



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

Cocktails et banquets

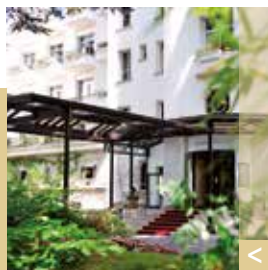
saison 2024



*"La bonne cuisine
est la base
du véritable
bonheur"*

Auguste Escoffier.

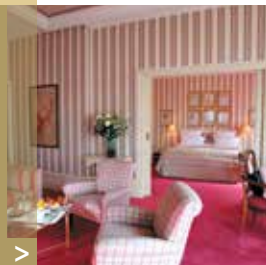
UN PARC
ARBORÉ
DE 4 HA



UN SITE
UNIQUE
POUR VOS
ÉVÈNEMENTS



122 CHAMBRES
-
11 SUITES



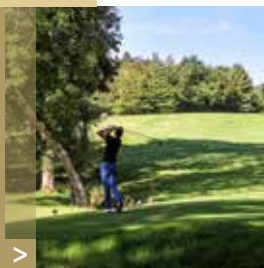
DES MENUS
PRESTIGIEUX



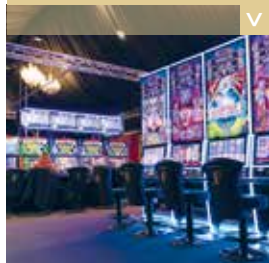
4 SALONS
DE RÉCEPTION
POUVANT
ACCUEILLIR
JUSQU'À 250
PERSONNES



UN GOLF
18 TROUS



UN CASINO



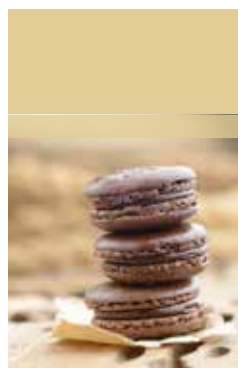
Bienvenue au Domaine

Havre de paix et de nature entre lac et montagnes, le Domaine de Divonne vous offre un site chaleureux et authentique pour célébrer votre évènement. Nous pouvons accueillir dans nos salons de réception jusqu'à 250 personnes. Nos Chefs ont élaboré pour vous des menus frais et gourmands. Notre équipe commerciale vous accompagnera dans le bon déroulement de votre manifestation en vous apportant des conseils ainsi qu'un soutien permanent et professionnel.

Le Domaine c'est aussi un golf de 65 hectares, un casino et un institut de beauté pour vous détendre avant ou après votre évènement.

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



Les SALONS	5
APÉRITIFS	6
CANAPÉS à la pièce.....	8
Atelier "LIVE COOKING"	9
Menu "ART DÉCO"	10
Menu "CHARLESTON"	11
Menu "GATSBY"	12
Buffet "LÉMAN"	13
Buffet "BARBECUE"	14
Buffet "MONTAGNARD"	15

Buffet "SAVEURS DU MONDE"	16
Cocktail déjeunatoire & dîatoire.....	17
Menu "BOUT'CHOU" et "P'TITS LOUPS"	18
BRUNCH du dimanche	19
Nos SUGGESTIONS	20
Sélection de VINS	21
SERVICES personnalisés.....	22
Les ATOUTS du Domaine.....	23



LE DOMAINE DE DIVONNE

4 SALONS DE RÉCEPTION ET
DES TERRASSES PRIVATISABLES
3 RESTAURANTS



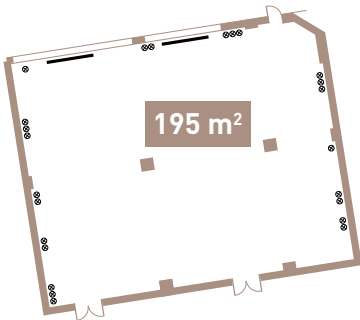
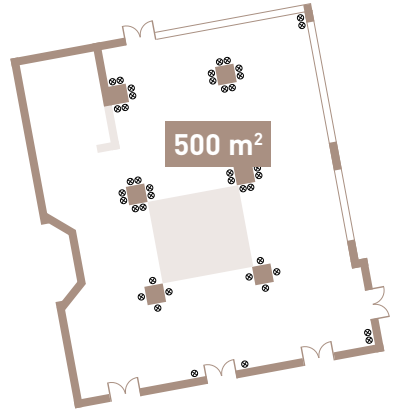
Les SALONS

Choix des salons selon le nombre de convives et la disponibilité.



