



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

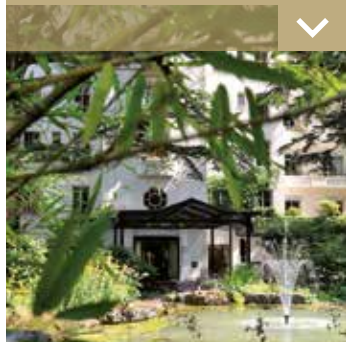
Journées d'études & Séminaire saison 2024



UN CADRE
VERDOYANT
POUR FÉDÉRER
VOS ÉQUIPES



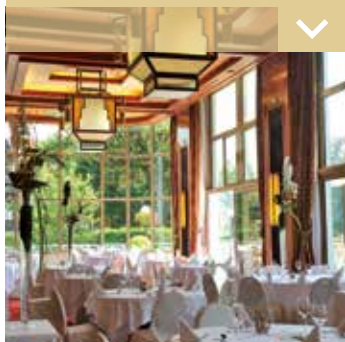
17 SALONS



UN HÔTEL****
DE 133
CHAMBRES

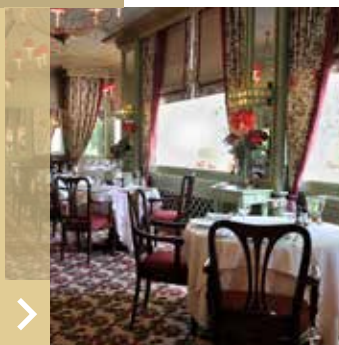


1 ESPACE DE
RÉCEPTION
POUR 200
PERSONNES

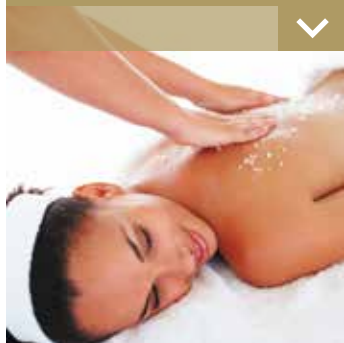


DES
ACTIVITÉS
DE
PLEIN AIR

PLUSIEURS
RESTAURANTS



UN INSTITUT
DE BEAUTÉ



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 organiser vos événements. Nous pouvons accueillir dans nos salons de réunion jusqu'à 250 personnes et vous offrir, grâce à nos nombreuses salles, un espace adapté à votre groupe.

Côté restauration, nos Chefs ont conçu des menus frais de saison, ainsi qu'un large choix de pauses gourmandes et conviviales.

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 72 hectares, un casino et un institut de beauté pour vous détendre après votre lunch.

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

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

SOMMAIRE



LES SALONS.....	5
PAUSES GOURMANDES	6
1/2 JOURNÉES D'ÉTUDE	7
JOURNÉES D'ÉTUDE	8
MENU DU MOMENT	9
BUFFET.....	10
FINGER LUNCH.....	11
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE	12

