



LE REPOSOIR - HAUTE SAVOIE (FRANCE)

1300m d'altitude

Mariage

Vous rêvez d'un mariage unique, entouré par la majesté des sommets enneigés ou la beauté apaisante des paysages montagneux ? Ne cherchez plus ! Notre gîte niché au cœur des montagnes est l'endroit idéal pour célébrer votre amour d'une manière qui restera gravée dans vos mémoires et celles de vos invités.

Pourquoi choisir Le Gîte du Passant ?



☀️ Cadre Époustouflant 🌲

Imaginez-vous dire "oui" entourés par la nature sauvage, avec des vues panoramiques à couper le souffle en toile de fond. Notre gîte offre des panoramas dignes d'une carte postale, créant une atmosphère magique et romantique pour votre grand jour.

❤️ Intimité et Convivialité 🍷

Notre gîte vous offre l'exclusivité dont vous avez besoin pour partager ce moment intime avec vos proches. Profitez d'un espace privé pour célébrer, danser et festoyer jusqu'au bout de la nuit, sans aucune interruption extérieure.

🍷 Cuisine Locale 🍷

Savourez une cuisine traditionnelle, préparée spécialement pour votre mariage par notre chef. Des plats haut savoyard (ou pas !) qui raviront les palais les plus gourmands et laisseront une impression mémorable à vos invités.

🎉 Expérience sur Mesure 🌸

Notre équipe dédiée est là pour vous accompagner. Que vous envisagiez une cérémonie en plein air, une réception chaleureuse à l'intérieur du gîte ou les deux, nous nous assurerons de faire notre maximum pour que ce jour soit comme vous l'imaginez

🛏 Grande capacité 🛏

Avec sa capacité de 80 couchages, le gîte offre un hébergement (chambre et dortoirs) pour vous et vos invités. Pas besoin de reprendre la voiture !

📸 Opportunités de Photos Uniques 📸

Chaque coin de notre gîte et de ses environs offre des décors idylliques pour des séances photos mémorables. Capturez des moments intimes, des sourires complices et l'amour partagé dans un cadre naturel exceptionnel. Ne manquez pas l'opportunité de faire de votre mariage un événement inoubliable au cœur des montagnes.



L'AUTHENTICITE D'UNE FERME D'ALPAGE AU CŒUR DE VOTRE MARIAGE

Bienvenue au Gîte du Passant, un endroit où les rêves de mariage prennent vie et où chaque instant devient un souvenir précieux. Niché à 1300m d'altitude au cœur des Aravis, notre lieu offre un cadre enchanteur qui allie l'authenticité chic de nos alpages à une ambiance chaleureuse et accueillante.

Nos espaces intérieurs ont été rénové pour offrir un équilibre parfait entre le charme montagnard et l'ambiance conviviale "comme à la maison".

En choisissant le Gîte du Passant comme lieu d'accueil pour votre mariage, vous choisissez bien plus qu'un simple endroit. Vous choisissez une vraie expérience autour du plus beau jour de votre vie, pour vous et vos proches.





140 ANS D'HISTOIRE

Le gîte du Passant a été construit en 1887.

Le chalet était autrefois la résidence principale de la Famille Depoisier, l'une des familles emblématiques du village.

1À l'étage inférieur, les vaches et les habitants se partagent l'espace ; les anciens paysans étant situés sur l'adret (la face ensoleillée).



Enfin, l'étage le plus bas recevait les cochons et les chèvres pour que les paysans soient entourés de tous les côtés par les animaux et profitent d'un maximum de chaleur.

Le Gîte du Passant a été d'abord racheté en 1973 par Victoire et son époux, un couple franco-allemand amoureux de la région pour proposer le gîte et le couvert aux passants.

Claire et Théo rachètent le gîte en 2011 et effectue 2 ans de travaux pour rénover les 700m² du chalet tout en respectant l'âme du lieu, avec des matériaux nobles et d'époques dès que cela était possible. Leur rêve était d'aménager la grange en laissant intact la magnifique charpente de presque 150 ans. Avoir l'impression que le temps s'est figé et que rien n'a changé ou presque...

Aujourd'hui le Gîte du Passant a accueilli plus de 300 mariages au fil des 10 dernière années et sa réputation est telle que le planning est affiche complet quasiment 1 an à l'avance.



