

ALPES

MARIAGES

HISSEZ VOTRE UNION VERS DE NOUVEAUX SOMMETS

**BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE TOILE DE FOND, LE LIEU OÙ VOUS CHOISISSEZ
DE VOUS MARIER DONNE LE TON À L'ENSEMBLE DE VOS FESTIVITÉS.**



Niché au cœur des Alpes, L'Alpaga vous invite à vivre une escapade romantique à la montagne, juste en face du célèbre Mont Blanc. Quoi de plus idyllique qu'un dépaysement total dans un magnifique paysage et les bras protecteurs de dame Nature ?

Dites-vous « oui » dans notre hameau de chalets de montagne au charme intemporel.
Faites de ce lieu le vôtre et donnez vie au mariage de vos rêves.



LES

LOCALISATION	66 allée des Marmousets, 74120 Megève, France		Aéroport de Genève : 1h20* Aéroport de Lyon – Saint-Exupéry : 2h* Altiport de Megève : 15 minutes*
	<i>Nous sommes à 5 minutes de route, ou 20 minutes de marche, du centre-ville de Megève.</i>		Sallanches – Combloux – Megève : 30 minutes* Bellegarde-sur-Valserine : 1h30*
CAPACITÉ	Mariage intimiste ou en plus grand comité, L'Alpaga peut réunir jusqu'à 100 invités. L'hôtel, son spa, ses restaurants, ses jardins vous seront alors complètement privatisés. Veuillez contacter notre équipe pour plus de renseignements.		
ÉQUIPEMENTS	Activités sur place et programme d'expériences locales	2 restaurants	
	Une équipe dédiée à votre mariage	Piscine extérieure avec vue sur le Mont-Blanc	
	Sauna en plein air	Spa de L'Alpaga avec trois salles de soin, piscine intérieure et hammam	
	Bain suédois	Magnifiques jardins pour des événements en plein air	
	Salle de fitness	Conciergerie	
	Parking avec bornes de recharge électrique	Navette gratuite desservant la ville de Megève	

**Le personnel de notre hôtel peut organiser votre transport depuis ces destinations.*

DÉTAILS



NOTRE PHILOSOPHIE

Votre grand jour se doit d'être à l'image de votre amour. Nos équipes sont là pour vous faire vivre une parenthèse enchantée, créer avec vous des souvenirs merveilleux.

LA GASTRONOMIE



À L'ALPAGA

AVEC NOTRE ÉQUIPE ÉTOILÉE AU GUIDE MICHELIN

Sous la houlette du chef étoilé Michelin Alexandre Baule, L'Alpaga vous propose une gastronomie aussi délicieuse qu'audacieuse. Ancrés dans l'esprit de la région, les plats sont savoureux et merveilleusement présentés, révélant toutes les saveurs des ingrédients locaux dans votre assiette.





La Table de L'Alpaga

Le Bistrot de L'Alpaga



VOTRE DÎNER DE MARIAGE

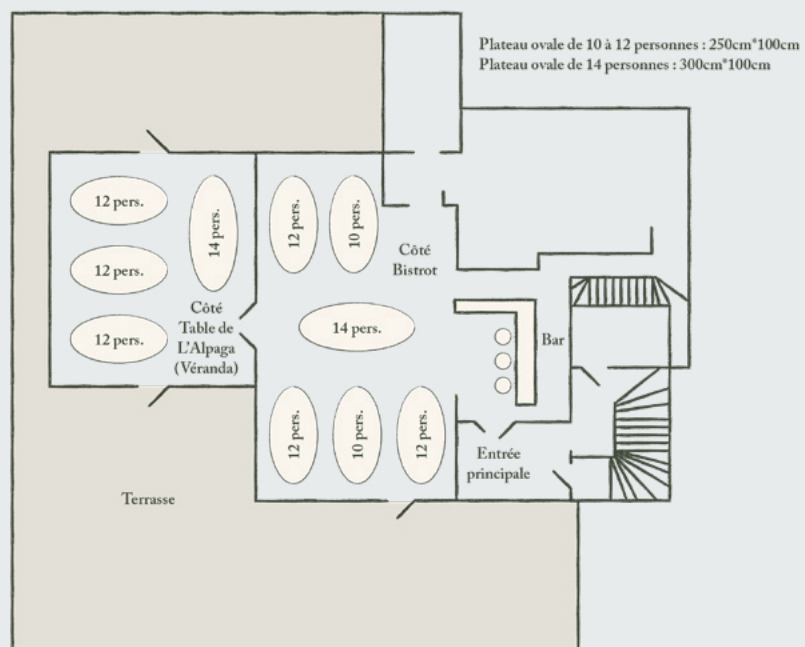
Nos deux salles de restaurant communicantes vous accueillent dans une ambiance chaleureuse au décor de caractère.

