

Votre mariage au Refuge du Montenvers





Destination insolite

L'AVENTURE COMMENCE PAR LE TRAIN

Un merveilleux voyage de 20 minutes vous attend à bord du mythique petit train rouge à crémaillère à flanc de montagnes. Destination : 1 913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

SEUL À BORD - PRIVATISATION

Le train du Montenvers rien que pour vous... Profitez d'une privatisation complète du train pour vous rendre au pied du site, en dehors des heures d'ouverture. Une évasion sur-mesure qui s'adapte à toutes vos envies.

Prix et devis sur demande.



IMAGINEZ VOTRE MARIAGE
AU CŒUR DES ALPES, AU
SOMMET DES
MONTAGNES, FACE AU
MONT BLANC...CE JOUR-LÀ,
NOS ÉQUIPES S'ENGAGENT
AVEC VOUS...



Wedding time

« Très chers futurs mariés,
Vous recherchez un lieu d'exception pour un mariage de rêve ?
Bienvenue au Refuge du Montenvers...

Situé à 1913m d'altitude, au pied de la Mer de Glace, le Refuge du Montenvers vous offre un panorama subjuguant pour un évènement inoubliable. Le Refuge du Montenvers vous laisse déguster une farandole de délicieux mets dans un décor romantique au charme d'antan pour sublimer votre mariage.

Parce que nous savons comme il est rassurant d'avoir des conseils avisés pour l'organisation d'un tel évènement, je serai votre interlocutrice privilégiée pour vous accompagner dans les moindres détails, du premier jour jusqu'au grand « Oui ». A l'écoute de vos désirs les plus fous, nous imaginerons une réception qui vous ressemble et réinventerons ensemble les codes du mariage pour faire de votre fête ce moment unique et magique dont vous aviez tant rêvé.

D'une réception en petit comité autour d'un repas gastronomique à une célébration exclusive digne d'un conte de fée, le Refuge du Montenvers exaucé tous vos souhaits.

Fanny LEGRAND
VOTRE INTERLOCUTRICE PRIVILÉGIÉE

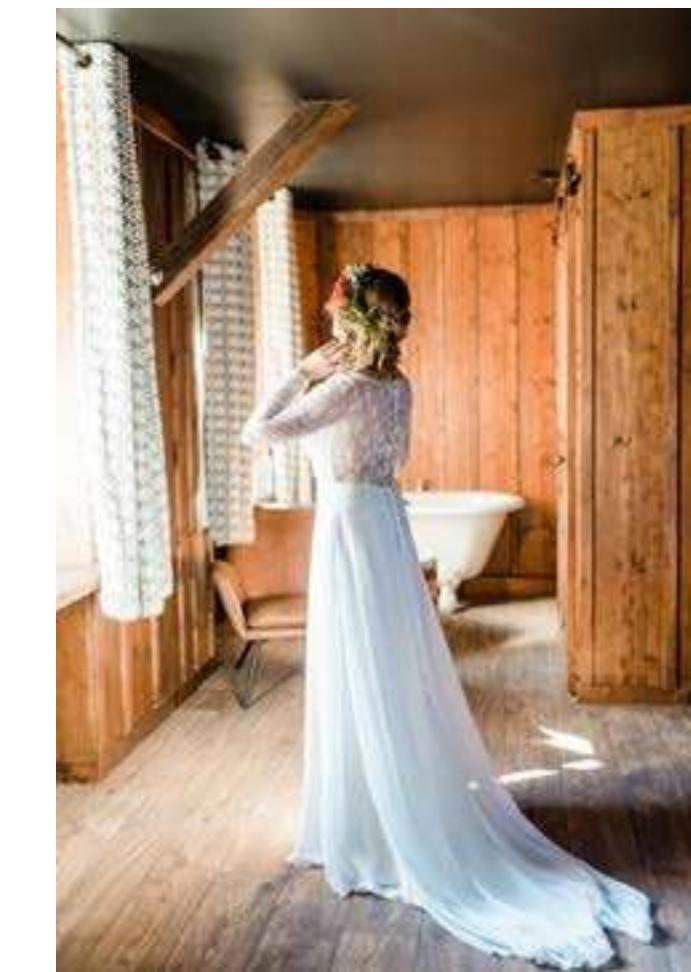



**REFUGE DU
MONTENVERS**
— ESTD. 1880 —



Votre nuit de noces

ET VOS PREPARATIFS



Cérémonie Symbolique

UN CADRE GRANDIOSE

Échappez au cadre traditionnel du mariage le temps d'une cérémonie qui vous ressemble...
Réinventez librement votre célébration d'engagement !