SALON LÉMAN

Un salon majestueux de style Art Déco de 500 m² et une terrasse privée pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes pour dîner, 400 personnes pour un cocktail et 170 convives pour un buffet.



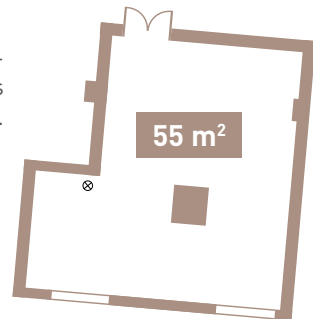
SALONS LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Deux salons de 75 m² et 120 m² avec terrasse privée, modulables en un seul grand espace pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes pour le dîner, 150 personnes pour un cocktail et 90 convives pour un buffet.



SALON SAVOIE

Un salon intime et chaleureux de 55 m² pour des réceptions en petit comité. Le salon Savoie peut accueillir jusqu'à 23 personnes pour le dîner et 25 convives pour un cocktail.



RESTAURANT LA TERRASSE

Avec une vue imprenable sur les jardins du Domaine et 2 salles donnant sur une terrasse extérieure, le restaurant peut accueillir jusqu'à 60 personnes pour dîner ou pour un buffet et 90 convives pour un cocktail.

APÉRITIFS

Une sélection de cocktails et apéritifs pour agrémenter votre soirée.



FORFAIT CLASSIQUE

(prix par personne)

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

1/2 h (2 boissons) 15,00 €

1 h (3 boissons) 20,00 €

FORFAIT GOURMAND

Durée 30 min (prix par personne)

Avec les boissons
du Forfait Classique

+ Canapés froids, chauds et sucrés.

Nombre de pièces au choix :

4 pces ... 22,00 € 8 pces 30,00 €

6 pces ... 26,00 € 10 pces ... 32,00 €



BARS À BOISSONS

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



CHAMPAGNES

• Jacquart Rosé	(75 cl)	89,00 €
• Laurent-Perrier Brut	(12 cl)	13,00 €
	(75 cl)	95,00 €
• Jacquart Brut	(75 cl)	75,00 €
• Kir Royal	(12 cl)	13,00 €
• Prosecco	(75 cl)	32,00 €
• Location d'une cascade de champagne pour 75 coupes (hors boissons)		55,00 €

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 €
• Fût Heineken ou Pils	(30 l)	320,00 €

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	(50 cl)	4,00 €
	(100 cl)	6,00 €
• Perrier	(33 cl)	4,00 €

CANAPÉS à la pièce

À partir de 30 personnes.



3,40€
le canapé
3,00€
à partir de
6 pièces/pers.

Si vous souhaitez personnaliser vos canapés, nos Chefs peuvent vous faire des suggestions supplémentaires.

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini-tartelette aux légumes croquants
- Cube de saumon gravlax et crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur brioche rôtie
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto
- Verrine guacamole et tomates confites
- Verrine du soleil et crème acidulée
- Mousse de saumon fumé sur blinis
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de pastèque
- Julienne de courgette à la menthe
- Brochette d'espardon au soja et miel
- Sushi ou maki
- Brochette aux deux melons et jambon de pays
- Bruschetta aux légumes du soleil grillés
- Mousse de betterave et magret fumé, croustillant de parmesan
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Soupe de carotte au cumin

PIÈCES SALÉES CHAUDES

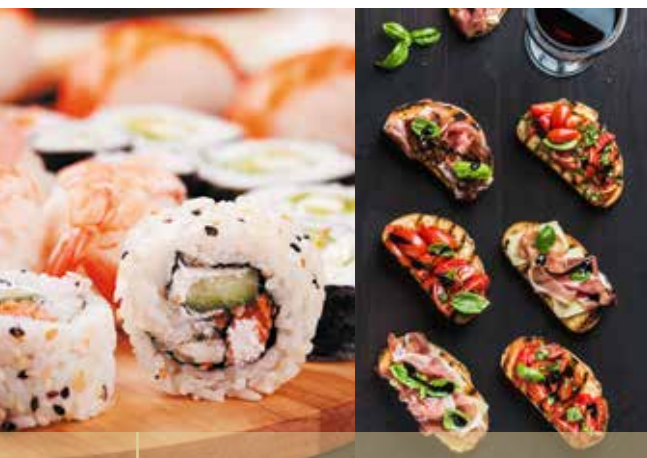
- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Arancini au parmesan
- Croustillant de gambas
- Mini-croque monsieur au Comté et au jambon truffé
- Croustillant de polenta au Bleu de Gex
- Noix de Saint-Jacques rôtie sur crème safranée
- Brochette de canard et abricots moelleux
- Gambas sautées au curry
- Tempura de légumes frais