SÉLECTION DE VINS.....	13
BOISSONS	14
HÉBERGEMENT	15
ACTIVITÉS.....	17
ACCÈS.....	18

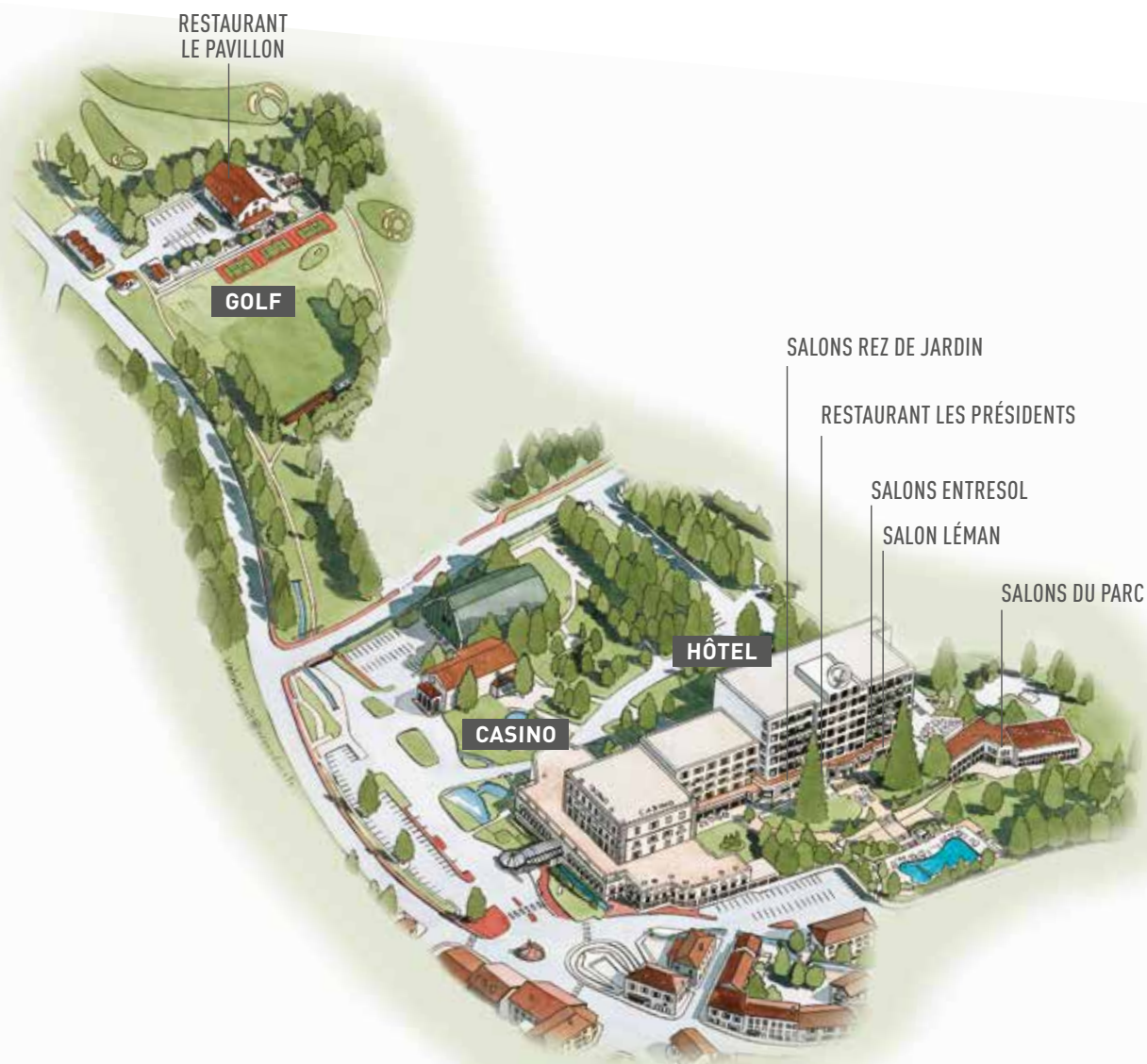


DOMAINE DE DIVONNE

DES ESPACES DE RÉCEPTION PRIVATISABLES

133 CHAMBRES / PLUSIEURS RESTAURANTS

17 SALONS



DISPOSITION DES SALONS

Cocktail



Buffet



Class room



U shape



Théâtre



Rectangle



NOS SALONS

Tous nos salons bénéficient de la lumière du jour et d'une belle vue sur le parc du Domaine.

Ils sont équipés de paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI, stylos, blocs de conférence, kit de conférence, eaux minérales et bonbons sur table.

Assistance technique, photocopies sur demande et selon devis.