LES 4 SAISONS AU GITE DU PASSANT





UNE PARENTHÈSE DE

3 jours

POUR CÉLÉBRER VOTRE AMOUR



UNE PARENTHÈSE DE 3 JOURS POUR CÉLÉBRER VOTRE AMOUR

Les horaires notés sont les plus courants, mais vous pouvez les modifier. Il est préférable d'établir tous les horaires en amont. Nous nous adapterons également en fonction de la météo et de divers retards.

Jour 1

LA VEILLE

A PARTIR DE 14H :

ACCUEIL DES MARIÉS
BRIEF DU SÉJOUR avec l'équipe du Gîte

MISE EN PLACE DE LA SALLE

Décoration et dressage des tables
entre amis et assisté de vos témoins.

19h30 : DINER AUX SAVEURS LOCALES
SOIRÉE À THÈME, SELON VOS ENVIES
(dégustation, soirée cinéma...)



Jour 2

JOUR DU MARIAGE

8H OU 9H :

Petit déjeuner

MATINÉE

Installation cérémonie

Jeux et balade

PIQUE NIQUE

Sur place ou à emporter

DEBUT D'APRÈS MIDI

- Montée en groupe et installation des invités dans les chambres
- Préparatifs des mariés et des invités
- 15h30 Goûter ou verre d'accueil

SOIRÉE DE MARIAGE

Cérémonie (15h l'hiver / 17h l'été), Vin d'honneur (17h30 l'hiver, 18h l'été. , diner (20h30), soirée festive, Bar de nuit, panier nocturne (1h)...



Jour 3

LE LENDEMAIN

10H / 11H

Brunch pour tous

16H : RESTITUTION DU GÎTE

Possibilité de rester une nuit supplémentaire en gestion libre, ou en formule traiteur



Package 3 jours - 2 nuits

MISE A DISPOSITION DU CHALET ET DU MATERIEL



- Tables, chaises et toute la vaisselle pour au moins 100 personnes
- sono (enceintes Bose L1 compact), vidéoprojecteur pour vos soirées
- Télésiège, arche en bois, pupitre et une douzaine rondins de bois pour la cérémonie

LOGEMENT

50 ou 66 couchages
avec couvertures,
oreillers et taies
d'oreiller fournis.



Possibilité de faire dormir 96 personnes,
voir rubrique "logement"

Nous vous laissons le soin de gérer la décoration, l'organisation de la salle et la mise en place de la table comme vous le souhaitez ainsi que la partie animation (d'où l'intérêt de réserver à partir du vendredi).

TRANSPORT

3 voyages en 4x4 inclus

Transport d'une partie
des bagages, des
prestataires et
éventuellement de
quelques personnes



**FRAIS DE
DOSSIER**

350€

**TAXE
SEJOUR**

0.60€
PAR ADULTE/NUIT

CHAQUE MARIAGE EST UNIQUE

C'est pourquoi nous
proposons des options
PREMIUM et PRESTIGE
pour les plus gourmets
d'entre vous



Nos tarifs

	SAISON	3 JOURS / 2 NUITS	2 JOURS / 1 NUIT	NUIT SUP
50 COUCHAGES	BASE	À PARTIR DE 8 100 €		+ 1 450 €
	SAISON PREFERENTIELLE*	À PARTIR DE 5 800 €	À PARTIR DE 4 200 €	
POUR + DE CONFORT 66 COUCHAGES Nous vous conseillons de demander une participation financière à vos invités plutôt que de réserver auprès d'un hébergement.	BASE	À PARTIR DE 9 850 €		+ 1450€ +20€/PERS SUP
	SAISON PREFERENTIELLE*	7 920€	À PARTIR DE 5 200 €	
MATELAS SUPPLEMENTAIRES		+20€/MATELAS		
SI GESTION LIBRE	SELON CONDITIONS EN SEMAINE OU EN DERNIÈRE MINUTE. AU TARIF DE LA LOCATION, IL FAUT RAJOUTER LA MISE À DISPOSITION DE LA CUISINE PRO (450€), LE FORFAIT MÉNAGE (320€) AINSI QUE LA LOCATION DES ÉLÉMENTS DONT VOUS AVEZ BESOIN (VAISSELLE, SONO...).			