PIÈCES SUCRÉES

- Panacotta vanille et tonka
- Tartelette lyonnaise
- Sucette chocolat et framboise
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Choux à la chantilly
- Macaron praliné
- Financier à la pistache
- Verrine tiramisu café et spéculos
- Duo de mousse de fruits de saison
- Verrine mousse chocolat intense
- Mini-baba au rhum
- Mini-cannelé

Atelier "LIVE COOKING"

À partir de 30 personnes.



à partir de

19€

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.* 27 €

- Sélection de foies gras au choix du chef

"SAVEURS JAPONAISES" *Supplément/pers.* 25 €

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

"COULEURS DE L'ITALIE" *Supplément/pers.* 19 €

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

"SOUVENIRS D'ENFANCE" *Supplément/pers.* 19 €

- Fontaine de chocolat, pop corn, barbe à papa

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

Menu "ART DÉCO"

À partir de 8 personnes.



à partir de

58€*

par pers.

**UN SEUL ET MÊME CHOIX
D'ENTRÉE, DE PLAT ET
DE DESSERT
doit être fait pour
l'ensemble des convives.**

ENTRÉE AU CHOIX

- Bruschetta de chèvre Sainte-Maure fondu, salade croquante et miel du Domaine
- Tartare de thon et saumon, légumes pickles et dentelle croustillante
- Assiette asiatique (nem, samoussa et maki)
- Velouté de butternut, cube de foie gras, noisettes, émulsion parmesan
- OU** Éventail de tomates en couleurs, burrata, salade d'herbes, balsamique et huile d'olive

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

] Selon
la saison

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Filet de dorade royale, émulsion aux coquillages, crémeux de carottes et légumes en couleurs
- Dos de saumon Bömlo, risotto, légumes croquants, jus aux piquillos
- Wok de volaille, panaché de légumes croquants aux saveurs d'Asie
- Quasi de veau cuit tendrement à basse température, écrasée d'Amandine aux herbes fraîches et huile d'olive, jus au poivre

DESSERT

- Royal Mont-Blanc
- Tarte Tatin et sa glace caramel beurre salé
- Finger mangue, passion, yuzu
- Macaron "Poire Belle-Hélène"

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 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). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Menu "CHARLESTON"

À partir de 8 personnes.



à partir de

78€*

par pers.

**UN SEUL ET MÊME CHOIX
D'ENTRÉE, DE PLAT ET
DE DESSERT
doit être fait pour
l'ensemble des convives.**

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

APÉRITIF

- 1 kir vin blanc (12cl) et 5 canapés au choix
- 1 flûte de champagne (12cl) et 5 canapés au choix (supplément 8 €)

ENTRÉE AU CHOIX

- Foie gras mi-cuit, brioche rôtie, chutney de saison (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)
- Salade fraîcheur aux écrevisses, vinaigrette aux agrumes
- Tataki de thon rouge mi-cuit, graines de sésame

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Pavé de bœuf, poêlée des sous-bois et pommes fondantes
- Souris d'agneau confite au thym, écrasé de pommes de terre et légumes du soleil
- Brochette de lotte au romarin, riz sauvage et légumes du moment

DESSERT

- Cassis intense
- Tarte Mont-Blanc et glace Baileys
- Écrin chocolat blanc et pistache