LES SALONS DE L'HÔTEL

	Niveau	Mètres L x l x H	M ²	Banquet	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Bretagne	ENTRESOL	10,8 x 4,8 x 2,6	55	-	-	-	24	20	30	12
Anjou	ENTRESOL	7 x 5 x 2,6	35	-	-	-	12	9	15	6
Jura	ENTRESOL	9 x 5 x 2,7	45	-	-	-	18	15	20	12
Vendée	ENTRESOL	7 x 5 x 2,7	35	-	-	-	12	9	15	6
Jura + Vendée	ENTRESOL	RDJ 16 x 5 x 2,7	80	-	-	-	40	27	55	24
Provence	ENTRESOL	6 x 15 x 2,1	90	-	-	-	24	25	50	24
Léman	RDJ	20 x 25 x 5	500	250	400	170	-	-	-	-
Languedoc	RDJ	12,6 x 6,5 x 3,8	75	30	50	20	45	30	70	24
Roussillon	RDJ	12,6 x 10 x 3,8	120	60	90	50	50	30	80	30
Languedoc + Roussillon	RDJ	16,5 x 12,6 x 3,8	195	100	150	90	110	30	130	54
Savoie	RDJ	8 x 7 x 2,5	55	23	25	-	10	10	20	6
Champagne	PARC	12,7 x 20,7 x 4	260	-	220	-	100	60	160	72*
Foyer Mont-Blanc	PARC	11 x 7,5 x 2,6	82	-	60	-	-	-	-	-
Alsace	PARC	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	25	-	20	15	30	12
Normandie	PARC	7 x 8,5 x 2,6	60	-	30	-	20	25	40	12
Alsace + Normandie	PARC	14,5 x 5,65 x 2,6	110	-	70	-	40	28	80	36
Béarn	PARC	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	25	-	20	15	30	12
Aquitaine	PARC	7 x 8,5 x 2,6	60	-	30	-	20	25	40	12
Béarn + Aquitaine	PARC	14,5 x 6,65 x 2,6	110	-	70	-	40	28	80	36

L'attribution des salons est effectuée au prorata du nombre de participants et est susceptible de varier.

*50 si 2 écrans.



FORFAIT BUSINESS

72 €

Café permanent + 1 pause le matin
ou 1 l'après-midi

Par personne, à partir de 8 personnes

FORFAIT PREMIUM

75 €

Accueil café + café permanent
+ 1 pause le matin
ou 1 l'après-midi

Par personne, à partir de 8 personnes

NOTRE TARIF COMPREND

UNE SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE À LA LUMIÈRE DU JOUR

- Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI.
- Stylos, blocs de conférence, kit de conférence et eaux minérales sur table.
- Assistance technique, photocopies sur demande et selon devis.

