

Vos événements NOS FORMULES



#Lebalcestvous

NOTRE ÉTABLISSEMENT

Le Bal est un complexe restaurant/bar/terrasse/club privé festif situé en plein cœur du village de la Clusaz. Avec 3 espaces distincts vous êtes sûrs de trouver le lieu idéal.

En effet nous sommes dotés d'une terrasse avec vue panoramique sur les Aravis : on vous y accueille en été comme en hiver grâce à notre structure couverte et chauffée. Le Bal'con est le lieu idéal des After Ski avec DJ ou des apéritifs estivaux avec planches à partager au coucher du soleil.

L'espace intérieur du Bal permet de dîner à la carte ou de profiter de nos formules cocktail dinatoire. Ambiance lounge et cosy en début de soirée, le restaurant se transforme en piste de danse ensuite. Musiques années 80/90/2000 : ambiance assurée !

Et pour les plus festifs la soirée se poursuit au B club privé jusqu'à l'aube.

Le Bal/ B vous accueille pour tout évènement privé ou professionnel tel que anniversaire, EVG ou EVJF, mariage, soirée d'entreprise, brunch....

Nous sommes équipés de 3 écrans dont un extérieur.

Il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions, alors comme on dit
chez nous : #lebalcestvous



A 5 MINUTES À PIED DE TOUS LES
HÔTELS DE LA CLUSAZ....