Une arrivée bohème, des discours revisités par vos proches qui vous feront passer du rire aux larmes, un chemin de pétales de roses blanches et rouges menant à l'autel, sous l'arche merveilleusement fleurie ou encore un lâcher de ballons haut en couleurs, sur l'air de votre rencontre... Quelques soient vos désirs, nous vous écoutons et mettons tout en œuvre pour que votre rêve devienne réalité...

Salle Mer de Glace de 88 m² pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes assises

Tarif: 500 € pour l'installation



L'cocktail

Amuses Bouches

Nos suggestions

Nos tartines... 3€ (2,73€ht) pièce

Jambon de Savoie

Bœuf séché

Saumon fumé

Mousse de chèvre et noix d'Albertville

Terrine maison

Nos soupes, selon la saison... 2€ (1,82€ht) pièce

Velouté de châtaigne ou velouté de potiron

Crème de céleri ou crème d'asperges

Tomate au basilic ou melon à la menthe

Nos bouchées...3€ (2,73€ht) pièce

Rissole de maître Chiquart

Bonbons de reblochon et jambon de Savoie

Wrap de poulet et fromage frais aux herbes

Verrine de taboulé de quinoa

Gougères au fromage (3 pièces)

Sablé au beaufort (2 pièces)

A la cuillère... 3,50€ (3,18€ht) pièce

Mousse de pruneau au magret de canard fumé, noix d'Albertville

Saumon et crème citronnée

Nos bouchées prestige...3,50€ (3,18€ht) pièce

Foie Gras de Canard Maison sur toast de Pain aux fruits secs

Navette au beurre truffé et Jambon aux herbes des Bauges

Blinis aux œufs de Saumon

Croquille d'Escargot façon Bourguignonne



Amuses Bouches

Nos suggestions

Les planches

1 planche pour 3 personnes

Planche de charcuterie...18 €

Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon sec de Savoie, Filet de porc fumé de Savoie

Planche de fromage de Savoie...17 €

Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis

Le Caquelon de fondue, à partager

Fondue du Montenvers...50 € les 700g

Meule de Savoie, Beaufort, Abondance

Fondue du Montenvers, à la truffe...60 € les 700g

Meule de Savoie, Beaufort, Abondance, Truffe Melanosporum

Nos Formules

4 Amuses bouches

A choisir parmi nos suggestions

14 EUR par personne

Le Cocktail

Les boissons

Apéritifs classiques

Ricard, pastis 51, Campari, Martini rouge (5cl) - 5 EUR

Crémant de Savoie - 8 EUR

Verre de vin de Savoie (rouge, rosé, blanc) - 6 EUR

Kir classique (vin blanc, crème de myrtilles ou crème de châtaigne) - 6 EUR

Nos cocktails

Aperol Spritz- 10 EUR

St Germain Spritz - 12 EUR

Americano -10 EUR

Nos apéritifs a base de crémant de Savoie Philippe grisard (14cl)

Crémant de Savoie et crème châtaigne ou crème de fruits - 10 EUR

Les bières du mont-blanc (33cl)

Blonde, blanche, rousse, génépi - 7 EUR

Liqueurs (5cl)

