



DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Mariages saison 2026



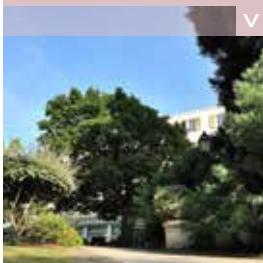
"Se marier,
c'est prendre
la résolution de
rendre heureux
quelqu'un"

Henri-Frédéric Amiel.

UN PARC
ARBORÉ
DE 4 HA



UN SITE
UNIQUE
POUR VOTRE
MARIAGE



122 CHAMBRES
-
11 SUITES



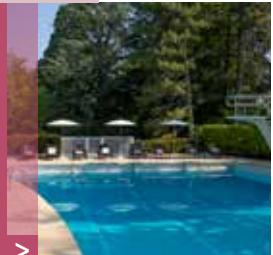
DES MENUS
PRESTIGIEUX



DES SERVICES
PERSONNALISÉS



UNE PISCINE
AU CŒUR
DES JARDINS



3 SALONS
DE RÉCEPTION
JUSQU'À 250
PERSONNES



Bienvenue

Havre de paix et de nature entre lac et montagnes, le Domaine de Divonne vous offre un site chaleureux et authentique pour célébrer votre mariage. Nous pouvons accueillir dans nos salons de réception au cœur du Grand Hôtel jusqu'à 250 personnes. Nos chefs ont concocté pour vous des menus frais et gourmands. "Main dans la main", nous vous accompagnerons dans le bon déroulement de votre évènement et vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, des conseils ainsi qu'un soutien permanent et professionnel.

Le grand jour, après avoir passée une journée riche en émotions au Domaine, nous serons heureux de vous offrir une chambre nuptiale et de proposer des tarifs privilégiés à vos invités.

Vous êtes séduits ? Contactez-nous pour découvrir tous les charmes du Domaine !

Service commercial : +33 (0)4 50 40 34 43 / conference.divonne@partouche.com



BOISSONS à la carte	8
CANAPÉS à la pièce.....	9
Atelier "LIVE COOKING"	10
Menu "HARMONIE"	11
Menu "LUNE DE MIEL"	12
Menu "PRESTIGE"	13
Buffet "PRESTIGE".....	14
Menu "BOUT'CHOU" et "P'TIT LOUP"	15
DESSERT des mariés.....	16

BRUNCH du dimanche	17
Sélection de VINS	18
HÉBERGEMENT au Grand Hôtel.....	20
INFORMATIONS complémentaires	22



LE DOMAIN DE DIVONNE

UN SITE UNIQUE POUR CÉLÉBRER L'UN
DES PLUS BEAUX JOURS DE VOTRE VIE







Les cérémonies LAÏQUES

Vous souhaitez célébrer votre amour laïquement ? Le Domaine de Divonne vous accueille dans ses vastes jardins et ses salons intérieurs pour partager vos vœux.

Nous vous aiderons à personnaliser ces moments précieux en mettant à votre disposition le mobilier de la cérémonie (chaises houssées, pupitre et micro).



supplément

750 €

BOISSONS à la carte

Une sélection de cocktails et apéritifs pour agrémenter votre soirée.

FORFAIT CLASSIQUE

(prix par personne)

Avec Martini blanc ou rouge (4cl),
Campari (4cl), Whisky (4cl),
Vodka (4cl), Gin (4cl), vin blanc ou
vin rouge (12cl), bière (25cl),
jus de fruits (33cl), sodas (33cl),
eaux minérales (33cl)

1/2 h (2 boissons)..... 18,00 €
1 h (3 boissons) 23,00 €



FORFAIT GOURMAND

Durée 30 min (prix par personne)

FORFAIT CLASSIQUE

+

Cassolettes, canapés froids,
chauds et sucrés.

