



DOMAINE DE DIVONNE

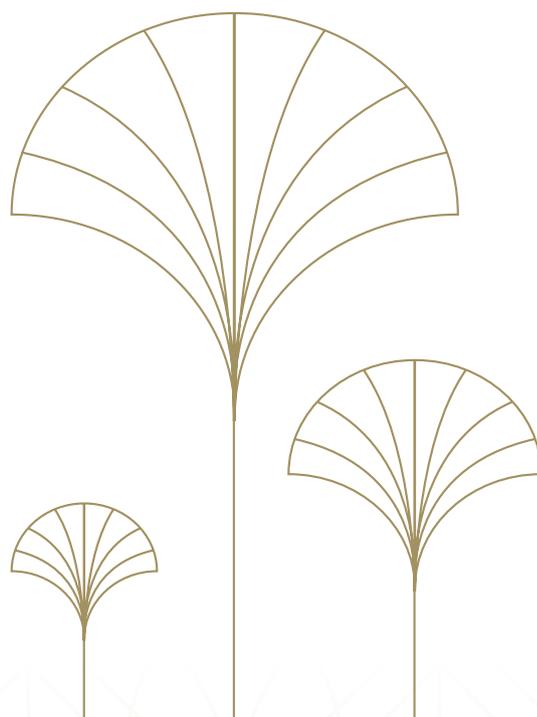
GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

ÉVÈNEMENTS DE FIN D'ANNÉE 2023



Offrez à vos équipes
un moment unique dans
un cadre Art Déco enchanteur





Le chef Frédéric Monceyron
et son équipe sont heureux
de vous proposer des menus festifs
pour profiter
d'un moment convivial.

À VOTRE ÉCOUTE
Service commercial
+33 (0)4 50 40 34 34
conference.divonne@partouche.com

MENU ANNÉES FOLLES

APÉRITIF

1 coupe de champagne (12 cl),
2 pièces cocktails par personne

ENTRÉE AU CHOIX

Lingot de foie gras, chutney fruits de la passion
et mangue, brioche rôtie

ou

Millefeuille de saumon fumé au pesto
et mozzarella di bufala

ou

Onctueux de butternut aux cèpes et noisettes,
écume Périgourdine

PLAT CHAUD AU CHOIX

Carré de veau cuit tendrement à basse température,
jus au parfum de café, crémeux de panais, légumes oubliés

ou

Suprême de volaille fermière des Dombes,
jus au parfum de combawa et de citronnelle,
fricassée des sous-bois

ou

Filet de bar à l'unilatéral, émulsion aux agrumes,
crémeux de carottes fumées

DESSERT AU CHOIX

Omelette norvégienne au parfum
d'orange et cognac

ou

Douceur tout chocolat

ou

Plaisir citron, cœur moelleux

BOISSONS**

1/3 bouteille de vin par pers.,
blanc et rouge confondus (25 cl),
eau plate et gazeuse,
1 café



à partir de
75€*
par pers.

*** Offres à partir de 30 personnes.**

Proposition soumise à modification selon disponibilité des produits et saisonnalité.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2023 et le 31 janvier 2024 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

**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". Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

MENU GRAND-HÔTEL

APÉRITIF

1 coupe de champagne (12 cl),
4 pièces cocktails par personne

ENTRÉE

Nougat de foie gras, chutney de fruits exotiques,
pain aux graines toastées

POISSON

Langouste rôtie, fondue de chou pak choï,
jus acidulé aux clémentines corses

VIANDE

Filet de bœuf, jus aux truffes,
fricassée de champignons et marrons

FROMAGE

Brie de Meaux au diamant noir

DESSERT AU CHOIX

Éclair Paris-Brest praliné-noisette

BOISSONS**

1/3 bouteille de vin par pers.,
blanc et rouge confondus (25 cl),
eau plate et gazeuse,
1 café



à partir de
115€*
par pers.