Limoncello , Amaretto, Bailey's, Génépi - 9 EUR

Get 27, Get 31 - 9 EUR

Grand marnier - 9 EUR

Chartreuse verte - 12 EUR

Chartreuse verte mof -18 EUR

Chartreuse jaune -12 EUR

Softs drinks

Perrier 33cl - 4.5EUR

Schweppes, Limonade, Ice Tea, Orangina 33cl - 4.5 EUR

Coca cola, Coca cola zero 33cl - 4.5 EUR

Jus d'orange frais presse - 8EUR

Jus de fruits Granini 33cl - 4.5EUR

Sirop a l'eau - 3 EUR

Cocktail sans alcool - 8 EUR



Les boissons

Nos Formules Groupes

forfait boisson par personne

2 boissons : 18 EUR par personne

3 boissons : 25 EUR par personne

4 boissons : 30 EUR par personne

A choisir parmi nos suggestions d'apéritif

A la bouteille/au fût

Bouteilles d'alcool - 80 EUR(softs offerts)

(Whisky, Gin, vodka, Rhum, Get)

Fût Mont Blanc blonde 30 l - 300 EUR

Fût Mont Blanc blanche 20 l - 280 EUR

Fût Mont Blanc rousse 20l - 280 EUR

Facturation au fût / à la bouteille ouvert(e)

Pot (46cl) - 45 EUR

(Genépi, Chartreuse, Limoncello)

Champagne - 65 EUR

Franck Verlet, cuvée alliance, brut

Facturation à la bouteille ouverte

Droit de bouchon

Vins

Moins de 30 Bouteilles : 25 EUR

Plus de 30 Bouteilles : 15 EUR

Facturation à la bouteille ouverte

Champagne

Champagne : 20 EUR

Facturation à la bouteille ouverte

La Réception

Laissez-vous porter par l'authenticité d'un restaurant de haute altitude.

Profitez d'un lieu d'exception dans la salle à manger authentique et chaleureuse pour votre repas de mariage.

Le Restaurant du Montenvers vous propose une cuisine de montagne, mettant à l'honneur les saveurs transalpines...

Capacité : 120 convives (vêranda et restaurant)

Dîner assis dans la salle principale du restaurant: jusqu'à 80 convives

Cocktail dinatoire à partir de 80 convives



Le Dîner

- Le Menu du Refuge -

Entrée + Plat + dessert hors boissons
Tarif 40€ par personne

Soupe de saison
Salade montagnarde, lardons, croûtons et œuf parfait
Rillettes de poissons de lac

Ecorce de Sapin, jambon sec, pommes de terre
Diots de Savoie au vin blanc, polenta crémeuse
Quenelle de Fera du lac Léman à la bisque d'écrevisses
sauvages, riz Pilaf

Cocotte de légumes de saison et boulgour

Tarte myrtille
Pana cotta, coulis de fruits rouges
Vacherin glacé, coulis de fruits rouges

Menus groupes à partir de 13 personnes
Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)
Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

- Le Menu du Refuge -

Spécialité

Plat + dessert Hors boissons
Tarif 40€ par personne

Raclette au lait cru, pommes de terre vapeur et
charcuterie de pays et salade verte**
** Plat disponible jusqu'à 35 personnes

Fondue, pomme de terre, charcuterie de pays
et salade verte

Tarte myrtille
Pana cotta, coulis de fruits rouges
Vacherin glacé, coulis de fruits rouges

- Le Menu Enfant -

(- de 12 ans)

Plat + dessert, au choix
Tarif 23,00€ par personne

Steak haché, pommes frites
Cabillaud pané, haricots verts
Pene pomodoro

Pot de glace artisanal
(Vanille, chocolat ou Barbe à papa)



Le Dîner

- Le Menu du Guide -

Entrée + plat + fromage + dessert hors boissons
Tarif 63€ par personne

Soupe de poissons du lac Léman, Rouille au safran
Tarte fine aux champignons, Œuf poché pané, jus vinaigré

Suprême de Pintade, jus aux truffes, Fine purée
Omble Chevalier meunière, Poireaux et Carottes grillés

La Sélection de Fromages de nos montagnes
ou Granité au Génépi

Omelette Norvégienne flambée en salle au Grand Marnier
Tartelette Mont Blanc (crème de mascarpone)

- Le Menu Tradition -

Entrée + plat + fromage + dessert hors boissons
Tarif 90€ par personne

Tartine au Saumon fumé, Rillettes et Œufs de Saumon
Gnocchi aux Truffes, crème de Céleri