Nombre de pièces au choix :

4 pces .. 27,00 € 8 pces.... 37,00 €
6 pces .. 29,00 € 10 pces.. 45,00 €



BARS À BOISSONS

- Bar à Spritz (traditionnel ou Lillet) ou Bar à Mojitos (18 cl)..... 6,00 €
- Punch ou Sangria (1 l) 20,00 €
- Soupe Champenoise au Crémant de Bourgogne (1 l) 25,00 €

CHAMPAGNES

- Jacquart Rosé(75 cl) 89,00 €
- Jacquart Brut(12 cl) 13,00 €
(75 cl) 75,00 €
- Laurent-Perrier Brut(75 cl) 95,00 €
- Kir Royal.....(12 cl) 13,00 €
- Location d'une cascade de
champagne pour 75 coupes
(hors boissons) 75,00 €

APÉRITIFS

- Pastis / Ricard(4 cl) 4,50 €
- Martini rouge ou blanc,
Campari.....(5 cl) 4,50 €
- Porto rouge ou blanc(5 cl) 8,00 €
- Kir vin blanc(12 cl) 5,00 €

ALCOOLS FORTS

- Whisky Lawson, Vodka Eristoff,
Gin Bombay Original, Rhum Bacardi,
Rhum Bacardi Gold..... (4 cl) 8,00 €
(70 cl) 79,00 €

BIÈRES

- Heineken bouteille(25 cl) 6,00 €
- Fût Heineken(20 l) 240,00 €

SOFTS

- Coca, Orangina, Sprite ..(33 cl) 5,00 €

JUS DE FRUITS

- Jus de fruits(25 cl) 3,50 €
- Jus de fruits (carafe) ... (100 cl) 9,00 €

EAUX

- Vittel, San Pellegrino .. (100 cl) 6,00 €
- Perrier(33 cl) 4,00 €

*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération".

CANAPÉS à la pièce

À partir de 30 personnes.



3,50 €*
le canapé

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto
- Brochette aux deux melons et jambon de pays
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Bruschetta aux légumes du soleil grillés
- Bruschetta au caviar d'aubergine fumé, copeaux de Pecorino
- Crèmeux de courgette, basilic, feta au piment d'Espelette
- Cube de saumon, gravlax et crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur brioche rôtie
- Gaspacho de tomate
- Mini-tartelette aux légumes croquants
- Mousse de betterave et magret fumé, croustillant de parmesan
- Mousse de saumon fumé sur blinis
- Sushi ou maki
- Verrine guacamole et tomates confites
- Verrine houmous de lentilles corail, menthe fraîche
- Verrine du soleil et crème acidulée

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Arancini parmesan et champignons bruns
- Brochette de volaille yakitori
- Brochette de canard et abricots moelleux
- Croque-monsieur au Comté truffé (sans porc)
- Croustillant de polenta au Bleu de Gex
- Croustillant de gambas
- Gambas sautées au curry
- Noix de Saint-Jacques rôtie sur crème safranée
- Samossa aux légumes
- Tempura de légumes frais

PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de macarons
- Brochette de fruits
- Chou Paris-Brest
- Chou chantilly
- Financier maïs
- Mini-tartelette citron meringuée
- Mini-tartelette exotique
- Mini-madeleine
- Mini-fondant au chocolat
- Mini-cannelé
- Panna cotta de saison
- Pâte de fruits
- Rocher coco
- Rose des sables

Atelier “LIVE COOKING”

À partir de 30 personnes.



à partir de
21 €*
par pers.

Pour agrémenter votre apéritif, nos Chefs vous proposent de cuisiner sous vos yeux. Un moment interactif et savoureux !

"À LA DÉCOUVERTE DU FOIE GRAS" Supplément/pers. 32 €

- Foie gras nature et vanille
- Escalopes de foie gras au porto (chaud)

"SAVEURS JAPONAISES" Supplément/pers. 28 €

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

"TACOS" Supplément/pers. 25 €

- Effiloché de porc au paprika, effiloché de bœuf coriandre et piment, fallafel aux lentilles
- Accompagnements : guacamole, pickles d'oignons rouges, salade, cheddar, oignons verts

"COULEURS DE L'ITALIE" (de mai à octobre) Supplément/pers. 21 €

- Découpe de tomates multicolores et mozzarella
- Découpe de jambon cru italien
- Réalisation de bruschettas
- Risotto

BRASERO (de juin à septembre) Supplément/pers. 21 €

- 3 brochettes au choix : légumes, gambas, canard, porc ou poulet

"SOUVENIRS D'ENFANCE" Supplément/pers. 21 €

- Fontaine de chocolat, pop corn, barbe à papa, crêpes (en option)

"ATELIER CRÊPES" Supplément/pers. 21 €

- Suzette, marmelade, chocolat...

Si vous avez une envie particulière, une idée singulière, notre Chef sera ravi de vous rencontrer pour en discuter.

Menu “HARMONIE”

À partir de 30 personnes.



à partir de
125€*
par pers.

Un seul et même choix
d'entrée, de plat et de dessert
doit être fait pour
l'ensemble des convives.