SAISON PREFERENTIELLE :
En semaine et en fonction de la demande,
merci de nous contacter

Les arrivées se font à 14h et les départs à 16h. Les tarifs sont toutes charges comprises (bois, électricité, chauffage, eau, ...).
Non inclus : taxes de séjour 0.60€/adulte/jour. et frais de dossier 350 €



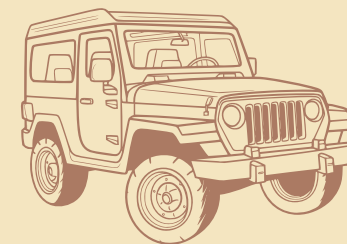
ICI, TOUT COMMENCE

la veille

DE VOTRE MARIAGE



JOUR 1
LA VEILLE





Soirée à la montagne

La veille du mariage est une occasion spéciale où vos proches se rassemblent pour célébrer et préparer le grand jour à venir.

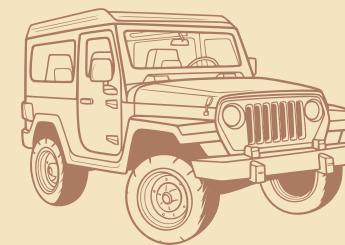
C'est l'occasion d'organiser des activités pour que tout le monde puisse se relaxer avant le grand jour (balade en montagne, karaoké, tournoi de babyfoot, quizz sur le couple, dégustation de vin, projection photos pour une atmosphère nostalgie assurée !) ou simplement profiter des lieux pour se détendre.

Vous pouvez aussi impliquer vos proches dans les derniers préparatifs et la décoration que vous avez prévue.

L'objectif principal est de célébrer votre amour et la connexion entre les proches et de créer des souvenirs inoubliables avant le grand jour. Personnalisez ces idées en fonction de vos préférences. Vos invités présents pour cette soirée vont vivre avec vous une expérience spéciale et se sentir vraiment privilégiés.



JOUR 1
LA VEILLE



Soirée à la montagne

FORMULE PENSION COMPLETE



71€
PAR ADULTE

34€
PAR ENF (3/10 ANS)

Dégustez une cuisine locale aux saveurs des saisons.

Des plats qui réchauffent le cœur et l'estomac !

Nous proposons une formule traiteur : nous préparons les plats et les servons à la façon "gîte" comme à la maison (plats sur table ou sur buffet) !

REPAS CONVIVIAL

- Apéritif
- Plat
- Dessert
- Café ou infusions maison



BOISSONS

- Vin
- Bière
- Eau de source et soda



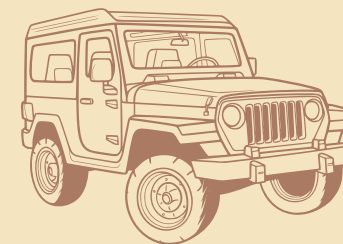
Dégustez une cuisine locale aux saveurs des saisons.

Des plats qui réchauffent le cœur et l'estomac !

Nous proposons une formule traiteur : nous préparons les plats et les servons à la façon "gîte" comme à la maison (plats sur table ou sur buffet) !



JOUR 1 LA VEILLE



Matinée à la montagne

Matinée particulière bercée par les émotions grandissantes à l'idée de ce grand jour que vous préparez depuis plusieurs mois maintenant !

Dans la Formule 1/2 pension, vous profitez du petit déjeuner et du pique nique pour le déjeuner.

JOUR 2

JOUR DU MARIAGE



PETIT DEJEUNER



- Pain artisanale
- Confiture, beurre fermier
- Fromage blanc
- Muesli
- Jus de fruits
- Boisson chaude (thé, café et chocolat)



PIQUE NIQUE



- Quiche Maminou et Pizza Végétarienne
- OU Sandwich
- Fruits
- Gâteaux secs
- Barre de céréales
- Chips

MERCI DE CHOISIR LE MEME MENU POUR TOUS





JOUR 2
JOUR DU MARIAGE



LE

Grand Jour

EST ENFIN ARRIVÉ !

pe
pou
que
a no

La Formule Jour de Mariage

JOUR 2
JOUR DU MARIAGE



"LE GRAND JOUR"

DE L'ACCUEIL DE
VOS INVITÉS
JUSQU'AU
LENDEMAIN DE LA
FÊTE, LES
BASQUES SONT
LA !

169€
PAR ADULTE

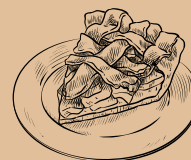
84,50€
PAR ENF (3-10 ANS)

SERVICE, GARDIENNAGE ET MÉNAGE INCLUS.