Souris d'agneau au Serpolet, Polenta crémeuse
Côte de Veau poêlée, Champignons et gratin de pomme
de Terre, jus tranché
Filet de Bar rôti, purée de Carottes au cumin et légumes
confits

La Sélection de Fromages de nos montagnes
ou Granité au Génépi

La traditionnelle Pièce montée de Choux
Entremet tout Chocolat

- Le Menu Gourmet -

Entrée + plat + fromage + dessert hors boissons
Tarif 145 € par personne

Petite tourte au foie gras, canette des Dombes et
champignons

Ceviche de Saint Jacques et Dorade, fruits exotiques
Demi-homard gratiné

Filet de Bœuf, jus et purée à la Truffe
Dos de Cabillaud rôti, petits légumes, bouillon safrané
Noisette d'Agneau aux herbes des montagnes, pommes
Anna et barigoule d'artichauts
Fondue à la Truffe

La Sélection de Fromages de nos montagnes
ou Granité au Génépi

La traditionnelle Pièce montée de Choux
Buffet de Mignardises (5 pièces par personne)

Menus groupes à partir de 13 personnes
Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)
Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



Les Forfaits Boissons

Sans alcool 5 € par pers.

Eau filtrée
Café

Pot Savoyard - 9 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives, au choix
Vin de Savoie, blanc, 46cl
Vin de Savoie, rouge, 46cl
Café

Pot Pays d'Oc. - 8 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives, au choix
Vin de Savoie, blanc, 46cl
Vin de Savoie, rouge, 46cl
Café

Vin de Savoie - 12 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75cl pour 3 convives, au choix
Fleur Blanche, Cave de Cruet, blanc
Gamay, Cave de Cruet, rouge
Eau filtrée
Café

Languedoc Roussillon - 12 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75cl pour 3 convives, au choix
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, rouge
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, blanc
Eau filtrée
Café

Forfait Vin de Prestige - Entre 25 et 55 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75cl pour 2 convives
Une sélection de vins vous sera proposée par notre Chef Sommelier
Eau filtrée
Café

Suppléments Bouteille, 75cl

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, Blanc, Rouge - 28 €
Fleur Blanche, Cave de Cruet, Blanc - 20 €
Gamay, Cave de Cruet, Rouge - 24.50 €

Pot, 46cl

Vin de Savoie, Blanc, Rouge - 10€

AQUACHIARA : Forfait Eau Gazeuse + eau plate à volonté
1€ par pers., Offert pour les enfants.

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises





Les festivités



Votre créateur d'ambiance

Les fleurs préférées de madame parfument subtilement les lieux pendant que le quintet de jazz favori de monsieur entame les premiers accords pour une ouverture de bal originale et réussie...

À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous serons force de proposition et insufflerons avec vous l'ambiance féérique, intimiste, romantique ou majestueuse que vous souhaitez donner à votre fête de mariage. (DJ, orchestre live, jazz band...)

Les fins de soirées sont prévues à 2h de matin. Au-delà, nous vous proposons une prolongation jusqu'à 4h du matin au tarif de 800 € TTC l'heure supplémentaire



Un bar de nuit

Des cocktails originaux aux jus de fruits les plus exotiques, en passant par des vins, Champagnes et spiritueux de qualité, nos barman seront aux petits soins pour combler vos convives !

La soirée ne fait que commencer...

**Boissons en supplément*



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

Le Brunch

- Brunch Classique -

Prix par personne : 50 €
Supplément petit déjeuner : 35 €

Boissons

Thé, café, chocolat
Jus d'orange
Sélection de vins par notre Chef Sommelier

Sucrés

Gros pains de campagne
Viennoiseries : pain au chocolat, croissant
Beurre, confitures de Savoie et miel
Cake et brioche
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et sucre roux

Fromages affinés de Savoie

Salés

Charcuterie
Salade d'alpage (mesclun, croûtons, œufs, lardons)
Soupe de saison
Œufs brouillés, tomates au four, lard paysan, pommes sautées
Assortiment de viandes froides

Au buffet

Panna cotta
Salade de fruits
Tarte aux fruits de saison
Verrine mousse au chocolat