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Tartare de saumon aux fines herbes, citron et concombre en texture, œuf de truite, jeunes pousses
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel "maison", chutney de fruits de saison au miel du Domaine, croustillant de brioche (supplément vin moelleux : 5€ le verre)

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Suprême de volaille jaune cuite basse température, polenta crémeuse au parmesan, légumes de saison glacés, sauce Albufera
- Filet de daurade royale cuite à la plancha, caponnâtes de légumes, herbes fraîches, coulis de piquillos, thym fumé

FROMAGE (supplément de 6 €/pers.)

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p16)

MIGNARDISES

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- Eau plate ou pétillante
- 1 café ou thé

Menu “LUNE DE MIEL”

À partir de 30 personnes.



à partir de
145 €*
par pers.

Un seul et même choix
d'entrée, de plat et de dessert
doit être fait pour
l'ensemble des convives.

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl) et 12 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales
- Live cooking au choix : "Couleurs de l'Italie" ou "Saveurs japonaises"

OU

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

+ ENTRÉE AU CHOIX

- Truite de l'Ain en gravlax aux agrumes, fromage blanc aux herbes, épices zaatar, tuile de pain, œufs de truite
- Fricassée des bois et son œuf parfait, crémeux d'oignons doux, crumble aux cèpes

MISE EN BOUCHE

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Longe de veau cuite basse température, riz vénéré et pointes d'asperges vertes, sauce morilles
- Dos de cabillaud rôti au romarin, écrasé de vitelottes, légumes de saison, sauce pistou, ail rose confit

FROMAGE

- Fromages frais et affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p16)

MIGNARDISES

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- Eau plate ou pétillante
- 1 café ou thé

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Menu “PRESTIGE”

À partir de 30 personnes.



à partir de
165€*
par pers.

Un seul et même choix
d'entrée, de plat et de dessert
doit être fait pour
l'ensemble des convives.

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Marbré de foie gras mi-cuit, chutney de figues noires, pain aux figues grillées (supplément vin moelleux : 5€ le verre)
- Queue de gambas rôtie à la fleur de sel, tagliatelles de poireaux aux baies roses, beurre blanc agrumes, jus de tête

POISSON AU CHOIX

- Dos d'omble chevalier cuit nacré, risotto aux petits légumes, condiment olive taggiasche et pignons de pin
- Saint-Jacques rôties, crémeux de petits pois, chips de vitelotte, beurre blanc agrumes, algues

VIANDE AU CHOIX

- Joue de bœuf braisée au vin rouge, comme un aligot au Comté du Fort des Rousses, jeunes légumes rôtis, jus aux truffes
- Émincé de magret de canard rôti, pomme Anna et échalions confits, jus à la marjolaine

FROMAGE

- Fromages frais et affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p16)

MIGNARDISES

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- Eau plate ou pétillante
- 1 café ou thé



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Buffet “PRESTIGE”

À partir de 30 personnes.



à partir de
156 €*
par pers.

Un seul et même plat chaud
doit être choisi pour
l'ensemble des convives.

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Plateau de poissons marinés
- Terrines et pâté en croûte
- Plateau de charcuteries de pays
- Légumes grillés
- Assortiment de crudités et salades composées
- Verrines

BANC DE L'ÉCAILLER

- Coquillages de nos côtes, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres Marennes Oléron, amandes
- Mayonnaises nature et fines herbes, beurre demi-sel
- Citron, vinaigre à l'échalote
- Pain de campagne et pain de seigle

BUFFET ASIATIQUE

- Sushis, Makis, California roll, Sashimis saveur d'Asie

PLAT CHAUD AU CHOIX

(servi à l'assiette)

- Dos de saumon rôti, risotto aux petits légumes, condiment olives taggiasche, pignons de pin
- Filet de daurade royale cuite à la plancha, caponnâtes de légumes, herbes fraîches, coulis de piquillos, thym fumé
- Faux filet de bœuf à la plancha, comme un aligot au Comté du Fort des Rousses, jeunes légumes rôtis, jus aux truffes
- Suprême de volaille jaune de l'Ain cuite basse température, polenta crémeuse au parmesan, légumes de saison glacés, sauce Albufera

BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p16)

MIGNARDISES

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- Eau plate ou pétillante
- 1 café ou thé

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Menu “BOUT’CHOU”

Enfants de moins de 5 ans.