BOISSONS**

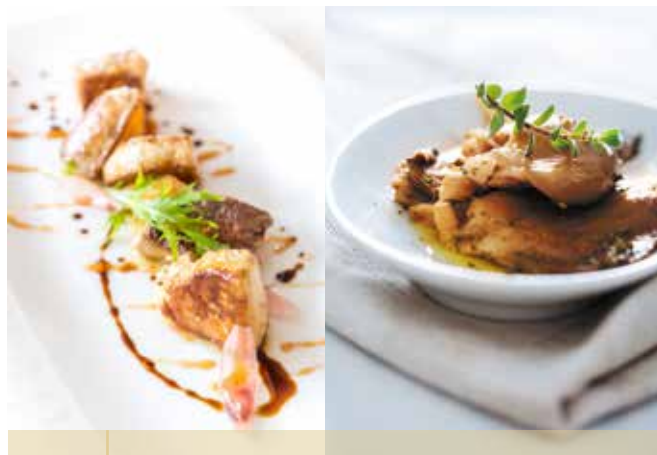
- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Menu "GATSBY"

À partir de 8 personnes.



à partir de

89€*

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)
et 5 canapés au choix

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Demi homard poché, mousseline aux herbes fraîches
et jeunes pousses croquantes
- Terrine de foie gras marbré, chutney de saison et pain aux figues
(supplément accord mets/vins : 5€ le verre)
- Duo de Saint-Jacques et gambas, réduction de soja et graines de sésame

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Turbot poché au parfum de truffe, riz vénéré et pointes d'asperges
- Tournedos de filet de bœuf, crème de morilles, pommes Anna
et poêlée maraîchère
- Filets de caille, crémeux de vitelotte aux noisettes concassées

FROMAGE

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

DESSERT AU CHOIX

- Douceur glacée et meringue croquante
- Succès praliné et sorbet passion
- Croquant chocolat et orange amère

MIGNARDISES

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Buffet "LÉMAN"

À partir de 30 personnes.



à partir de

58€*

par pers.

**UN SEUL ET MÊME
PLAT PRINCIPAL
doit être choisi
pour l'ensemble des convives.**

BUFFET D'ENTRÉES

- Plateau de poissons fumés (saumon, espadon, hareng)
- Plateau de poissons marinés (saumon, daurade)
- Saumon gravlax
- Poisson façon " Bellevue "
- Salades Bar, condiments et sauces
- Salades composées du Chef (5 sortes)
- Légumes grillés
- Charcuterie de pays
- Fritures diverses (accras de morue, nems de volaille, boulettes au sarrasin, beignets de crevette...)

PLAT CHAUD AU CHOIX (servi à l'assiette ou au buffet)

- Pavé de saumon sur lit d'épinards, écrasé de pommes de terre
- Quasi de veau cuit à basse température, purée de vitelottes, légumes frais
- Dos de cabillaud rôti, piperade de poivrons, pommes de terre confites
- Suprême de poulet fermier à l'estragon, polenta crémeuse et légumes de saison

DESSERT

- Buffet de desserts au choix du Chef, selon la saison

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Buffet "BARBECUE"

À partir de 30 personnes. Du 1^{er} mai au 30 septembre.



à partir de

79€*

par pers.

**UN SEUL ET MÊME
BARBECUE
doit être choisi pour
l'ensemble des convives.**

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 kir vin blanc (12cl) et 5 canapés au choix

ENTRÉES FRAÎCHEUR

- Panaché de verrines du Chef
- Gaspacho de saison
- Assortiment de salades composées et crudités

BARBECUE DU CHEF

- Assortiment de poissons à la Plancha (2 poissons au choix) saumon, joue de lotte, encornet, espadon
- Parillada de viandes grillées au barbecue (3 viandes au choix) bœuf, canard, veau, agneau, boudin, chipolatas, merguez

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes au four à l'ancienne et crème à la ciboulette
- Tomates rôties au four
- Poêlée de légumes de saison

BUFFET DE DESSERTS

- Macarons à la fraise
- Salade de fruits frais au basilic
- Crème brûlée vanille lavande
- Financier framboise

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Buffet "MONTAGNARD"

À partir de 30 personnes. Du 1^{er} octobre au 30 avril.



à partir de

76€*

par pers.

**UNE SEULE ET MÊME
SPÉCIALITÉ
doit être choisie pour
l'ensemble des convives.**

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 kir Montagnard (12 cl - vin blanc et crème de châtaigne)
et 5 canapés au choix

SPECIALITÉS DES MONTAGNES

- Velouté du moment
- Salade de crudités à composer soi-même
- Fondue et charcuterie de pays
ou
- Raclette, charcuterie de pays et pommes de terre chaudes

VERRE DE GÉNÉPI (4 cl/personne)

BUFFET DE DESSERTS

- Royal chocolat
- La fameuse meringue "double crème" (Suisse) et crème de marron
- Crumble aux pommes ou aux poires
- Tartelette aux myrtilles
- Tarte aux pommes
- Gaspacho de fruits de saison

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Buffet "SAVEURS DU MONDE"

À partir de 30 personnes.