*** Offres à partir de 30 personnes.**

Proposition soumise à modification selon disponibilité des produits et saisonnalité.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2023 et le 31 janvier 2024 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

**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". Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

BUFFET ART DÉCO

APÉRITIF

- 1 coupe de champagne (12 cl), 2 canapés par personne

ENTRÉES FROIDES

- Plateau de poissons fumés (haddock et saumon)
- Truite de Savoie en gravlax
- Poisson en Bellevue, cœur de coquilles Saint-Jacques
- Plateau de jambon truffé
- Plateau de terrine de foie gras mi-cuit sur pain aux céréales
- Plateau de fruits de mer
- Plateau de sushis et makis

ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de butternut et foie gras
- Tarte au fromage et saumon
- Nem de volaille
- Samoussa végétarien
- Pastel au poisson

PLATS

- Filet de bar, crémeux de topinambours, légumes d'hiver, bisque de homard
- Suprême de canette des Dombes à l'orange, gratin de pommes de terre à la moelle et aux champignons

PLATEAU DE FROMAGES DE NOËL

LES PIÈCES SUCRÉES

- Salade d'orange aux épices
- Finger ananas-citron vert
- Tarte Tatin, meringue et crème double de Gruyère
- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
- Tarte Mont Blanc
- Chou
- Macaron

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- Eau plate et gazeuse
- 1 café



par pers. :

85€*

*** Offres à partir de 30 personnes.**

Proposition soumise à modification selon disponibilité des produits et saisonnalité.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2023 et le 31 janvier 2024 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

**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". Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail composé de 20 canapés au choix par personne.

ENTRÉES

- Dé de saumon en gravlax, crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit, chutney exotique
- Transparence de mousse de betterave, magret fumé et tuile de parmesan
- Blini à la mousse de saumon fumé
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Sushi maison à la truite de Savoie
- Tartare de dorade mangue-coriandre
- Sablé parmesan aux légumes croquants acidulés

LES BOUCHÉES CHAUDES

- Croustillant de gambas, sauce aigre douce
- Mini croque-monsieur au jambon truffé et Comté
- Brochette de volaille sauce Yakitori
- Samossa de légumes
- Focaccia
- Nem à la volaille
- Arancini et émulsion au parmesan
- Noix de Saint-Jacques juste rôtie, crème safranée
- Velouté de butternut, noisettes et émulsion truffée

LES PIÈCES SUCRÉES

- Macaron tout chocolat
- Verrine autour du marron
- Tartelette à la noix de pécan
- Panna cotta poire-cannelle
- Crème brûlée à la fève tonka
- Brochette de fruits frais

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- Eau plate et gazeuse
- 1 café



par pers. :
85€*
20 pièces

*** Offres à partir de 30 personnes.**

Proposition soumise à modification selon disponibilité des produits et saisonnalité.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2023 et le 31 janvier 2024 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

**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". Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.



LES VINS

Inclus dans les forfaits

VINS BLANCS

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

VIN ROSÉ

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

VINS ROUGES

- 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.

En supplément

FORFAIT "VINS SUR MESURE"

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

Ce forfait "sur mesure" est proposé en remplacement des boissons incluses dans les offres.

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



LES AUTRES BOISSONS

Pour agrémenter votre soirée

BARS À BOISSONS

- Bar à Spritz (18 cl) (traditionnel ou Lillet)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 €

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 pièces22,00 €
- 8 pièces30,00 €
- 6 pièces26,00 €
- 10 pièces32,00 €

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 incluses)15,00 €
- 1 h (3 boissons incluses)20,00 €

EAUX

- Vittel, San pellegrino(50 cl) 4,00 €(100 cl) 6,00 €
- Perrier(33 cl) 4,00 €

SOFTS

-(33 cl) 4,00 €

JUS DE FRUITS

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

BIÈRES

- Heineken bouteille(25 cl) 6,00 €
- Fût Heineken(20 l) 240,00 € ..(30 l) 320,00 €

CHAMPAGNES

- Jacquart Rosé(75 cl) 84,00 €
- Laurent-Perrier Brut(12 cl) 13,00 € ..(75 cl) 70,00 €
- Jacquart brut(75 cl) 55,00 €
- Kir Royal(12 cl) 13,00 €

APÉRITIFS

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

ALCOOLS FORTS

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

D'autres alcools sont disponibles sur demande. Consultez-nous !

LES SERVICES PERSONNALISÉS

AGENCEMENT DE LA SALLE

- La salle sera agencée de tables rondes de 8 à 12 personnes.
- Vestiaire non gardé.
- Piste de danse offerte.

ANIMATION MUSICALE

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous mettre en contact avec nos prestataires.
Nous proposons une formule "repas animateur", comprenant le menu (entrée, plat, dessert au choix du chef) et les boissons (50 cl d'eau minérale et café) au tarif de 35 €/animateur.

DÉCORATION FLORALE

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous mettre en contact avec nos prestataires.

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, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3h du matin, avec un supplément de 5 €/h/convive confirmé pour le dîner.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2023 et le 31 janvier 2024 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

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