Pour les tous petits, nous vous proposons une purée maison, du jambon blanc et une coupe glacée, accompagnés d'eau plate ou pétillante.

Offert

Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

Menu “P’TIT LOUP”

Enfants de 5 à 14 ans.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des enfants.

ENTRÉE À PARTAGER

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Fine volaille rôtie au jus, purée de pommes de terre
- Le véritable burger, grosses pommes frites et sauce
- Pavé de saumon, riz basmati

à partir de

27 €*

par pers.

DESSERT AU CHOIX

- Dessert des mariés (voir p16)
- Brownies chocolat et sa glace vanille

BOISSONS

- 2 softs par enfant, eau plate ou pétillante



DESSERT des mariés

Inclus dans les menus.



Un seul et même dessert doit être choisi pour l'ensemble des convives.

LE FRAISIER (de mai à septembre)

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et fraises fraîches

LE FRAMBOISIER (de mai à septembre)

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et framboises fraîches

ROYAL CHOCOLAT

Croustillant praliné, dacquoise noisette, mousse chocolat noir intense

L'EXOTIQUE

Biscuit amande, crémeux fruit de la passion, ganache montée coco

SURPRENANT VANILLE

Biscuit vanille, praliné noix de pécan, crémeux vanille et mousse vanille

Notre Chef Pâtissier peut vous proposer un gâteau personnalisé sur demande.

LA PIÈCE MONTÉE CROQUEMBOUCHE

Au choix : vanille, chocolat, café (3 choux par personne)

La pièce montée à la place du gâteau : Supplément/pers. 3 €

La pièce montée en supplément du dessert des mariés : Supplément/pers. 9 €

LA FONTAINE DE CHOCOLAT 185 €

Avec fruits frais coupés et guimauves

BRUNCH du dimanche

À partir de 30 personnes (50 personnes en juillet/août).



à partir de
69€*
par pers.

Le brunch est servi de 12h à 14h chaque dimanche, de septembre à juin au restaurant "Le Léman", ou en salon privé selon disponibilités.

Pour prolonger agréablement la fête le lendemain de votre réception, conviez vos hôtes au grand brunch du Léman.

LES INCONTOURNABLES

- Viennoiseries
- Assortiments de pains
- Crêpes, pancakes

BUFFET D'ENTRÉES

- Velouté de potimarron à la noisette
- Quiche aux champignons
- Salade de quinoa, fruits secs et coriandre
- Salade carottes, orange, cumin
- Tartine de rouget et pesto
- Galettes croquantes au crabe

LES FRITURES

- Samossas et nems
- Acras de morue
- Tempura fleur courgette

LE COIN DE L'ÉCAILLER

- Huîtres "Fine de Claire"
- Praires, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, clams
- Saumon fumé et blinis
- Gravlax de saumon
- Thon en teriyaki

BUFFET DE PLATS CHAUDS

- Épaule d'agneau confite
- Magret de canard des Dombes
- Thiebou dieune
- Dos de lieu jaune, jus aux crustacés
- Petits légumes glacés
- Fricassée des sous bois

STAND ÉPHÉMÈRE

Chaque dimanche, notre chef vous propose de découvrir la gastronomie d'un pays.

BUFFET DE DESSERTS

- Tartelette citron
- Tartelette lyonnaise
- Macaron cassis
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Crème brûlée pralinée

BUFFET SPÉCIAL ENFANTS

- Wings de poulet
- Mini-hamburgers
- Nuggets
- Glaces

Plats donnés à titre d'exemple.

Sélection de VINS

Inclus dans les menus.



VINS BLANCS (75 cl)

- Domaine Tariquet Classic, IGP Côtes de Gascogne
- Maison Ogier "100% Viognier", IGP Méditerranée
- Domaine Altugnac "Les Turitelles", Chardonnay, IGP Pays d'Oc
- J.P. Kressmann, Chardonnay "Gaston", VDP

VIN ROSÉ (75 cl)

- J.M. Aujoux, Moment de Plaisir, IGP Pays d'Oc

VINS ROUGES (75 cl)

- J.M. Aujoux, Moment de Plaisir, Merlot, IGP Pays d'Oc
- Maison Ogier "100% Grenache", IGP Méditerranée
- A. Chaperon, "Les Mercadières", AOP Bordeaux
- J.P. Kressmann, Merlot "Gaston", VDP

Toute bouteille supplémentaire ouverte, sera facturée 21 €/bouteille.