- Brunch Savoyard -

En Prix par personne : 63 €
Supplément petit déjeuner : 48 €

Boissons

Thé, café, chocolat
Jus d'orange
Sélection de vins par notre Chef Sommelier

Sucrés

Gros pains de campagne
Viennoiseries : pain au chocolat, croissant
Beurre, confitures et miel de Savoie
Cake et brioche
Bugnes
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et sucre roux

Fromages affinés de Savoie

Salés

Farcement
Bougnettes
Terrine de campagne
Œufs brouillés
Raclette en demi-meule
Pomme de terre vapeur
Diots, polenta
Charcuterie

Au buffet

Tarte myrtille
Gâteau de Savoie, confiture de myrtilles
Gâteau au chocolat



En cas de Brunch, la privatisation sera prolongée jusqu'à 11h30 (sans supplément). Nous pouvons également prolonger la privatisation jusqu'à 14h ou 16h avec un supplément tarifaire.

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

Le Déjeuner

- Le Menu Grimpeur -

Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café
Tarif 28€ par personne

Salade verte et crudités, chèvre chaud et noix
Quiche au fromage, jeunes pousses
Potage de saison

Diots du pays de Savoie, polenta crémeuse
Poulet fermier rôti, petits légumes poêlés
Pela des Aravis à partager
Pâtes ail et courgettes

Panna cotta, coulis fruits rouges
Tarte Tatin
Mousse au chocolat en verrine

- Le Menu de l'Alpiniste -

Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café
Tarif 43€ par personne

Foie gras de canard maison
Gratinée à l'oignon, pain toasté au Beaufort
Tarte fine aux Champignons

Mignon de veau aux morilles et vin du Jura, polenta
crémeuse
Filet de Bar rôti et sa purée de Carottes au cumin
Légumes farcis végétal et boulgour
La grande cocotte de Navarin d'agneau à partager

Tarte aux myrtilles
Planche de desserts à partager (4 pièces par personne)
Planche de fromage à partager (3 pièces par personne)

- Le Menu Enfant - (- de 12 ans)

Plat + dessert, au choix - eau filtrée
Tarif 13,50€ par personne

Steak haché, pommes frites
Cabillaud pané, haricots verts
Pene pomodoro

Pot de glace artisanal
(Vanille, chocolat ou Barbe à papa)

Menus groupes à partir de 13 personnes
Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)
Deux services proposés: 12-12h30 ou 14h
Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



Les packs Lunch

- Pack Lunch -

Bar des Glaciers

Prix par personne: 13,80 €

1 Sandwich au choix :

Baguette Parisien / Baguette Mixte / Baguette Végétarien

1 Boisson au choix :

Jus PAGO 33cl (pomme, orange et multivitaminé) / Coca Cola 50cl / Coca Cola Zéro 50cl / Badoit 50cl / Evian 50cl

Un dessert au choix :