UN DÉJEUNER AU CHOIX

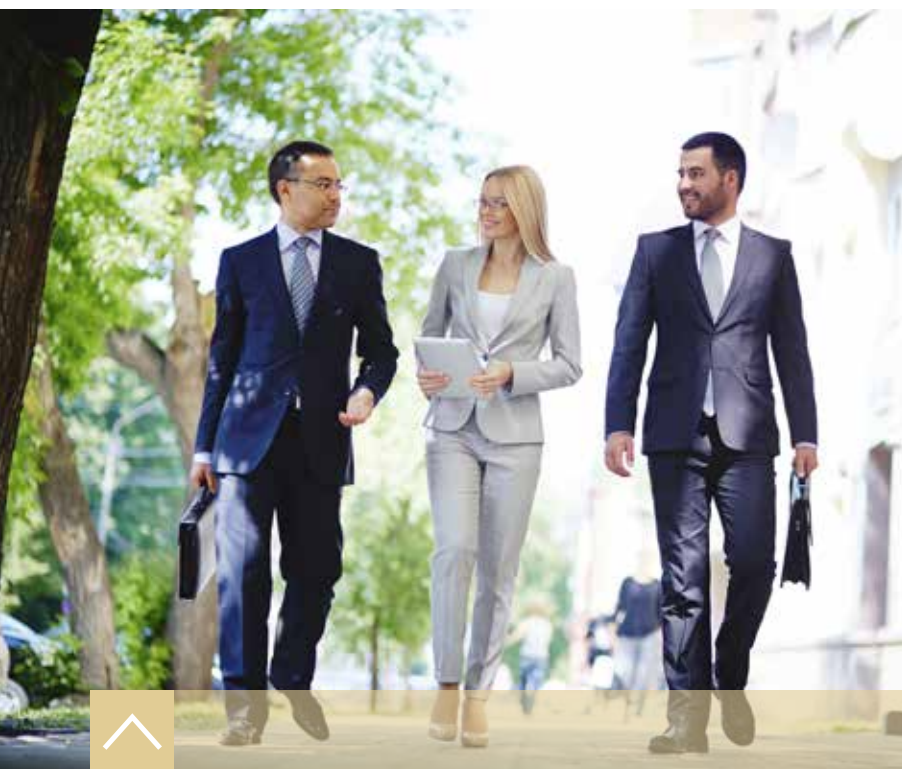
- Menu servi à table
- Buffet à partir de 30 personnes
- Finger lunch de 8 à 100 personnes
- Cocktail déjeunatoire à partir de 30 personnes
- Boissons incluses* : 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus ;
1/2 bouteille d'eau minérale, un café ou un thé par personne

UNE PAUSE

- Jus de fruits, boissons chaudes permanentes (café et thé), eaux minérales (plates et gazeuses), une pause gourmande de votre choix (voir page 6) servie à l'heure de votre choix.

PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Location de salle de sous-commision à partir de 190€
- Location de spider phone : 60 €
- Impression de vos documents : 0,50 €/page couleur - 0,25 €/page N&B
- Barre de visioconférence



FORFAIT BUSINESS

79 €

Café permanent + 1 pause le matin
et 1 l'après-midi

Par personne, à partir de 8 personnes

FORFAIT PREMIUM

84 €

Accueil café + café permanent
+ 1 pause le matin
ou 1 l'après-midi

Par personne, à partir de 8 personnes

NOTRE TARIF COMPREND

UNE SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE À LA LUMIÈRE DU JOUR

- Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI.
- Stylos, blocs de conférence, kit de conférence et eaux minérales sur table.
- Assistance technique, photocopies sur demande et selon devis

UN DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu servi à table
- Buffet à partir de 30 personnes
- Finger lunch de 8 à 100 personnes
- Cocktail déjeunatoire à partir de 30 personnes
- Boissons incluses* : 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus ;
1/2 bouteille d'eau minérale, un café ou un thé par personne

PAUSES

- Jus de fruits, boissons chaudes permanentes (café et thé), eaux minérales (plates et gazeuses), une pause gourmande de votre choix (voir page 6) servie à l'heure de votre choix

PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Location de salle de sous-commision à partir de 350 €
- Location de spider phone : 60 €
- Impression de vos documents : 0,50 €/page couleur - 0,25 €/page N&B.

PAUSES GOURMANDES

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE)



PAUSE VIENNOISERIES

9€*

- Croissants, pains au chocolat, chouquettes

PAUSE BONBONS

10€*

- Fraises Tagada, Dragibus, Crocos, ours en guimauve, Chamallows

PAUSE CAKES

10€*

- Cake au citron
- Cake au chocolat
- Cake Signature

PAUSE BIEN-ÊTRE

12€*

- Pudding aux graines de chia
- Cookies aux flocons d'avoine et au chocolat noir
- Barres aux céréales et fruits secs

PAUSE MIGNARDISES

10€*

- Cannelés, brownies au chocolat et fruits secs, macarons

PAUSE "DOUCEURS DE NOS RÉGIONS"

10€*

- Papette, tarte au sucre, millefeuille vanille et confiture de fruits rouges

PAUSE "4 HEURES"

10€*

- Gaufres liégeoises avec ses sauces (chocolat, coulis de fruits rouges, pâte à tartiner et caramel beurre salé)

PAUSE DE NOS ALPAGES

12€*

- Assortiment de charcuteries et fromages locaux, sélection de pains de campagne

Toutes les pauses sont accompagnées de fruits frais.

