

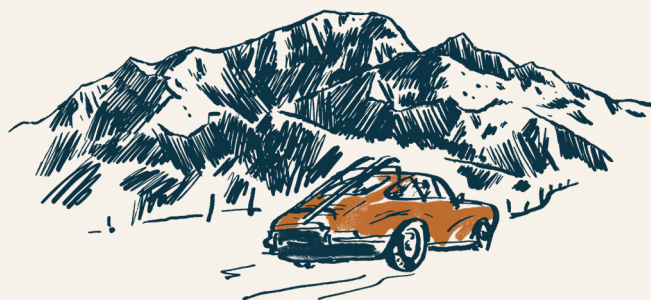
Beaumier
L'ALPAGA

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 parenthèse romantique face au Mont Blanc. Le cadre idéal pour s'évader, se retrouver et célébrer votre union au cœur de la 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 Marmoussets, 74120 Megève, France <i>Nous sommes à 5 minutes de route, ou 20 minutes de marche, du centre-ville de Megève.</i>		Aéroport de Genève : 1h20* Aéroport de Lyon – Saint-Exupéry : 2h* Altiport de Megève : 15 minutes*
			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, son restaurant, ses jardins vous seront alors complètement privatisés. Veuillez contacter notre équipe pour plus de renseignements.		
ÉQUIPEMENTS & SERVICES	Activités sur place et programme d'expériences locales	1 restaurant	
	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	

**Nous pouvons 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

L'Alpaga célèbre le terroir alpin à travers une cuisine bistronomique généreuse et créative. Inspirée par les saisons et les producteurs de la région, chaque assiette met à l'honneur des ingrédients locaux, sublimés avec justesse pour révéler toute leur richesse et leur authenticité.





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 110 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

Crémant de Savoie*

Softs & eaux minérales

Formule champagne

Champagne Vranken Blanc de Blanc*

Cuvée Diamant

Softs & eaux minérales

Formule des mariés

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

8 canapés

Plateau de charcuterie et/ou fromages

Animations culinaires

Raclette

Stand à risotto

Découpe de jambon à l'os d'exception

Découpe de truite fumée

La formule des mariés comprend un cocktail sur mesure, conçu spécialement par vous avec l'aide de notre barman.

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 !

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.

OUR CANAPÉS SUGGESTIONS

Cold canapés

- Arctic char gravlax with lemon and horseradish cream
- Beaufort cheese gougères club sandwich style
- Cabbage textures with mayonnaise and fromage blanc
- Smoked trout and avocado cannelloni
- Seasonal gazpacho
- Confit courgette with light hay mousse
- Hand-cut beef tartare

Hot canapés

- Dauphinoise potato mousse with country bacon
- Aubergine fritter with tomato condiment
- Herb-braised pork belly
- Confit leeks with walnuts and shallots
- Braised lamb shoulder with savoury jus
- Celery rolls with lovage and pine nuts
- Fried chard and marjoram ravioli



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

Nous vous proposons plusieurs suggestions pour composer votre dîner de mariage en trois ou quatre plats.

Votre menu peut être personnalisé selon vos envies et vos préférences.

SUGGESTIONS DE MENU

Menu en 3 plats

Entrée
Viande ou poisson
Gâteau de mariage

Menu en 4 plats

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



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 »

Forfait vin « GRANDS VIGNOBLES »

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 »

3 heures sans champagne

Forfait « OPEN BAR AVEC CHAMPAGNE »

3 heures avec champagne

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

LES PETITS PLUS DE VOTRE MARIAGE

Ajoutez ces petites attentions qui rendront votre mariage encore plus mémorable.
Voici quelques suggestions de late snacks à déguster pendant la soirée dansante :

Candy bar | Croque-monsieur | Brochettes de fruits frais



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 notre restaurant.

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



EXEMPLE DE MENU DE BRUNCH

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.*

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.

Il est possible de réserver l'établissement en semi-privatisation (jusqu'à 37 chambres) ou en privatisation complète (jusqu'à 60 chambres).

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(e) 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