4 5 € T T C / P E R S O N N E

3 9 . 7 7 € H T / P E R S O N N E

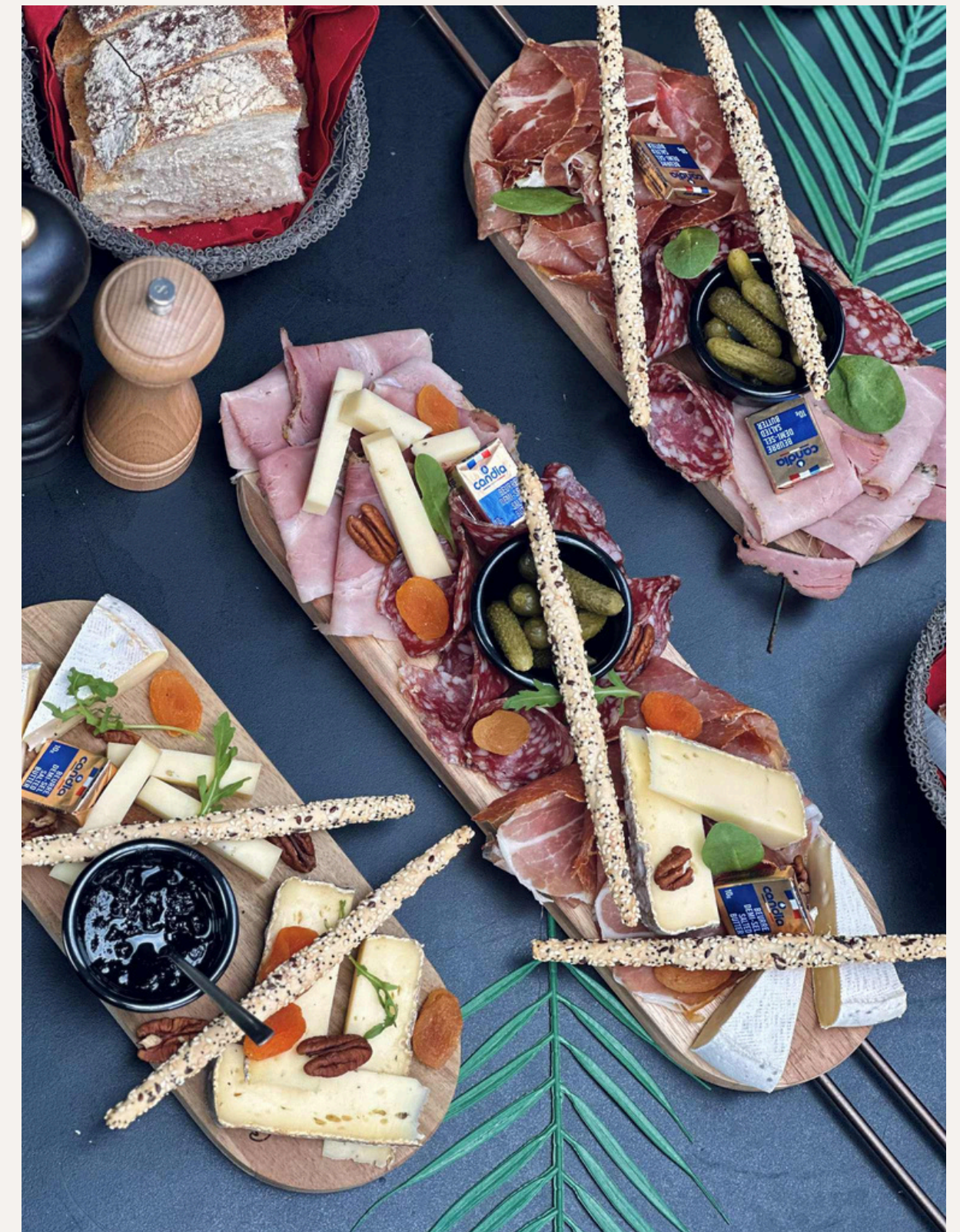
FORMULE DES ARAVIS

Boissons :

- Apéritif: Kir à la myrtille
- Une bouteille de vin pour 4 personnes
(panachage vin rouge, blanc, rosé au choix)
- Vasque de softs à discrétion

Ardoises **voir options végétariennes sur page dédiée :*

- Feuilletés de bienvenue (deux sortes différentes)
- Ardoises Montagnardes (charcuteries et fromages locaux)
- Croques truffés
- Nems de poulet
- Wraps à la truite
- Ardoises de Mignardises sucrées





55 € TTC / PERSONNE
48.49 € HT / PERSONNE

FORMULE DU BAL

Boissons :

- Apéritif: Punch exotique (Rhum, coco, jus d'ananas et épices)
- Une bouteille de vin pour 4 personnes
(panachage vin rouge, blanc, rosé au choix)
- Vasque de softs à discrétion



Ardoises **voir options végétariennes sur page dédiée :*

- Feuilletés de bienvenue (deux sortes différentes)
- Ardoises Montagnardes (charcuteries et fromages locaux)
- Croques truffés
- Wraps à la truite
- Brochettes de poulet façon teriyaki
- Gougères à l'Abondance
- Ardoises de Mignardises sucrées



6 5 € T T C / P E R S O N N E
5 7 . 1 9 € H T / P E R S O N N E

FORMULE DE LA YAUTE

Boissons :

- Apéritif: Framboisine (Prosecco, crème de framboise, framboise)
- Une bouteille de vin de Savoie pour 4 personnes
(panachage Mondeuse rouge ou Roussette blanc au choix)
- Vasque de softs à discrétion

Ardoises **voir options végétariennes sur page dédiée :*

- Feuilletés de bienvenue (deux sortes différentes)
- Croques truffés
- Wraps à la truite
- Atelier Fondues (la véritable moitié-moitié à base de Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse) et ardoises de Charcuteries locales
- Ardoises de Mignardises sucrées

8 5 € T T C / P E R S O N N E
7 5 . 3 8 € H T / P E R S O N N E

FORMULE DE GALA



Boissons :

- Coupe de champagne de bienvenue
- Une bouteille de vin Supérieur pour 4 personnes
(panachage vin rouge, blanc, rosé au choix)
- Vasque de softs à discrétion

Ardoises *voir options végétariennes sur page dédiée :

- Cuillères de Tartare de Saumon, Avocat et Sésame noir
- Ardoises de Croques truffés
- Gougères à l'Abondance
- Samoussas façon tartiflette
- Wraps à la Truite
- Duo de brochettes : Onglet de Boeuf, sauce béarnaise et Poulet façon teriyaki
- Ardoises de Fromages locaux
- Ardoises de Mignardises sucrées