Brownie / Muffin Chocolat / Muffin Nutella / Cookie

- Pack Lunch -

Montenvers

Prix par personne: 19,00 €

1 Sandwich au choix :

Baguette Parisien / Baguette Mixte / Baguette Végétarien / Bretzel végétarien

1 Sachet de Chips Lays nature

1 Œuf dur

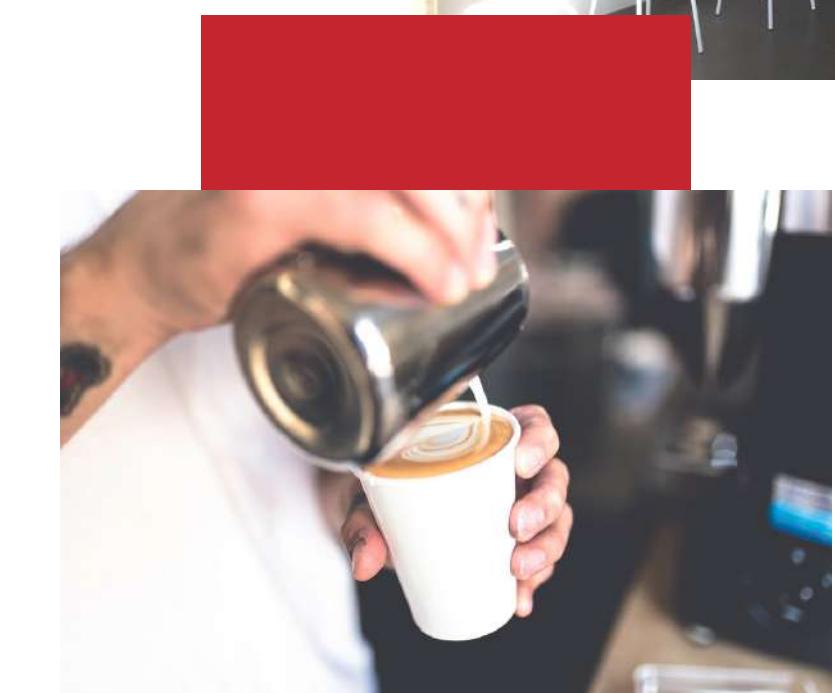
1 Boisson au choix 50 cl:

Evian / Coca Cola / Fanta / Pulco / Badoit

Un dessert au choix :

Brownie / Muffin Chocolat / Muffin Nutella / Cookie

Un fruit



Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

Les pauses

- *La pause Healty* – Détox-Water, corbeille de fruits de saison, panier de pièces healty

Prix par personne: 10,00 €



- *La pause Normale* – Thé, café, eaux filtrées (minérale et gazeuse), jus de fruits, paniers de pièces sucrées

Prix par personne: 12,00 €



- *La pause Savoyarde* – Eaux filtrées (minérale et gazeuse), planche de charcuterie et planche de fromage

Prix par personne: 15,00 €



- *La pause Permanente* – Thé, café, eaux filtrées (minérale et gazeuse), jus de fruits, paniers de pièces sucrées

Servie toute la journée



Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



Vos activités

Au cœur des Alpes, échappez-vous en famille ou entre amis le temps d'une balade en pleine nature, ponctuée par la découverte d'espaces d'une beauté insoupçonnée...

Nous vous proposons de contacter directement les prestataires privilégiés avec qui nous travaillons régulièrement:

Multi Activités: La compagnie des guides
www.chamonix-guides.com

Multi Activités: Caméléon Organisation
www.cameleon-alpes.com

Yoga Ingrid Bott
www.ingridbott.com

Conférence Glaciologue Luc Moreau
www.moreauluc.com



Hébergement

Privatisez ce refuge made in Mont-Blanc avec ses 59 couchages

10 chambres Refuge: 1 lit double ou Twin - jusqu'à 2 personnes

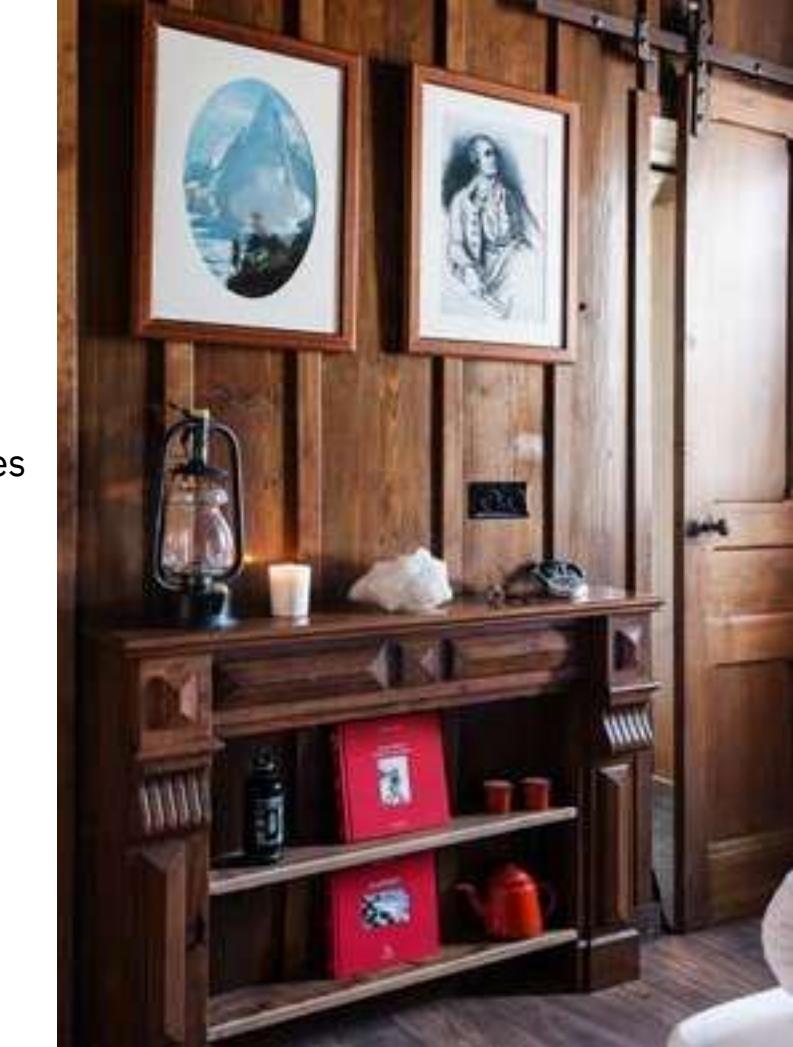
2 Chambres Randonneur: 1 lit double ou Twin + 1 single - jusqu'à 3 personnes