Capacité : jusqu'à 100 convives.



UN DÉCOR DE RÊVE POUR VOTRE GRAND JOUR

Pour prendre le temps de profiter de vos invités, de réunir les amis et la famille venus de loin, et de savourer pleinement chaque instant, organisez un mariage prolongé sur plusieurs jours.





VOTRE CÉRÉMONIE

DITES « OUI » FACE AU MONT-BLANC



Que vous souhaitiez respecter les traditions ou bousculer les conventions, nous personnalisons chaque détail pour répondre à toutes vos envies.

Notre lieu de prédilection pour les cérémonies de mariage est notre terrasse. En arrière-plan, les montagnes environnantes offrent une vue à couper le souffle, la toile de fond idéale pour des souvenirs et des photos inoubliables.

LE VIN D'HONNEUR

NOS FORFAITS BOISSONS

Formule Crémant de Savoie

38 € par personne

Crémant de Savoie*

Softs & eaux minérales

Formule champagne

55 € par personne

Champagne Vranken Blanc de Blanc*

Cuvée Diamant

Softs & eaux minérales

Formule des mariés

69 € par personne

Champagne Vranken Blanc de Blanc*

Cuvée Diamant

Cocktail des mariés**

Softs & eaux minérales

Possibilité d'ajuster votre formule en ajoutant du vin, de la bière ou encore des Spritz en supplément !

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

***Sur la base d'un cocktail par personne*

NOS FORFAITS APÉRITIFS

Créez votre forfait sur mesure en fonction de vos goûts et de vos envies

Formules canapés

6 canapés - 25 € par personne

8 canapés - 35 € par personne

Plateau de charcuterie et/ou fromages

- 20€ par personne

Animations culinaires

Raclette - 20 € par personne

Stand à risotto - 20 € par personne

Découpe de jambon à l'os d'exception

- 25 € par personne

Découpe de truite fumée

- 25 € par personne

La formule des mariés comprend un cocktail sur mesure, conçu spécialement par vous avec l'aide de notre barman. Élaboré selon vos goûts et vos envies, c'est un cocktail qui vous ressemble vraiment.

Nous sommes à votre disposition pour vous aider à créer la formule idéale pour votre vin d'honneur.

TRINQUEZ À VOTRE UNION

Félicitations aux nouveaux mariés !

Le vin d'honneur est un véritable tourbillon d'émotions pendant lequel vous allez embrasser vos invités, les remercier de leur présence, et trinquer à votre union.

D'une durée de deux heures, le vin d'honneur peut être ajusté selon vos souhaits. Nous proposons trois formules, qui peuvent toutes être personnalisées.



NOS SUGGESTIONS DE CANAPÉS

Canapés froids

- Gravlax d'omble chevalier, crème citron et raifort
- Gougères au Beaufort façon club sandwich
- Texture de choux, mayonnaise et fromage blanc
- Cannelloni truite fumée et avocat
- Gaspacho du moment
- Courgette confite, mousse légère au foin
- Tartare de bœuf au couteau

Canapés chauds

- Mousse de gratin dauphinois au lard paysan
- Beignet d'aubergine et condiment tomate
- Poitrine de porc confite aux herbes
- Poireaux confits, noix et échalotes
- Épaule d'agneau braisée, jus à la sarriette
- Rouleaux de céleri, livèche et pignon
- Ravioles de blette et marjolaine frites

DÉGUSTATION DE VOTRE MENU

Pour aborder le grand jour en toute sérénité, nous vous invitons à venir goûter votre repas de mariage complet lors d'une séance de dégustation offerte pour deux personnes.