OPTIONS VEGETARIENNES ET FORMULES SUR-MESURE

Pour répondre aux régimes alimentaires de vos participants nous avons préparé un ensemble de pièces cocktails adaptées dont voici un échantillon :

- Ardoises végétariennes : légumes croquants et sauce citron-ciboulette accompagnés de falafels menthe-pois chiche*
- Croques végétariens*
- Wraps végétariens*
- Samoussas légumes-curry*
- Cannelés chou-fleur- parmesan et carotte-cumin*
- Pain sans gluten....*

Cette liste n'est pas exhaustive : faites nous part de vos besoins spécifiques afin d'adapter au mieux nos propositions.



Formule sur-mesure

Les 4 formules présentées dans cette brochure peuvent servir de base pour la création d'une formule sur-mesure :

*en fonction de votre budget et/ou de vos envies en termes de boissons et d'ardoises.
N'hésitez pas à nous transmettre vos préférences !*

LES FORFAITS VINS



Vins inclus dans nos formules Aravis et Bal :

-Appellation Belle Emilie Rouge - Cuvée des Chartreux-IGP

-Appellation Belle Emilie Blanc - Cuvée des Chartreux -IGP

-Appellation Belle Emilie Rosé - Cuvée des Chartreux -IGP

Bouteille de vin supplémentaire : 25€ TTC

Forfait Vins de Savoie : 5€ TTC/personne

Inclus dans la formule de la Yaute

-Mondeuse d'Arbin-Fabien Trosset-Avalanche - AOP

-Roussette - Altesse - Domaine Jacquin et Fils - AOC

Bouteille de vin supplémentaire : 30€ TTC

Forfait Vins Supérieurs : 8€ TTC/personne

Inclus dans la formule de Gala

-Pic Saint Loup - 3ème mi-temps -Saint Daumary -AOP

-Saint Véran - Les Préludes -Terres Secrètes -AOP

-Domaine Orsucci Rosé -AOC

Bouteille de vin supplémentaire : 35€ TTC



LES BOISSONS DE VOTRE SOIREE

Vous souhaitez pré-commander des boissons pour la partie festive ?

Voici 3 façons de procéder* :

Option 1 : vous pré-commandez **des bouteilles** et bénéficiez ainsi des tarifs préférentiels suivants :

-100€ TTC la bouteille d'alcool classique (servie avec ses adjuvants: softs, tonic...) : Gin Beefeater, Whisky Ballantine's, Vodka Wyborowa, Rhum Havana Especial, Get 27, Get 31

-80€ TTC la bouteille de Champagne Mumm

Option 2 : on fonctionne en **formule crédit** : vous me donnez un montant maximum et les participants consomment librement au bar jusqu'à atteindre cette somme

Option 3 : soit on part sur **des tickets boissons** (que je fournis) : 1 ticket = 5€ TTC et donne droit à :

-1 coupe de Prosecco ou 1 bière pression Heineken 25 cl ou 1 soft au choix

-il faut deux tickets pour commander 1 verre d'alcool fort et son adjuvant (mêmes produits que pour les bouteilles listées ci-dessus)

Vous pouvez aussi décider qu'en dehors des formules dînatoires vos participants commandent et paient individuellement leurs consommations.

* Les tarifs affichés sur cette page ne sont valables qu'au Bal et ne s'appliquent pas au B club privé.

