



DOMAINEDEDIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

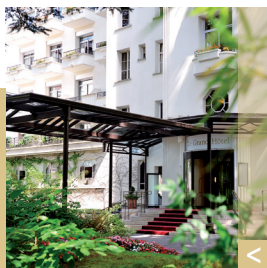
Mariages saisons 2022|2023



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

Henri-Frédéric Amiel.

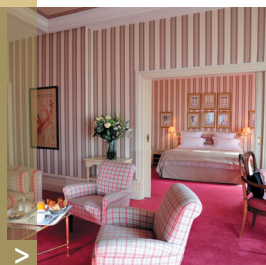
UN PARC
ARBORÉ
DE 4 HA



UN SITE
UNIQUE
POUR VOTRE
MARIAGE



122 CHAMBRES
-
11 SUITES



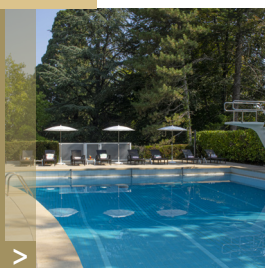
DES MENUS
PRESTIGIEUX



DES SERVICES
PERSONNALISÉS



UNE PISCINE
AU CŒUR
DES JARDINS



3 SALONS
DE RÉCEPTION
JUSQU'À 250
PERSONNES



Bienvenue 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 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 événement 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

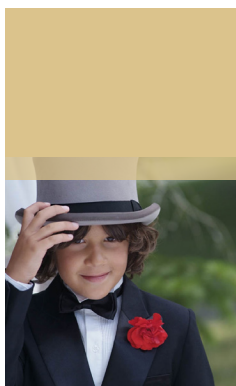


**Découvrez dans notre brochure, des forfaits créés
pour répondre à toutes vos attentes.**

LE DOMAINE DE DIVONNE

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





BOISSONS à la carte	6
CANAPÉS à la pièce.....	7
Atelier " LIVE COOKING "	8
Menu " HARMONIE "	9
Menu " LUNE DE MIEL "	10
Menu " PRESTIGE "	11
Buffet " PRESTIGE ".....	12
Menu " BOUT'CHOU " et " P'TITS LOUPS "	13
DESSERT des mariés.....	14

BRUNCH du dimanche	15
Sélection de VINS	16
SERVICES personnalisés.....	17
HÉBERGEMENT au Grand Hôtel.....	18



BOISSONS à la carte

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)

FORFAIT CLASSIQUE

+

Cassolettes, 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) 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) 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 €
- 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) 4,00 €

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.



2,80€*
le canapé
2,50€*
à partir de
6 pièces/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
- 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

Atelier "LIVE COOKING"

À partir de 30 personnes.



à partir de

14€*

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. 20 €

- Foie gras aux abricots moelleux
- Foie gras aux graines de sésame
- Foie gras aux figes
- Foie gras mi-cuit au Porto
- Foie gras aux pistaches torréfiées

"SAVEURS JAPONAISES" Supplément/pers. 18 €

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

"COULEURS DE L'ITALIE" Supplément/pers. 14 €

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

"SAVEURS GIVRÉES" Supplément/pers. 15 €

- Composition de coupes glacées à la demande agrémentées de fruits, coulis de fruits et chocolat, noisettes, amandes...

Si vous avez une envie particulière, une idée singulière, notre chef sera ravi de vous rencontrer pour vous faire des propositions.

Menu "HARMONIE"

À partir de 30 personnes.



à partir de

105€*

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

- Duo de saumon en tartare, zestes de combawa, perles de hareng
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, confiture de figes, croustillant de brioche (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et légumes frais
- Dos de cabillaud rôti, crème de persil plat, lingot de polenta et légumes de saison

FROMAGE (supplément de 6€/pers.)

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

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. 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).

**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 “LUNE DE MIEL”

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

+ ENTRÉE AU CHOIX

- Tartare de Saint-Jacques, carpaccio de céleri rave, émulsion de roquette et zestes de combawa
- Fraîcheur de champignons aux noisettes, magret fumé et copeaux de foie gras

MISE EN BOUCHE

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Tournedos de filet de bœuf aux saveurs de truffe, rösti de pommes de terre et légumes glacés
- Filet d'omble chevalier au beurre d'agrumes, crémeux de patates douces et légumes du moment

FROMAGE

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

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

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. 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).

**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

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 (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 "maison", chutney de saison et brioche dorée
(supplément accord mets/vins : 5€ le verre)
- Langouste rôtie, fondue de pack choï, parfum d'orange et cardamome

POISSON AU CHOIX

- Filet de dorade à l'unilatéral, légumes de saison, sauce vierge
- Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème acidulée et riz vénéré

VIANDE AU CHOIX

- Carré d'agneau rôti, jus au thym, tian de légumes et pomme de terre Anna
- Longe de veau désossée, jus corsé, blini de pommes de terre et légumes du moment

FROMAGE

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

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

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. 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).

**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

135€*

par pers.

**Un seul et même plat chaud
doit être choisi 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

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)

- Filet d'omble chevalier, beurre aux agrumes, tian de légumes du soleil et polenta en croustillant
- Dos de cabillaud rôti, crème acidulée à l'oseille, riz vénéré
- Tournedos de filet de bœuf, jus à la truffe, rösti de pommes de terre, mousseline de légumes
- Suprême de pintade fermière, jus à l'estragon, purée de pommes vitelotte et légumes du moment

BUFFET DE FROMAGES

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

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

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. Ce buffet peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *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 minérale.