FORFAIT "VINS SUR MESURE"

Pour répondre à tous les goûts, nous pouvons vous proposer une sélection de vins de qualité supérieure avec supplément.

Une référence de vin peut être remplacée par une autre similaire en fonction de l'approvisionnement.

Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération".

Nos salons

De 40 à 250 personnes



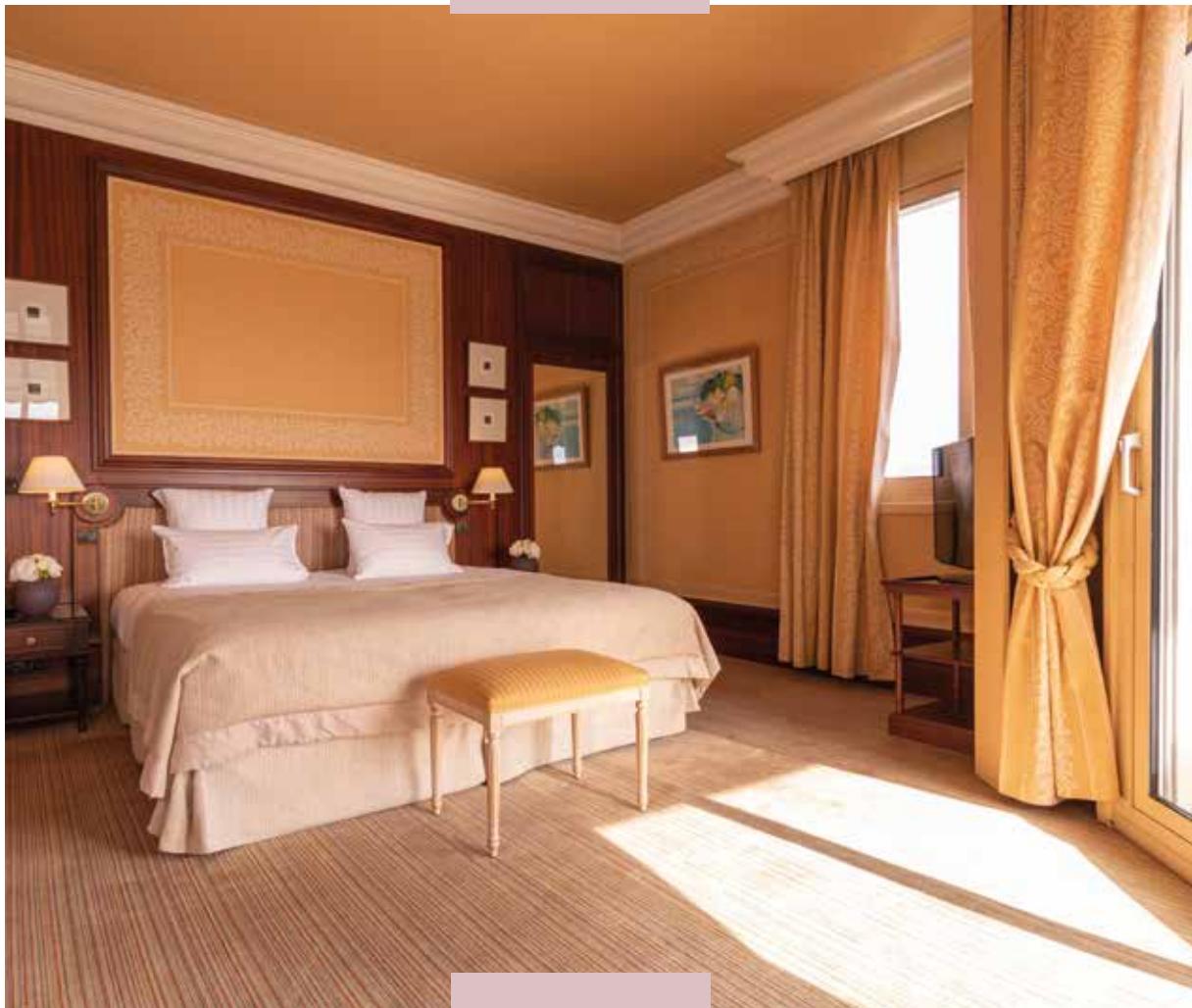
SALON LANGUEDOC ROUSSILLON

Un salon moderne aux tons chauds avec vue sur les jardins. À partir de 40 personnes.



SALON LÉMAN

Le grand salon Art Déco du Domaine, avec terrasse privative. À partir de 100 personnes.



