



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

Cocktails & banquets

saison 2026

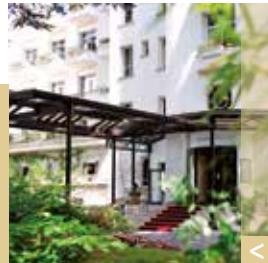


*"La bonne cuisine
est la base
du véritable
bonheur"*

Auguste Escoffier.



UN PARC
ARBORÉ
DE 4 HA



UN SITE
UNIQUE
POUR VOS
ÉVÈNEMENTS



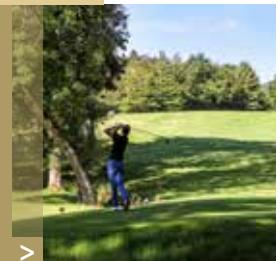
DES MENUS
PRESTIGIEUX



4 SALONS
DE RÉCEPTION
POUVENT
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 "BRASERO" | 14 |
| Buffet "MONTAGNARD"..... | 15 |

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



LE DOMAIN DE DIVONNE

4 SALONS DE RÉCEPTION ET
DES TERRASSES PRIVATISABLES
3 RESTAURANTS



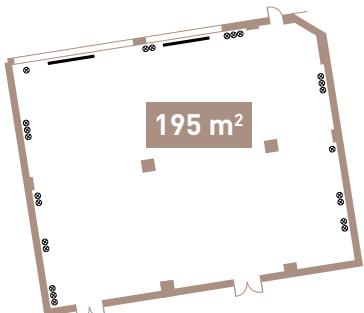
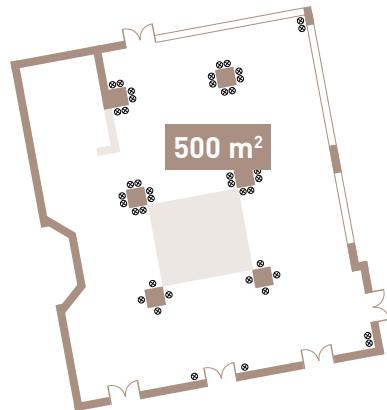
Les SALONS

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 privative pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes pour dîner, 400 personnes pour un cocktail et 170 convives pour un buffet.



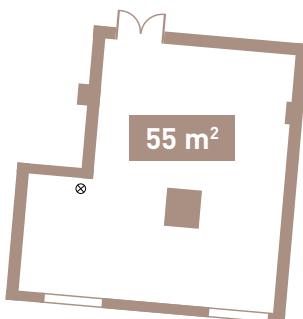
SALONS LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Deux salons de 75 m² et 120 m² avec terrasse privative, 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 intimiste 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) 18,00 €

1 h (3 boissons) 23,00 €

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 ... 27,00 € 8 pces 37,00 €

6 pces ... 29,00 € 10 pces ... 45,00 €



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 € |
| • Jacquart Brut | (12 cl) (75 cl) | 13,00 € 75,00 € |
| • Laurent-Perrier Brut | [75 cl] | 95,00 € |
| • Kir Royal | [12 cl] | 13,00 € |
| • Prosecco | [75 cl] | 32,00 € |
| • 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) (70 cl) | 8,00 € 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 € |

CANAPÉS à la pièce

À partir de 30 personnes.



3,50€
le canapé

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

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 meringué
- Mini-tartelette exotique
- Mini-madeleine
- Mini-fondant au chocolat
- Mini-cannelé
- Panna cotta de saison
- Pâte de fruits
- Rocher coco
- Rose des sables

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

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 “ART DÉCO”

À partir de 8 personnes.