TOUT LE WEEK-END

- POINT RAFRAICHISSEMENT (eau/café)
- CANDY BAR (confiseries)

VERRE D'ACCUEIL ET GOUTER VERS 15H



- Vin Chaud
- OU Sangria et Eaux aromatisées
- Boissons chaudes (Café, Thé et Chocolat chaud)
- Pâtisserie maison selon saison (par ex.: cake chocolat, gâteau de montagne, pain d'épices...)



LIEU DE CEREMONIE

Nous mettons à votre disposition :



- Notre terrasse en herbe (ou enneigée !) ou l'ancienne ferme à reblochon (pluie)
- Les Rondins de bois, l'arche en bois, le télésiège, le pupitre pour que vos invités s'assoient

Pensez à prévoir du monde pour l'installation



VIN D'HONNEUR VERS 18H30

- Planteur maison
- Cocktail champagne
- Boissons sans alcool
- Voir notre proposition - Rubrique "Vin d'Honneur"



DINER FESTIF VERS 20H30

- Mise à disposition de la salle et de la vaisselle
- Diner (voir proposition page suivante)
- Animation "chaud froid"
- Panier nocturne (brownies, soupe à l'oignon, corbeille de fruits, café, en buffet toute la nuit)



BRUNCH DU LENDEMAIN VERS 10H30

- Mise à disposition de la salle et de la vaisselle
- Petit déjeuner avec brioche maison
- Œufs brouillés, bacon
- Plateau de fromages et charcuterie
- Crêpes party !





ORGANISEZ LA

cérémonie

DE VOTRE IMAGE

Nous tenons à informer les futurs mariés qu'il n'est absolument pas possible de célébrer votre mariage civil à la Mairie du Reposoir, merci de vous rapprocher de mairies avoisinantes.



JOUR 2
JOUR DU MARIAGE





La cérémonie

Échangez vos vœux entourés par la grandeur des montagnes. Notre chalet rustique offre une toile de fond naturelle spectaculaire pour votre union sacrée avec le Massif des Aravis en toile de fond.



La nature aura un effet apaisant sur vos invités, et contribue à créer une atmosphère détendue et conviviale pour la cérémonie.

Vous pourrez personnaliser votre cérémonie de manière unique, en incorporant des éléments décoratifs de votre choix.

Vous avez grande flexibilité en ce qui concerne la disposition des rondins de bois mis à votre disposition pour la cérémonie, l'arche de mariage, la décoration et d'autres aspects de la cérémonie. Laissez libre cours à votre créativité pour concevoir une expérience qui vous ressemble !



En cas de pluie ou de neige, nous pourrions accueillir votre cérémonie dans la grange rénovée ou dans l'ancienne cave d'affinage à reblochons ! Quelque soit la météo, le décor s'annonce authentique !



Après la cérémonie, rejoignez-nous à l'intérieur de notre chalet chaleureux pour une réception conviviale. Dégustez une cuisine raffinée tout en admirant les vues panoramiques.

JOUR 2
JOUR DU MARIAGE





JOUR 2
JOUR DU MARIAGE



LE *Vin d'honneur*
POUR SE REMETTRE DE SES EMOTIONS



Vin d'honneur

Moment incontournable pour prolonger la célébration après la cérémonie et de permettre à vos invités de se mêler dans une ambiance détendue et festive.

Le vin d'honneur est servi en mode buffet, dehors sur la terrasse en herbe de la fin du printemps jusqu'à la fin de l'été.



Lorsqu'il a lieu en intérieur, le reste de l'année ou en cas de mauvais temps, le buffet principal du vin d'honneur se fait en bas de la grange



Gourmandises froides

Toasts Foie gras

Roulés Saumon

Légumes croquants et Tartinades

Gaspacho ou atelier fondue

Planchette charcuterie

Magret de canard fumé

Gourmandises encore tièdes

Trilogie de feuilletés

(Boudin Noir Compote, Tomate & Moutarde, et Crème Fines Herbes Abondance)

Acras

Surprise du chef selon arrivages

+/-10 Toasts et bouchées
par personne.



Option ateliers sur demande



LE
Logement
EN GITE



Le logement en gîte

LE GÎTE DISPOSE DE 9 CHAMBRES, DE 3 À 12 PERSONNES (SOIT JUSQU'À 54 COUCHAGES EN LIT FIXE). IL EST POSSIBLE DE DISPOSER DES MATELAS AU SOL (JUSQU'À 26). LE GÎTE PEUT DONC LOGER JUSQU'À 80 PERSONNES.