À partir de 8 personnes.

UNE SEULE ET MÊME PAUSE doit être choisie pour l'ensemble des participants.

Possibilité de varier les pauses pour les séminaires de plusieurs jours.

MENU DU MOMENT

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE)



ENTRÉES AU CHOIX DU CHEF

- Rosace de saumon fumé, jeunes pousses de salade, pain légèrement toasté
- Tagliatelles de légumes croquants au magret fumé à l'huile de noisettes et graines de sésame
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, bouquet de verdure à l'huile d'olive vierge, tomates séchées
- Terrine de lieu jaune maison, brunoise de légumes, pistou tradition, quelques feuilles de roquette

PLATS CHAUDS AU CHOIX DU CHEF

- Dos de cabillaud rôti, riz sauvage, légumes frais justes saisis, beurre blanc aux agrumes
- Suprême de volaille à la moutarde ancienne pommes fondantes, légumes de saison

- Quasi de veau en basse température, jus corsé à la sauge, purée de vitelottes, légumes de saison
- Filet de dorade à l'unilatérale, sauce vierge, trilogie de mousses de légumes

DESSERTS AU CHOIX DU CHEF

- Salade de fruits frais rafraîchie à la menthe, glace bulgare
- Tarte aux fruits de saison
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Finger chocolat intense et fruits de la passion
- Le tiramisu "tradition"

BOISSONS*

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

À partir de 8 personnes. Nous vous remercions de composer un MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives. Descriptif donné à titre d'exemple.

**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

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE)



ENTRÉES

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

SUGGESTION DE PLATS CHAUDS

- Mijoté de veau au romarin
- Émincé de volaille à la moutarde
- Dos de cabillaud, sauce à l'oseille
- Filet de dorade grillé, sauce vierge

Tous les plats chauds sont accompagnés de légumes et de féculents

DESSERTS

- Éclair crémeux chocolat du Domaine
- Panna cotta au parfum du moment et fruits frais
- Douceur aux deux chocolats (lait et blanc)
- Salade de fruits frais
- Déclinaison au choix du Chef

BOISSONS*

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

À partir de 30 personnes. Descriptif donné à titre d'exemple.
Sélection journalière par le Chef en fonction du marché.

**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".*

FINGER LUNCH

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE)



PIÈCES FROIDES

- Assortiment de 3 sandwiches au choix du Chef
- Assortiment de 3 salades au choix du Chef
- Assortiment de canapés/verrines (2 pièces/pers.) au choix du Chef

PIÈCES CHAUDES

- 1 verrine de poisson
- 1 verrine de viande

DESSERTS

- 3 pièces selon le marché et la saison

BOISSONS*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus ou 1 bière (33cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou un thé

De 8 à 100 personnes.

**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

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE - 20 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 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

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

À partir de 30 personnes.

*En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Tarif net par pièce (sous réserve d'évolution de la TVA). 15 pièces salées et 5 pièces sucrées.

SÉLECTION DE VINS

(INCLUS DANS VOTRE JOURNÉE OU 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE)



VINS BLANCS (75cl)

- 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 - Collo-vray & Terrier
- Domaine J. Mellot "Sincérité", Sauvignon, IGP Val De Loire

VIN ROSÉ (75cl)

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

VINS ROUGES (75cl)

- 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.

BOISSONS



FORFAIT BOISSON CLASSIQUE

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 heure (2 boissons incluses)..... 15,00 €

1 heure (3 boissons incluses)..... 20,00 €

FORFAIT BOISSON GOURMAND

Durée 30 min

Avec les boissons du Forfait Classique
+ Canapés froids, chauds et sucrés.