à partir de

78€*

par pers.

**UN SEUL ET MÊME
PLAT CHAUD
doit être choisi pour
l'ensemble des convives.**

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 kir vin blanc (12cl) et 5 canapés au choix

BUFFET D'ENTRÉES

- ASIE : samossa ; nems ; sushi, beignets de crevette ; raviolis vapeur
- AMÉRIQUE : fajitas ; guacamole et nachos ; onion rings ; mini-burgers
- ORIENTAL : taboulé ; moutabal ; houmous ; beignets de légumes grillés
- EUROPE : assortiment de charcuterie du pays ; gaspacho ; salade grecque ; caviar d'aubergines ; mini-pizza ; gravlax de saumon

PLAT CHAUD AU CHOIX (servi à l'assiette ou au buffet)

- Rougail de poisson et son riz parfumé
- Couscous oriental
- Wok de volaille au curry et légumes croquants
- Moussaka

BUFFET DE DESSERTS

- Gaspacho d'ananas à la coriandre
- Assortiment de desserts italiens
- Véritable cheesecake

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

**Personnalisez votre soirée
avec nos suggestions et
suppléments pages 20 et 21.**

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Cocktail déjeunatoire & dînatoire

À partir de 30 personnes. 20 pièces par personne.



à partir de

58€*

par pers.

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini-tartelette aux légumes croquants
- Cube de saumon gravlax et crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur brioche rôtie
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto
- Verrine guacamole et tomates confites
- Verrine du soleil et crème acidulée
- Mousse de saumon fumé sur blinis
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de pastèque
- Julienne de courgette à la menthe fraîche
- Brochette d'espadon au soja et miel
- Sushi ou maki
- Brochette aux deux melons et jambon de pays
- Bruschetta aux légumes du soleil grillés
- Mousse de betterave et magret fumé, croustillant de parmesan
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Soupe de carotte au cumin

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Arancini au parmesan
- Croustillant de gambas

NOS SUPPLÉMENTS (12cl)

- 1 flûte de champagne : 13 €*
- 1 kir vin blanc : 5 €*

- Mini-croque monsieur
- Croustillant de polenta au Bleu de Gex
- Noix de Saint-Jacques rôtie sur crème safranée
- Brochette de canard et abricots moelleux
- Gambas sautées au curry
- Tempura de légumes frais

PIÈCES SUCRÉES

- Panacotta vanille et tonka
- Tartelette lyonnaise
- Sucette chocolat et framboise
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Choux à la chantilly
- Macaron praliné
- Financier à la pistache
- Verrine tiramisu café et spéculos
- Duo de mousse de fruits de saison
- Verrine mousse chocolat intense
- Mini-baba au rhum
- Mini-cannelé

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). **Au-delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera 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 minérale.

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'TITS LOUPS"

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
- Pavé de saumon, riz basmati

DESSERT AU CHOIX

- Tulipe croquante et ses 2 boules de glace
- Brownies chocolat et sa glace vanille

BOISSONS

- 2 softs et 1/2 bouteille d'eau minérale par enfant

à partir de

27€

par pers.



BRUNCH du Domaine

Voir conditions auprès de notre service commercial.



à partir de

69€

par pers.
(hors boissons)

Le brunch est servi
de 12h à 14h
chaque dimanche,
de septembre à juin au
restaurant "Le Léman".

Convivial, gourmand, alliant saveurs du monde, produits de la mer et plats locaux, le Brunch du Domaine vous ravira par sa variété.

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

BUFFET ASIATIQUE

- Samossas et nems
- Majestic Saumon
- Red fire dragon
- Sauté de porc à l'aigre doux

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

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.

Nos SUGGESTIONS

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



**UNE SEULE ET MÊME
SUGGESTION
doit être choisie pour
l'ensemble des convives.**

APÉRITIFS

- 1 kir vin blanc (12cl) ou 1 bière (25cl) ou 1 soft (33cl) + 4 canapés 12,00 €/pers
- 1 flûte de champagne (12cl) + 4 canapés 18,00 €/pers.