VOTRE REPAS DE MARIAGE

CHAQUE INGRÉDIENT RACONTE UNE HISTOIRE

Notre chef Alexandre Baule vous propose plusieurs suggestions afin de créer votre dîner de mariage en 3 ou 4 plats.

Votre menu peut-être personnalisé selon vos préférences.

SUGGESTIONS DE MENU

Menu en 3 plats 135 € par personne

Entrée
Viande ou poisson
Gâteau de mariage

Menu en 4 plats 175 € par personne

Entrée
Poisson
Viande
Gâteau de mariage

Entrées

Ceuf parfait, crème de légumes de saison, mouillette à l'ail

ou

Ceviche de poisson d'eau douce, salade de fenouil (été)
ou salade de céleri (hiver), vinaigrette carvi

Plats

Filet de bar, risotto au citron, sauce aux algues

ou

Truite de Savoie, déclinaison de céleri (hiver)
ou déclinaison de courgettes et capucines (été), jus d'arêtes
comme un beurre blanc

ou

Canon d'agneau, champignons de saison, jus gourmand

ou

Filet de veau fumé au sapin, jus cours, texture de carotte

Desserts

Fraisier (été)

ou

Entremets chocolat et noisettes du Piémont

ou

Saint-Honoré infusé à la reine des prés

Supplément assiette de fromages - 15€ par personne

Supplément pièce montée - 20€ par personne



FORFAITS BOISSONS

TRINQUEZ À VOTRE UNION

FORFAITS VINS

Nos forfaits vins incluent une bouteille de vin pour deux personnes ainsi que les eaux minérales et boissons chaudes.

Forfait vin « ARC ALPIN » : 50 € par personne

Forfait vin « GRANDS VIGNOBLES » : 65 € par personne

OPEN BAR

Pendant 3 heures, boissons à discrétion comprenant les eaux minérales, les softs, les bières et les alcools forts (Vodka, Gin, Whisky).

Forfait « OPEN BAR SANS CHAMPAGNE » : 50 € par personne
3 heures sans champagne

Forfait « OPEN BAR AVEC CHAMPAGNE » : 75 € par personne
3 heures avec champagne

**Toute heure d'open bar supplémentaire sera facturée 15 € par heure et par personne*

LES PETITS PLUS DE VOTRE MARIAGE

Laissez-vous tenter par ces petites attentions qui feront de votre mariage un événement inoubliable. Nous sommes à votre écoute pour créer une soirée à votre image, en fonction de vos envies, de votre imagination et de vos idées.

Voici quelques suggestion de late snack durant la soirée dansante :

Candy bar : 8 € par personne

Croque-monsieur : 12 € par personne

Brochettes de fruits : 10 € par personne



LA SOIRÉE

Pour faire la fête et danser jusqu'au bout de la nuit, nous pouvons vous mettre en relation avec des prestataires musicaux qui s'assureront de l'animation de votre soirée.

Les événements en plein air doivent prendre fin à 21h00. La fête peut continuer à l'intérieur jusqu'à 4h00.



LE LENDEMAIN



LE BRUNCH D'APRÈS-MARIAGE

Savourez la magie de votre mariage jusqu'au lendemain. Le brunch est un moment idéal pour revivre les instants forts de la veille, écouter les anecdotes de vos invités et partager encore un peu de cette journée exceptionnelle.

Décontracté ou plus structuré, votre brunch peut se tenir sous le même chapiteau que la veille, en extérieur si le temps le permet ou à l'abri dans nos restaurants.