Nombre de pièces au choix :

4 pièces : 22,00 € 8 pièces : 30,00 €

6 pièces : 26,00 € 10 pièces : 32,00 €

CHAMPAGNES

- Jacquart Rosé (75 cl) 89,00 €
- Laurent-Perrier Brut (12 cl) 13,00 €
- Jacquart Brut (75 cl) 95,00 €
- Kir Royal (12 cl) 13,00 €

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 €

SOFT

- 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 €



CHAMBRES CONFORT - SUPÉRIEURE - DELUXE

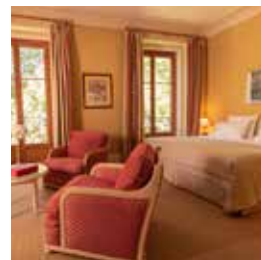
Devis sur demande

DÉCOUVREZ LE CHARME ET L'AMBIANCE COSY DU GRAND HÔTEL DU DOMAINE DE DIVONNE.

Notre hôtel 4 étoiles, au cœur d'un élégant parc arboré d'arbres centenaires, vous accueille dans le Pays de Gex, à seulement 17 km de Genève. Les 133 chambres et suites avec vue sur le Jura ou sur la chaîne du Mont Blanc, sont toutes équipées de télévision, wifi haut débit, climatisation, coffre fort, balcon ou terrasse privée.

Vous trouverez à la réception de l'hôtel un service bagagerie et un service conciergerie.

Check-in : 16h00
Check-out : 10h30





ACTIVITÉS, TEAM BUILDING, INCENTIVES

UNE THÉMATIQUE PARTICULIÈRE ? DES OBJECTIFS QUALITATIFS ?

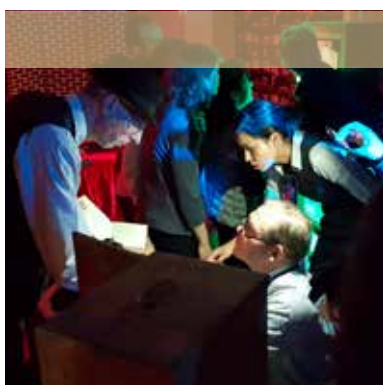
GOLF

Vous cherchez à renforcer l'esprit d'équipe autour d'un événement qui allie détente et travail, plaisir et concentration ?



ESCAPE GAME

Un excellent jeu collaboratif qui permet de résoudre une énigme ensemble pour atteindre un objectif commun.



WINTER GAMES

Challenger vos équipes autour d'un team building spécial "neige" organisé dans les Monts Jura à 30 minutes de l'hôtel.



RANDONNÉE

Un moment d'évasion dans les Monts Jura, pour découvrir ou re-découvrir ensemble les plaisirs de la nature.



PADDLE GÉANT

Une activité d'été ludique, parfaite pour apprendre à avancer ensemble en gardant l'équilibre.

*Confiez-nous vos collaborateurs
et nous vous rendrons une équipe !*

CONTACT & ACCÈS

Pour vous assister dans le bon déroulement de votre évènement,
vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, écoute et conseils personnalisés.
N'hésitez pas à nous contacter pour venir découvrir notre domaine.

DOMAINE DE DIVONNE

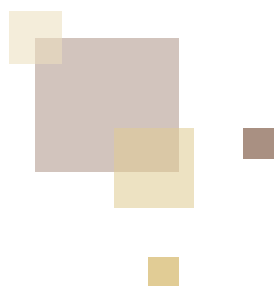
Avenue des Thermes
01220 Divonne-les-Bains

SERVICE COMMERCIAL

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



Aéroport de Genève : 20 min / Paris : 3 h / Lyon : 2 h / Annecy : 1h





Domaine De Divonne

Avenue des Thermes - 01220 Divonne-les-Bains, France
+33 (0)4 50 40 34 34 - www.domainedivonne.com