LES PLANCHES À PARTAGER

- **PLANCHE DE FROMAGES DE NOS ALPAGES** 6,00 €/pers.
Comté du Jura, Reblochon de pays, Tomme de Savoie, beurre, noix, abricots moelleux
- **PLANCHE DE CHARCUTERIES** 6,00 €/pers.
Rosette de Lyon, chorizo ibérique, jambon de Savoie, beurre, cornichons, oignons blancs au vinaigre
- **PLANCHE MÉLI-MÉLO (fromages et charcuteries)** 6,00 €/pers.
Jambon de Savoie, chorizo ibérique, Tomme de Savoie, Comté du Jura, cornichons, oignons blancs au vinaigre, beurre
- **PLANCHE "AUTOUR DU MONDE"** 4,50 €/pers.
Mini-nems, samossa végétariens, accras de morue, stick mozzarella

ASSIETTE DE FROMAGES 6,00 €/pers.

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

CANDY BAR

- Assortiment de bonbons 5,00 €/pers.

GÂTEAU SUR-MESURE à partir de 8,00 €/la part

- Notre Chef pâtissier se fera un plaisir de réaliser le gâteau de votre choix.

Sélection de VINS

Inclus dans les menus (hors Brunch).



VINS BLANCS (75 cl)

- Domaine Tariquet Classic, IGP Côtes de Gascogne - Famille Grassa
- Domaine de Laroche "La Chevalière", Chardonnay Ferret, IGP Pays d'Oc
- Domaine Altagnac "Les Turitelles", Chardonnay, IGP Pays d'Oc - Collovray & Terrier
- Domaine J. Mellot "Sincérité", Sauvignon, IGP Val De Loire

VIN ROSÉ (75 cl)

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

VINS ROUGES (75 cl)

- Moment de Plaisir, Merlot, IGP Pays d'Oc - J.M. Aujoux
- "Les Mercadières", AOP Bordeaux - A. Chaperon
- "La Chevalière", Syrah-Grenache, IGP Pays d'Oc
- Vin de Lune, Malbec, AOP Cahors - Famille Baldès

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".

SERVICES personnalisés

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 privatif

LES ARTS DE LA TABLE

- Nappage blanc, serviettes blanches
- Mise en contact avec l'un de nos prestataires pour la décoration florale ou possibilité d'apporter la vôtre

LES PLUS DU DOMAINE

- Service compris
- Accompagnement personnalisé tout au long de votre manifestation

Services avec supplément

ANIMATION MUSICALE

Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous mettre en contact avec nos prestataires. La formule "repas prestataire", comprend le menu et les boissons (entrée, plat, dessert au choix du Chef + 1/2 bouteille d'eau minérale et café) au tarif de 42€/pers.

ARTS DE LA TABLE

- Chandeliers : 5€/unité
- Pack impression (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 7€/pers.
- Housses de chaises ivoire : 2,50€/unité

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Elles seront prises en compte dans vos menus si annoncées 48h à l'avance. Dans le cas contraire, nous facturerons 19€/pers.