2 Chambres Randonneur Famille : 1 lit double ou Twin + 1 single + des lits superposés - jusqu'à 5 personnes

2 Suite Altitude: 1 lit double ou Twin + 1 single - jusqu'à 10 personnes

1 Tribu 7: 2 lits double dont 1 non twinable, 3 lits simple - jusqu'à 7 personnes

Dortoir : 2 lits double (non twinables) et 6 lits simple - jusqu'à 10 personnes



L'es petits plus



Dégustation du menu hors boissons

OFFERTE

Pour deux personnes avant l'évènement

Une interlocutrice dédiée
DEPUIS LE PREMIER CONTACT
jusqu'au jour J

CONDITIONS D'EVÉNEMENT

Hébergement

TARIFS

Le tarif de l'hébergement est un forfait indissociable. En effet, il s'agit d'une privatisation du lieu qui comprend les 19 chambres et le dortoir. La privatisation s'entend de 18h le jour de l'arrivée à 10h le lendemain et inclut l'hébergement et les petits déjeuners. Le tarif pour un samedi soir est à 9 600 EUR pour un mariage de Mai à Septembre. Autres tarifs sur une autre période sur demande
Taxes de séjour: 4,00 € par adulte

ARRIVÉE

Nous ferons tout notre possible pour que les chambres soient prêtes dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 16h00.

DÉPART

Les chambres doivent être libérées pour 11h le jour du départ.

NOMBRE DE CHAMBRES & PRIVATISATION

A la réservation, toutes les chambres du Refuge du Montenvers vous sont attribuées. Les mariages avec animation musicale s'effectuent uniquement en privatisation.

TRAIN

Pour accéder à l'hôtel, vous devez utiliser le train à crémaillère du Montenvers. Si vous souhaitez accueillir plus de 59 invités à votre mariage, vous devrez affréter un train spécial pour les faire redescendre après la soirée. Les tarifs 2022* sont les suivants :
Un aller avec un retour entre 20h et 23h30 : 2822 €
Un aller avec un retour entre 23h30 et 3h du matin : 3422 €

Réception

TARIFS

Devis sur demande en fonction des prestations sur-mesure choisies par vos soins.

NOMBRE DE CONVIVES

Doit être fixé 15 jours avant la date de la réception, et servira de base à la facturation.

HEURE LIMITÉE ET HEURE SUPPLÉMENTAIRE

L'heure limite est fixée à 1h du matin.
L'heure supplémentaire est facturée 800 €.

ARRHES

À la confirmation, un devis vous est adressé, ainsi qu'une demande d'acompte ; la réservation n'est considérée ferme qu'à réception des arrhes : 30 % à la confirmation, 30 % deux mois avant la date, 30 % un mois avant, soit un total d'arrhes de 90% du montant total du devis.