à partir de
59 €*
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

- Gravlax de saumon au génépi et aneth, crémeux aux herbes de saison, tuile de pain nordique
- Salade thaï aux crevettes, légumes croquants, vermicelles, sauce ponzu
- Tartare de bœuf charolais au couteau, selon Auguste Escoffier « Classique » ou à la provençale « Pistou et condiments », toast de pain grillé
- Velouté de butternut, œuf parfait, chips d'oignons doux au poivre doux
- Gaspacho de tomate maison, brochette de mini mozzarella, olives marinées

] Selon
la saison

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

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Dos de cabillaud rôti, crémeux de vitelotte aux petits légumes, sauce au safran
- Pavé de merlu cuit à la plancha, orzotto aux légumes confits de saison, sauce pistou
- Suprême de volaille fermière, boulgour aux fruits secs, jus aux épices Marrackchi
- Longe de veau cuite basse température, polenta crémeuse aux champignons et carottes glacées, jus moutarde à l'ancienne

DESSERT

- Finger exotique
- Tartelette chocolat-gianduia
- Macaron pistache
- Royal chocolat

BOISSONS**

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

Menu “CHARLESTON”

À partir de 8 personnes.



à partir de
82 €*
par pers.

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

APÉRITIF

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

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

ENTRÉE AU CHOIX

- Marbré de foie gras mi-cuit, chutney de figues noires, pain aux figues grillées (supplément vin moelleux : 5 € le verre)
- Tartare de saumon et Saint-Jacques au citron vert, légumes croquants, caviar de hareng fumé
- Chaud froid de gambas au curry madras, tagliatelles de légumes aux agrumes, tempura de basilic frais

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre aux olives Kalamata et piquillos, jus au romarin
- Carré d'agneau cuit à la plancha, polenta crémeuse, légumes de saison grillés, jus court
- Dos de sandre cuit au beurre mousseux, risotto aux coquillages, légumes croquants, beurre blanc champenois

DESSERT

- Baba au rhum, chantilly agrumes
- Opéra Signature
- Tartelette citron meringuée

BOISSONS**

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



Menu “GATSBY”

À partir de 8 personnes.



à partir de
92 €*
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

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

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Ravioles de langoustine, fondue de poireaux au vin du Jura,
bisque et pétales de tomates confites
- Marbré de foie gras mi-cuit, chutney de figues noires, pain aux figues grillées
(supplément vin moelleux : 5€ le verre)
- Fricassée de Saint-Jacques aux cèpes, dentelle aux noisettes grillées,
pickles d'enoki

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Filet de Saint-Pierre cuit au beurre mousseux, bayaldi de légumes, condiment Riviera (pignons de pin, citron caviar, olives Lucques, tomate confite, basilic)
- Tournedos de filet de bœuf, sauce morille, pomme Anna et légumes de saison (option Rossini + 6€)
- Craquelin de pigeon, cèpes et foie gras, crémeux aux cèpes

FROMAGE

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

DESSERT AU CHOIX

- Choux, ganache montée vanille, coulis cacao
- Tarte Tatin, crème double de Gruyère
- Finger chocolat-agrumes

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 “LÉMAN”

À partir de 30 personnes.



à partir de

63 €*

par pers.

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

BUFFET D'ENTRÉES

- Plateau de poissons fumés (saumon, maquereau, haddock)
- Ceviche de poissons (truite de Savoie, daurade)
- Gravlax de saumon au génoépi et herbes fraîches de saison
- Terrine forestière et pâté en croûte Richelieu
- Plateau de charcuterie de pays
- Salades composées du Chef (3 sortes)
- Salade bar
- Miroir de carpaccio de bœuf, pesto de roquette et copeaux de Reggiano
- Houmous de lentilles corail, dips de légumes croquants
- Fritures diverses (accras de morue, nems de volaille, boulettes au sarrasin, beignets de crevette...)