*Le brunch est généralement servi pendant deux heures,
de 10h00 à 12h00 ou de 11h00 à 13h00.*



EXEMPLE DE MENU DE BRUNCH

70 € par personne

Options sucrées :

Viennoiseries et petits pains, céréales, muesli, yaourts, fromage blanc, cakes, tartes de saison, tiramisu, salade de fruits, pancakes ou crêpes

Options salées :

Truite fumée maison
Œufs au plat ou brouillés
Fromages de pays
Salades composées
Assiette de charcuteries de pays
Quiche maison

Boissons :

Thé, café, chocolat chaud, jus de fruits frais, eaux minérales, vin blanc et vin rouge*

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

Supplément mimosa : 14 € par personne

PROLONGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

REPOS ET DÉTENTE

Vos invités auront besoin de récupérer après avoir fait la fête toute la nuit. Un soin au spa ou une baignade dans le bain suédois leur apportera exactement ce qu'il faut pour se remettre de leurs émotions.





ACTIVITÉS LOCALES

Pour profiter au maximum de leur séjour à Megève, vos invités apprécieront les nombreuses expériences disponibles sur place et dans la région, comme les randonnées, les sorties à vélo, et bien sûr, le ski.



HÉBERGEMENT



UN CONFORT INTIMISTE

Les chambres de L'Alpaga conjuguent avec élégance design contemporain et charme des chalets mégevens pour offrir une expérience inédite à vos invités. Bardages de bois, toits typiques et matériaux locaux créent une atmosphère chaleureuse, tandis que les teintes naturelles de vert, gris et crème rappellent la montagne environnante. Une véritable immersion dans l'art de vivre alpin et une invitation à la détente et au bien-être.



CHALET



NUPTIAL

LE CHALET EUSTACHE

Trouvez refuge à deux dans le somptueux chalet Eustache de L'Alpaga. Sur trois étages, ce chalet nuptial, à la fois spacieux et intimiste, est le lieu idéal pour vous détendre : près de la cheminée du vaste salon ou sur les terrasses et balcons pour profiter du soleil face aux montagnes, dans un cadre empreint du charme et du raffinement de Megève.



LES PRÉPARATIFS

L'endroit où vous vous préparez avant la cérémonie donne le ton au reste de votre journée. Petit-déjeuner dans votre chambre, coupe de champagne pour faire pétiller les préparatifs... Nous veillons à chaque détail et répondons à tous vos besoins pour que chaque instant soit magique.



PRIVATISATION



UNE INTIMITÉ TOTALE

L'Alpaga vous accueille dans ses 60 chambres, réparties entre 26 chambres d'hôtel, 7 suites-appartements et 5 chalets privés.

Pour une expérience intime et sur mesure, la privatisation intégrale du hameau est requise pour un séjour d'au moins 2 nuits, avec un tarif adapté selon la période choisie.

LES PETITS PLUS

MOBILIER ET DÉCORATION

Pour vos tables de mariage, vous pouvez opter pour la vaisselle, les nappes, les serviettes et les chaises blanches housées de L'Alpaga. Si vous souhaitez d'autres modèles, nous serons ravis de vous mettre en relation avec nos prestataires.

La cérémonie

En cas de mauvais temps, la location d'une tente nomade pour les cérémonies en extérieur vous est demandée. Nous pouvons vous mettre en relation avec nos prestataires pour en assurer l'organisation.

CÉLÉBREZ VOS NOCES DE COTON AVEC NOUS

Afin de raviver de joyeux souvenirs de votre mariage à l'Alpaga, nous vous invitons à profiter d'une nuit offerte avec petit déjeuner. La date sera confirmée en fonction de nos disponibilités.





NOS COLLABORATEURS DE CONFIANCE

Nous serions ravis de recommander les prestataires qui sauront donner vie à votre journée. Afin que vous puissiez profiter de chaque seconde, sans avoir à vous soucier des détails pratiques, nous vous recommandons également de faire appel à un wedding planner.



HÔTELS BEAUMIER

Découvrez la collection Beaumier et ses établissements de caractère nichés au cœur d'une nature inspirante.



NOUS CONTACTER

events.alpaga@beaumier.com

+33 (0)4 50 91 48 70

+33 (0)6 31 15 65 19