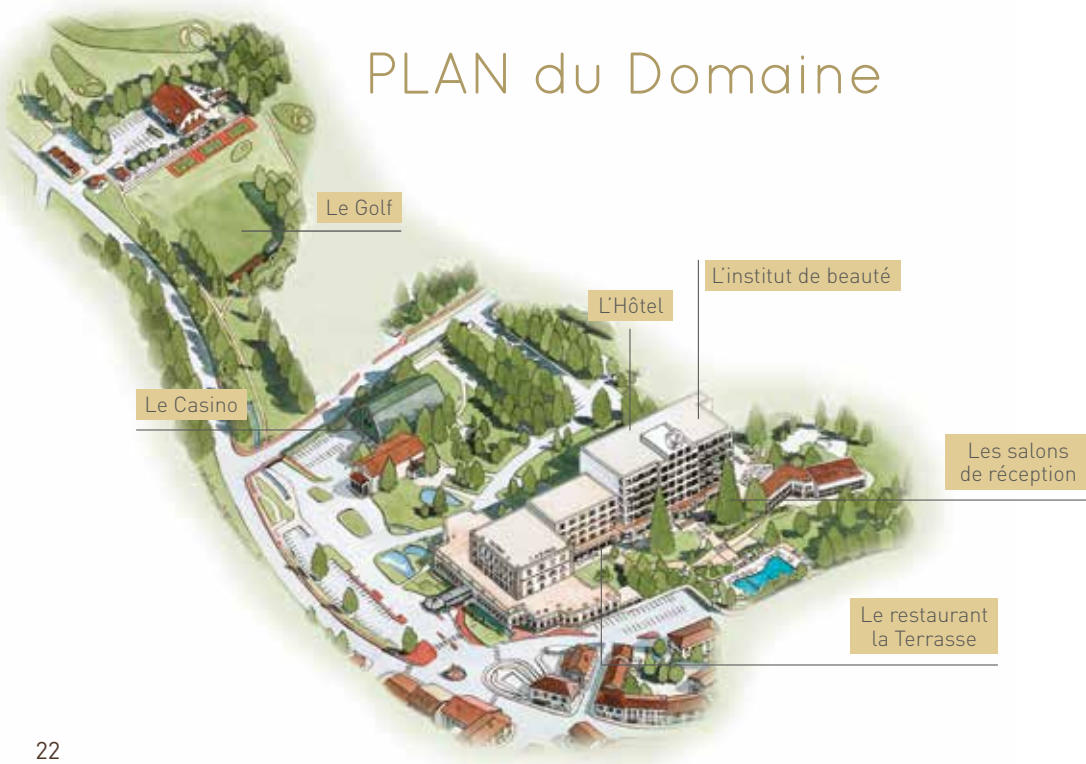
DROIT DE BOUCHON

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 1h du matin, possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3h du matin, avec un supplément de 5€/heure/par adulte confirmé pour le dîner.

PLAN du Domaine



Les ATOUTS du Domaine

Un site alliant loisirs et bien-être.



133 CHAMBRES SPACIEUSES ET LUMINEUSES

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).

UN CASINO RENOMMÉ

Avec son parc de 176 machines à sous, ses 40 postes de jeux électroniques et sa salle de jeux traditionnelles (Black Jack, Roulette Anglaise, Ultimate Texas Hold'em...), le casino attenant à l'hôtel, accueillera les plus joueurs de vos convives.



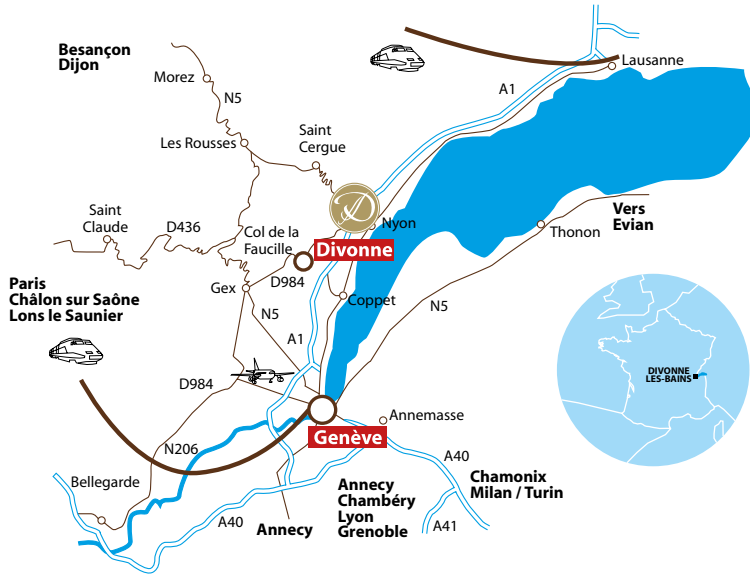
UN GOLF 18 TROUS

Au cœur du Domaine, le golf du Domaine de Divonne, au pied du Jura, fait partie du top 50 des plus beaux golfs français. Riche de multiples essences d'arbres et d'un vallonnement naturel, il fait le bonheur des amateurs de sport de plein air.

UN INSTITUT DE BEAUTÉ DÉDIÉ À VOTRE BIEN-ÊTRE

Situé au 4^e étage de l'hôtel, l'institut de beauté Sothys propose des soins du corps et du visage, une onglerie et une boutique de produits Sothys.





DOMAINE DE DIVONNE

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