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

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

- Dos de saumon, riz vénéré aux petits légumes, sauce oseille
- Agneau confit de 8h, haricot tarbais façon grand-mère, jus au thym et ail confit
- Filet de merlu à la plancha, riz et jus comme une paëlla
- Suprême de volaille jaune de l'Ain cuite basse température, polenta crémeuse au vieux parmesan, légumes de saison glacés, sauce Albufera

DESSERT

- Tiramisu
- Baba aux agrumes
- Tarte du moment

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 “BRASERO”

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

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

ENTRÉES FRAÎCHEUR

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

PLANCHAS DU CHEF

- Assortiment de poissons à la Plancha (2 poissons au choix)
saumon, gambas, poulpe
- Parillada de viandes grillées au barbecue (3 viandes au choix)
bavette de bœuf, magret de canard, tendre de veau, cuisse de volaille

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
- Financier framboise

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 “MONTAGNARD”

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



à partir de
79 €*
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

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

SPECIALITÉS DES MONTAGNES

- Velouté du moment
- Salade de crudités à composer soi-même
- Raclette, charcuterie de pays et pommes de terre chaudes ou
- Croziflette au lard de Savoie et reblochon fermier, salade verte

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
- 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). **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

82 €*

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

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

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 ; gazpacho ; salade grecque ; caviar d'aubergines ; mini-pizza ; gravlax de saumon

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

- BBQ ribs de bœuf, sauce barbecue, frites et oignons, tempura aux herbes fraîches et ail rôti
- Couscous oriental
- Wok de volaille au curry rouge, nouilles Singapour aux petits légumes
- Saltato di vitello (sauté de veau) aux tomates, olives de Calabre, risotto aux légumes de saison et pecorino frais

BUFFET DE DESSERTS

- Banana bread
- Perles de tapioca au lait de coco
- Tiramisu

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".

Cocktail déjeunatoire & dînatoire

À partir de 30 personnes. 20 pièces par personne.



à partir de

64 €*

par pers.

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

NOS SUPPLÉMENTS (12cl)

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

- 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 meringué
- Mini-tartelette exotique
- Mini-madeleine
- Mini-fondant au chocolat
- Mini-cannelé
- Panna cotta de saison
- Pâte de fruits
- Rocher coco
- Rose des sables

BOISSONS**

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



Offert

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

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
- Pavé de saumon, riz basmati

à partir de

27€

par pers.

DESSERT AU CHOIX

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

BOISSONS

- 2 softs par enfant et eau plate ou pétillante



BRUNCH du dimanche

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

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.

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 15,00 €/pers
- 1 flûte de champagne (12cl) + 4 canapés 21,00 €/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
- 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".

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 privatisé

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 + eau plate ou pétillante 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 1 h 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.



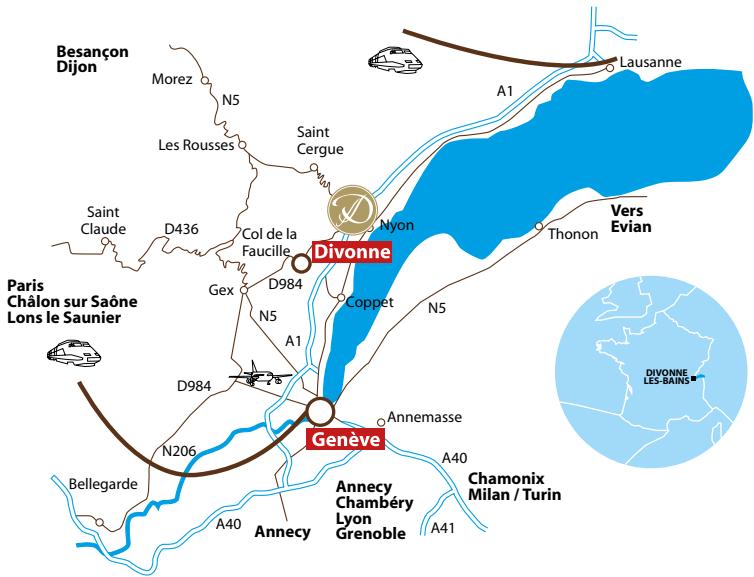
UN GOLF 18 TROUS

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.





DOMAIN DE DIVONNE

Avenue des Thermes - 01220 Divonne-les-Bains

www.domainedivonne.com