SOLDE

À régler le lendemain de la réception et sans escompte.

ANNULATION

Dans le cas d'une annulation de la réception, les arrhes seront conservées par l'hôtel.

*Tarif pour l'ensemble des billets de train AR des invités.
Les tarifs sont susceptibles d'évoluer pour 2022-2023.

L'es plus pour la réception

LE COIN DES ENFANTS

Un espace pour les enfants sera réservé pour le dîner. Vous avez la possibilité de faire appel à une ou des babysitters qui pourront les encadrer tout au long de la soirée jusqu'au coucher. Les parents pourront profiter pleinement de leur soirée.

BUFFET DE NUIT SUCRÉ ET SALÉ

Pièce montée de bonbons 150 €
Planche de charcuterie 18€
Planche de fromage 17€

LES BOISSONS DU BAR DE NUIT

Spiritueux (Whisky, Gin, Vodka, Rhum, autres boissons) avec soft 80 € par bouteille
Champagne brut - Franck verlet, 75 cl 85 € par bouteille
Crémant de Savoie, Château de Manjoud, les Bulles d'Hortense, 75 cl 49 € par bouteille
Les softs (jus de fruits, autres boissons)
Soirée à thème (« Cocktail party », «expresso Martini»)

CADEAUX EN CHAMBRE*

Mug émaillé et logoté Refuge du montenvers 15€
Thermos logoté Refuge du Montenvers 30€
Mignonette de Génépi (20 cl) 15€
Crème main Pure Altitude - sur demande
Baume pour les lèvres Pure Altitude - sur demande
Coffret Surprise Pure Altitude - sur demande
Coffret Savoyard (mignonette et un morceau de tomme de chèvre - sur demande

*3 EUR par cadeau en chambre



Nos prestataires

L'ANIMATION MUSIQUE (uniquement en privatisation)

Carpediem Evenement - +33457446491 - web@carpediemevenement.com

www.carpediemevenement.com

Douglas JONES - DJ - +33671031377 - djstixtrix@gmail.com

www.djnubium.com

Ayhan SEKER - DJ - +33623577780 - Ayhan-seker@orange.fr

Clap's & Co - Duo Pop jazz - +33616742893

Just married Band - Pop Folk - +33607888629

Alain - Pop Rock - +33609046774

Lionel Tuaz - Accordéon - +33609171061

FLEURS/DECORATION

Fleuricimes - +33450530315

Sabine Masson - +33450533079

PHOTOGRAPHES

Mona MARCHAND ARVIER - +33659488186 - monamarchandarvier@gmail.com

www.montblancphoto.fr

Melanie DELORME PHOTOGRAPHIE - +33615528401 - info@melaniedphotographie.com

www.melaniedphotographie.com

Florence GRANDIDIER - +33611287520 - florencegrandidier@gmail.com

www.florencegrandidier.pixieset.com

Manon Guenot - +33638937411 - manon.guenot@gmail.com

www.manonguenot.com

COIFFEUR/MAQUILLEUR

LE SALON (coiffeur/maquilleur) - +33450531775

Elodie Bayen-Sauneres (maquilleuse) - +3389095623 - Instagram: Chamonix Beauty



Renseignements et Réservations

Refuge du Montenvers

Le Montenvers

Chamonix-Mont-Blanc 74400 - FR

Fanny LEGRAND

Commerciale et votre interlocutrice privilégiée

+33757444096

Mail : fanny@bestmontblanc.com

Le site du Montenvers n'est pas accessible en voiture. Pour vous rendre au Refuge du Montenvers ou au restaurant Le Panoramique Mer de Glace, un voyage de 20 minutes à bord du train du Montenvers vous attend. Destination : 1913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

Accès au train du Montenvers : 35 place de la Mer de Glace
74400 Chamonix-Mont-Blanc



Pour vous rendre à Chamonix

EN TRAIN

Gare TGV de Genève (1h)

Gare TGV de Sallanches (20min)

EN AVION

Aéroport International de Genève (55min) Aéroport de Lyon (2h)

EN VOITURE

Depuis Genève (1h)

Depuis Lyon (2h15)