CHAMBRE Intime : chambre 3/6 pers

1 lit double + 1 lit simple (+3*)

CHAMBRE 1 : 8/10 personnes

4 lits simples superposés fixes (+2*)

CHAMBRE 2 : 8 personnes

4 lits simples superposés fixes

CHAMBRE 3 : 4/7 personnes

2 lits doubles superposés

CHAMBRE 4 : 4/8 personnes

2 lits simples + 1 lit double (+4*)

CHAMBRE 5 : 8/9 personnes

4 lits doubles superposés (+1*)

CHAMBRE 6 : 6/9 personnes

3 lits doubles (+3*)

CHAMBRE 7 : grand dortoir 10/14 pers

4 lits doubles + 2 lits simples

CHAMBRE 8 : chambre voutée 2/4 pers

1 lit double + 1 lit simple (+1*)

SALLE ANNEXE : 8 personnes (matelas au sol)

***Il est possible d'ajouter des matelas au sol dans les chambres (en rouge)**

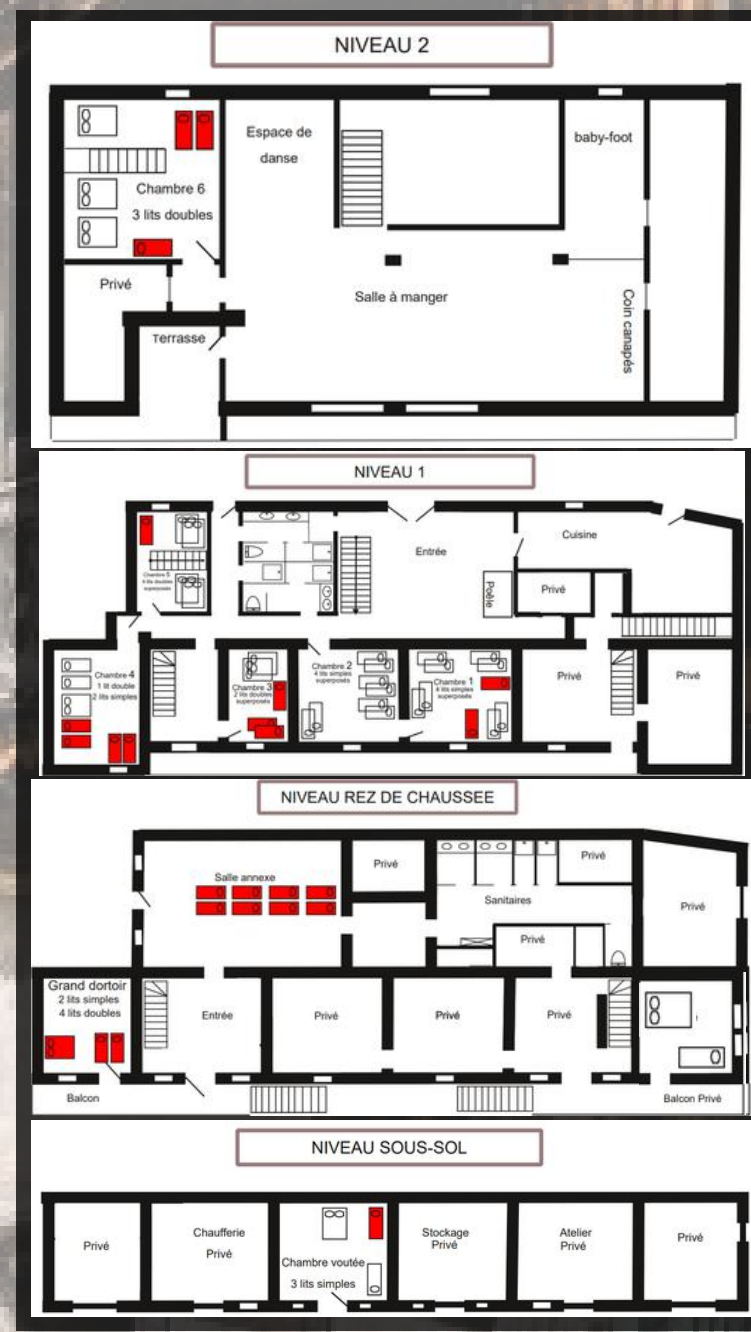
 lit fixe simple

 lits fixe double

 lits supplémentaires éventuels

 lits fixes simples superposés

 lits fixes doubles superposés





UN

Dîner

CUISINE SUR PLACE AUX
SAVEURS DE NOTRE REGION



JOUR 2
JOUR DU MARIAGE





Diner festif

Le chef propose une cuisine locale traditionnelle et conviviale cuisinée sur place. Ce qui permet de vous proposer des spécialités savoyardes, plats conviviaux mijotés, plats de viande braisée, rôtie ou cuite à la broche.