HÉBERGEMENT au Grand Hôtel

133 chambres spacieuses et lumineuses dont 2 suites royales.

Toutes nos chambres sont climatisées avec vue sur le Jura ou la chaîne des Alpes. Vous et vos hôtes aurez accès à l'Espace Détente, à la salle de fitness ainsi qu'à la piscine extérieure chauffée (en saison).





Spécial "NUIT DE NOCES"

Nous vous offrons
une chambre nuptiale
et une bouteille de
champagne le jour
de votre mariage.

TARIFS PRÉFÉRENTIELS chambre double ou single



**Nous vous proposons
un tarif préférentiel*
pour vos convives,
petit-déjeuner inclus.**

*Un code personnalisé vous sera
communiqué à la signature du contrat,
valable pour toutes réservations
réalisées sur notre site internet.*

*Sur le tarif "chambre et petit-déjeuner et sous
réserve de disponibilités selon la période de l'année.

L'INSTITUT DE BEAUTÉ

Nos esthéticiennes vous
accueilleront pour une mise en
beauté ou un massage détente.

*L'institut est situé
au 4^e étage du Grand Hôtel.*



INFORMATIONS complémentaires

Découvrez nos services "clé en main" pour votre réception.



Inclus
dans nos
menus

LA DÉGUSTATION DE VOTRE MENU

pour 2 personnes, selon votre sélection

LE DÉROULEMENT DE VOTRE SOIREE

- Mise à disposition de la salle dès 14h
- Service de l'apéritif à partir de 18h

LE SALON DE RÉCEPTION

- Agencement de la salle avec des tables rondes de 8 à 12 personnes
- Vestiaire non gardé

- Piste de danse
- Enceinte, vidéo projecteur et écran
- Accès à un espace extérieur privatisé

LES ARTS DE LA TABLE

- Nappage blanc, serviettes blanches
- Housses de chaises ivoire

LES PLUS DU DOMAINE

- Service compris
- Chambre nuptiale
- Accompagnement personnalisé

Services avec supplément

ANIMATION MUSICALE

Mise en contact avec une sélection de prestataires.

Formule "repas prestataire" : entrée, plat, dessert au choix du chef avec eau plate ou pétillante et café : 42 €/pers.

ARTS DE LA TABLE

- Chandeliers : 5€/unité
- Pack impression (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 7€/pers.
- Nous vous proposons d'apporter votre décoration florale ou de vous mettre en contact avec l'un de nos prestataires

CÉRÉMONIE LAÏQUE supplément de 750 €

Mise en place des jardins

DROIT DE BOUCHON

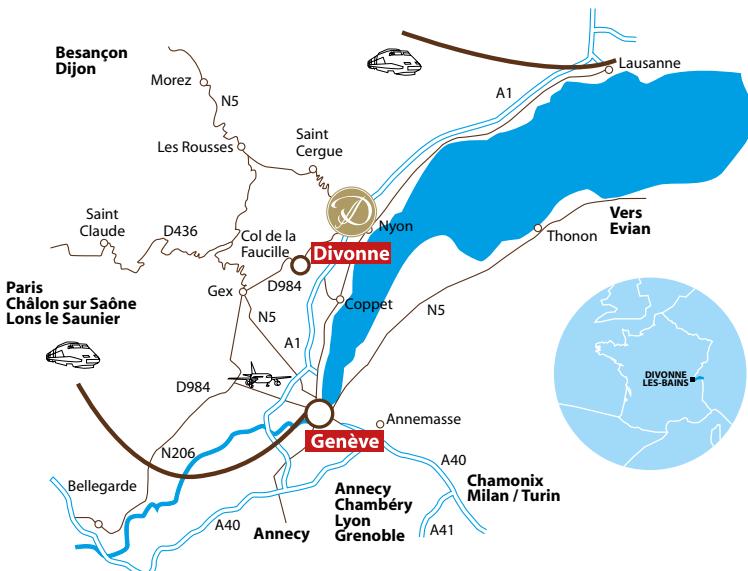
Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 19 € par bouteille ouverte de 75 cl

FRAIS DE PERSONNEL

- Au-delà de 1 h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3h du matin, avec un supplément de 5 €/heure/par adulte confirmé pour le dîner
- Salon pour les enfants à partir de 250 €

Vos notes

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre service commercial.



DOMAIN DE DIVONNE

Avenue des Thermes - 01220 Divonne-les-Bains
www.domainedivonne.com