Offert

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. 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 et sauce
- Pavé de saumon, riz basmati

DESSERT AU CHOIX

- Dessert des mariés (voir p14)
- Brownies chocolat et sa glace vanille

BOISSONS

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

à partir de

19€*

par pers.



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. 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).

DESSERT des mariés

Inclus dans les menus.



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

LE FRAISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et fraises fraîches

LE FRAMBOISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et framboises fraîches

L'ÉCRIN CHOCOLAT ET GRIOTTE (servi à l'assiette)

Mousse au chocolat blanc vanillé et cœur coulant à la griotte

LE MACARON MANDARINE INTENSE (servi à l'assiette)

Ganache chocolat noir, confit de mandarine et sauce caramel

LA VÉRITABLE CHARLOTTE

Biscuits cuillère, crème bavaroise et fruits du moment

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 145 €

Avec fruits frais coupés et guimauves

BRUNCH du dimanche

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



à partir de

65€*

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

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.

Sélection de VINS

Inclus dans les menus.



VINS BLANCS (75 cl)

- Domaine Tariquet Classic, IGP Côtes de Gascogne - Famille Grassa
- La Chevalière, Chardonnay Ferret, IGP Pays d'Oc - Laroche
- Domaine Antugnac, Chardonnay, IGP Haute Vallée de l'Aude

VIN ROSÉ (75 cl)

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

VINS ROUGES (75 cl)

- Terres de truffes TerraVentoux, AOC Ventoux
- Les Mercadières, AOP Bordeaux
- La Chevalière, Syrah Grenache, IGP Pays d'Oc - Laroche

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

Forfait Vigneron

Forfait proposé avec un supplément de 14 €/pers. à la place du forfait ci-dessus.

VINS BLANCS (75 cl)

- Chablis AOC, Domaine Savary, Bourgogne
- Mâcon village, Domaine Grison, Bourgogne

VIN ROSÉ (75 cl)

- Minuty cuvée prestige, AOC Côtes de Provence

VINS ROUGES (75 cl)

- Bourgeuil, Domaine J. Mellot, Val de Loire
- Château de Barbe, Côtes de Bourg, Bordeaux

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

SERVICES personnalisés

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

Inclus
dans nos
menus



LA DÉGUSTATION DE VOTRE MENU DE MARIAGE

pour 2 personnes

LE SALON DE RÉCEPTION

- Mise à disposition de la salle dès 14h
- 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
- Housses de chaises ivoire

LES PLUS DU DOMAINE

- Service compris
- Chambre nuptiale
- Accompagnement personnalisé

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 35 €/pers.

ART DE LA TABLE

- Chandeliers : 5€/unité
- Pack impression (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 5€/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 600 €

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
- Baby-sitter pour tout groupe d'enfants supérieur à 8 (nous consulter)
- Salon pour les enfants

HÉBERGEMENT au Grand Hôtel

133 chambres spacieuses et lumineuses dont 2 suites royales.

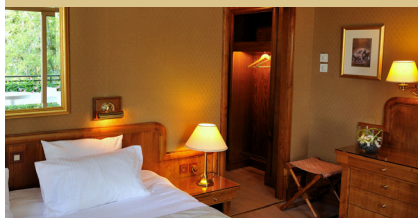


Spécial "NUIT DE NOCES"

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

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).

TARIFS PRÉFÉRENTIELS chambre double ou single



**20 %
de remise
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.*

**Selon la période de l'année.*

L'INSTITUT DE BEAUTÉ

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

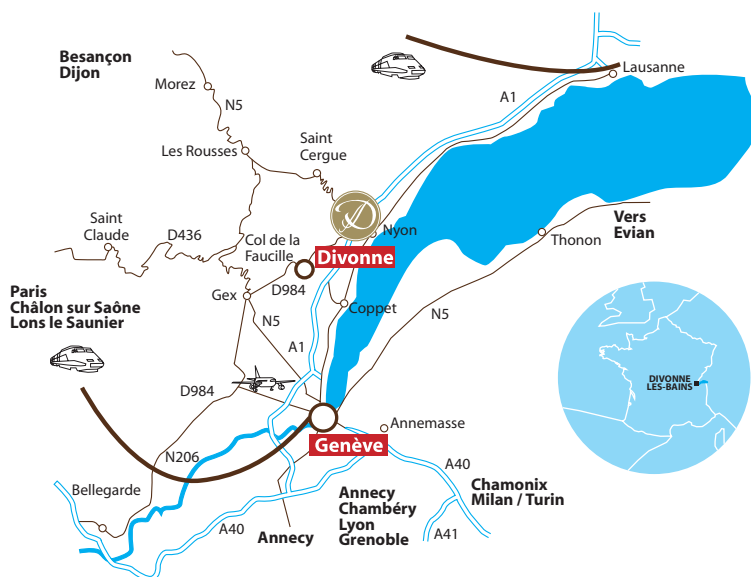
L'institut est situé
au 4^e étage du Grand Hôtel.





Vos notes

Area for notes with horizontal dotted lines.



DOMAINE DE DIVONNE

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