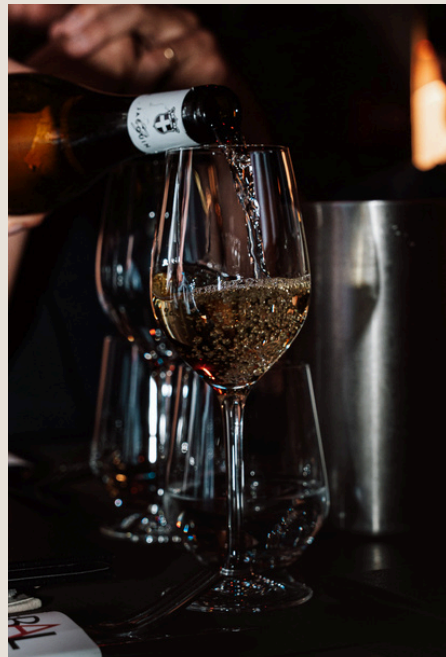


FORMULES OPEN BAR

Les trois formules open bar ci-dessous sont calculées pour une durée de 2 heures et les tarifs affichés sont applicables au Bal uniquement (pas au B club privé) :

-Open Bar l'Essentiel : 30€ TTC /personne

vins (rouge, blanc rosé), bière pression Heineken, softs



-Open Bar la Sélection : 50€ TTC/personne

vins/softs / bière pression Heineken +

les alcools classiques et leurs adjuvants (tonic, jus de fruits, sodas) :

Gin Beefeater, Whisky Ballantine's, Vodka Wyborowa, Rhum Havana Especial, Get 27, Get 31

-Open Bar la Festive : 65€ TTC/personne

vins/softs / bière pression + les alcools classiques et leurs adjuvants

+ coupe de champagne Mumm

+ 3 cocktails (Aperol Spritz /Moscow Mule /Sex on the Beach)



AMBIANCE MUSICALE

*L'ambiance musicale commence à l'issue de la partie dîner vers 22h30 : **aux sons des années 80-90-2000.***

*Elle est gérée par nos soins avec notre **DJ résident.***

Vous pouvez cependant nous consulter pour vos demandes particulières :

- Dj set dès l'apéritif: 300€ de 19h à 22h30*
- Groupe Live à partir de 500€*
- Animations particulières...*



Informations Générales

Toutes nos prestations sont disponibles à partir de 15 personnes.

Elles comprennent un espace dédié en fonction du nombre de convives

Le Bal espace intérieur peut accueillir jusqu'à 150 personnes en cocktail dînatoire.

Le Bal'con - la terrasse couverte - a une capacité d'accueil de 80 personnes maximum.

A noter : La **privatisation** des lieux est envisageable et son tarif dépend de la date de l'évènement et du nombre de participants

B CLUB PRIVE



Quand on n'a plus envie de s'arrêter, direction le B, notre club privé situé sous le Bal.

Dès 1h du matin, cet espace élégant et feutré prend le relais pour prolonger la fête jusqu'au petit matin.

DJ résident, programmation soignée, public stylé : tout y est pour vibrer au rythme d'une nuit inoubliable.

Dans une ambiance chic, tamisée et résolument festive. Ici, la fête se vit avec intensité jusqu'à l'aube.



PRIVATISATION



Vous pouvez privatiser l'ensemble du club incluant notre équipe de bar, de sécurité et son DJ résident qui sont à votre entière disposition jusqu'au bout de la nuit. Capacité maximale du B club : 100 personnes

Tarif privatisation sur demande en fonction du nombre de participants et de la date concernée .

En cas de privatisation vous bénéficiez de tarifs préférentiels sur nos bouteilles d'alcools classiques.

La bouteille de rhum, gin, vodka, whisky est à 120 € TTC. La bouteille de champagne Mumm est à 100€ TTC.

Possibilité de choisir des alcools premiums, demandez notre carte.

Informations Générales



Notre club est un établissement de nuit soumis à la législation relative aux discothèques, l'heure légale de fermeture est donc fixée à 7H00 et le service de boissons alcoolisées se termine à 5h30 au plus tard.

Notre établissement ne dispose pas de coin fumeur intérieur ni de vestiaire.



LE BAL b
BAR - RESTAURANT - CLUB Club privé
LA CLUSAZ

Contact & Accès

Mail : events.lebal.b@gmail.com

Tél : 06.74.53.63.42

66 route des Grandes Alpes

74220 La Clusaz

BAR - RESTAURANT – CLUB

#Lebalcestvous