 **Fait Maison**



www.laboehme-photographie.com



LE CHAUD-FROID



Nous tenons à garder l'esprit refuge, c'est pourquoi nos plats sont, en général, servis sous forme de buffet.

Nos plats et accompagnements



Nos Plats Savoyards

Tartiflette, Raclette, Fondue, Matouille, Croziflette ...

Nos Plats Conviviaux Mijotés

Boeuf bourguignon, Blanquette de veau, Diots façon rougail, Tajine de légumes, Tajine de poulet,



Nos Plats de Viande

Cochon à la broche, Méchoui d'agneau, Jambon Braisé, Magret de canard, Rôti et Filet Mignon de Porc

Nos Accompagnements

Pommes de Terre et ail rôtis, Légumes au four, Gratin Dauphinois, Polenta, Gratin de Crozets, Tagliatelles, Riz, Lentilles,

Nos Fromages de la Vallée

Abondance AOP, Reblochon Fermier AOP, chèvre frais et chèvre affiné (Laya), Tomme de Montagne



Nos Desserts Maison

Omelette Norvégienne, Tartes aux Fruits, Crumble aux Fruits, Tiramisu (classique, framboise ou Nutella), Mousse au Chocolat, Mousse Framboise, Crème Caramel ...



Un supplément s'applique pour les plats suivants : magrets de canard, jambon braisé, barbecue*, méchoui*, tartes flambées*.
(*selon les conditions météorologiques et selon le nombre de convives*, tartes flambées*)



Forfaits Boissons



DEGUSTATION

NOUS VOUS PROPOSONS DE
DEGUSTER NOS VINS DANS
NOTRE CAVE D'ORIGINE AVANT
VOTRE MARIAGE.
UNE VRAIE EXPERIENCE POUR
SELECTIONNER VOS VINS

Tradition



1/2 bouteille de Vin
parmi notre riche
sélection de vins blanc
et rouge de vins blanc
et rouge

(type Apremont, Roussette,
Sauvignon, Mondeuse,...)

Coupe de Crémant de
Savoie

Eau plate de source et

* **25€/PERS** *

2€ de supplément pour du
Crémant de Savoie **rosé**

Flacon



1/2 bouteille de Vin
Supérieur parmi
notre sélection
(Pouilly Fuissé, Pessac
Leognan, Mondeuse...)

1 coupe de
Champagne
servie avec le dessert

Eau plate de source
et soft

* **33€/PERS** *

Edelweiss



1/2 bouteille de Vin
Supérieur parmi notre
sélection
(Chignin Bergeron, Crozes
Hermitage, Pouilly Fumé...)

1 coupe de Champagne
servie avec le dessert
MAGNUM POSSIBLE

Eau plate de source et
soft

* **41€/PERS** *

Biodynamie

Notre fine sélection de
vins certifiés bio et avec
des producteurs
travaillant en
biodynamie

1/2 bouteille de Vin
régional

1 coupe de Crémant
d'Alsace

Eau plate de source et
soft

* **28€/PERS** *

DROIT DE BOUCHON

Pour apporter les boissons que vous
désirez. Bar possible pour les alcools
forts de fin de soirée.

* **13€/AD**
3€/ENF *

NB : Dans chaque forfait, nous vous proposons différents vins à définir selon vos
souhaits. Nous pouvons vous proposer de vous les faire découvrir lors de votre visite
au chalet.

Travaillant avec des producteurs vignerons nous sommes à l'écoute si vous avez des
besoins précis, nous saurons vous faire une proposition adaptée.



Forfaits Bière

Nous avons une tireuse professionnelle et proposons des fûts de 30 litres avec 2 forfaits :



**Bière locale
Bière Blonde, Cristal
ou Bière du Mt Blanc**

*** 290€/FUT ***

**Forfait bière Premium
IPA, NEIPA
Bière éphémère**

*** 360€/FUT ***

PREMIUM

LOCATION TIREUSE A BIERE

Vous avez la possibilité d'amener vos propres fûts. Notre tireuse professionnelle 1 bec à froid sec est facilement déplaçable et s'adapte à 90% des fûts du marché (type A tête plate).



**DROIT DE FUT
TIREUSE INCLUS
4€/PERS**





JOUR 2
JOUR DU MARIAGE



LA
Soirée Festive

JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT !



Soirée festive



Pour accompagner ces moments de danses enflammées, nous vous servons un Panier Nocturne disposé en buffet toute la nuit



Il n'y a pas de limite d'horaires pour votre soirée mais nous vous demandons à partir de 2h du matin de fermer les portes et de réduire le niveau sonore.



PANIER NOCTURNE

Brownies maison

Soupe à l'oignon

Corbeille de fruits

Café

Option Bar de Nuit

- Alcool fort au choix
- Cocktail en vasque (Mojito, Moscow Mule ...)



80€/
BOUTEILLE/VASQUE



JOUR 3
LENDEMAIN DE
MARIAGE



LE

Brunch

ON SE REMET DE SES EMOTIONS !



Le Brunch

Pour le petit déjeuner, nous vous mettons à disposition la salle et la vaisselle et servons le brunch en buffet



Brioche maison
Pain artisanale, beurre et
confiture

Œufs brouillés, bacon

Plateau de fromages

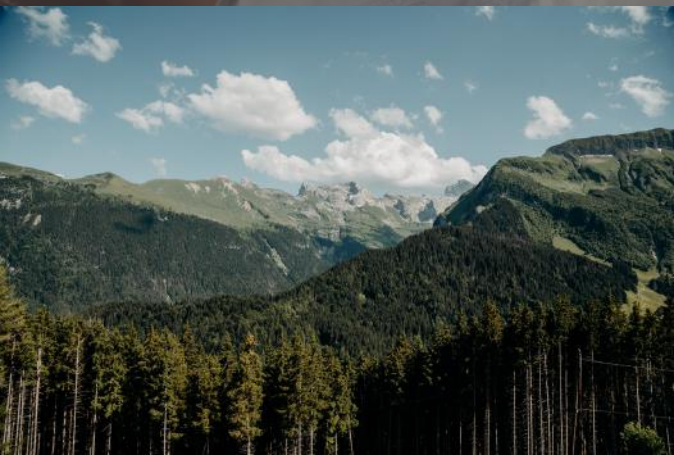
Plateau de charcuterie

Crêpes party !

Thé, café, jus de fruits, eau



JOUR 3
LENDEMAIN DE
MARIAGE





DES PETITS EFFORTS POUR

accéder au gîte

Accès au gîte d'alpage



ADRESSE

Chemin de Malatrait
74950 LE REPOSOIR



Google Earth : coordonnées 460032N 63102E

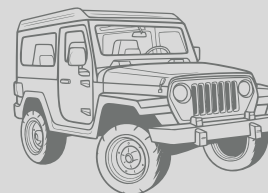


Mappy ou GPS : apez«Malatrait,leReposoir»

Nous sommes en alpage et l'accès au chalet se fait

A PIED

Depuis l'un des parkings situés
entre 300 et 800m du gîte (10 à 20
minutes à pied).



EN 4X4 OU QUAD A CHENILLE

pour le transport d'une partie des
bagages, des prestataires et
éventuellement de quelques
personnes (6 places)



OPTION NAVETTE

3 Aller-retours
sont compris dans la prestation globale

10 ALLER RETOUR MAX

280€



Vidéothèque

Retours en images



week-end au Gites du
Passant (Haute-Savoie) -
33 Tours DJ



Un mariage hivernal dans
un gîte en Haute-Savoie -
Marions nous dans les bois



Mariage à la montagne -
Save Your Emotions



Mariage bohème



Equipe et Contact

Equipe et Contact

L'équipe est constituée de 5 personnes fixes et d'extras réguliers pour les événements pour assurer le service en restauration et nettoyage du gîte.

MARINE RUBAT
COORDINATRICE EVENEMENTIEL

06 08 55 18 21
legitedupassant@gmail.com



Laissez la magie de la montagne être le témoin de votre amour



NICOLAS PEYRE
Chef de cuisine



MATHILDE ROJO
Responsable de salle



MARCEAU FOURNIER
Co-propriétaire
Gestion opérationnelle



PIERRE RUBAT
Co-propriétaire
Gestion financière