



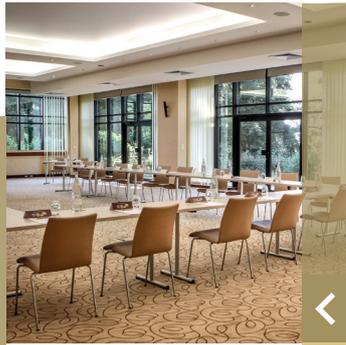
DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL \*\*\*\* - GOLF - CASINO

# Journées d'études & Séminaire saison 2022|2023



UN CADRE  
VERDOYANT  
POUR FÉDÉRER  
VOS ÉQUIPES



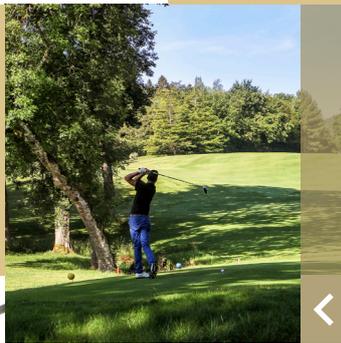
16 SALONS



UN HÔTEL\*\*\*\*  
DE 133  
CHAMBRES



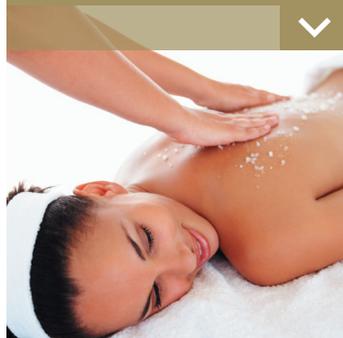
1 ESPACE DE  
RÉCEPTION  
POUR 200  
PERSONNES



PLUSIEURS  
RESTAURANTS



UN INSTITUT  
DE BEAUTÉ



# Bienvenue au Domaine

**H**avre de paix et de nature entre lac et montagnes, le Domaine de Divonne vous offre un site chaleureux et authentique pour organiser vos évènements. 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](mailto: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

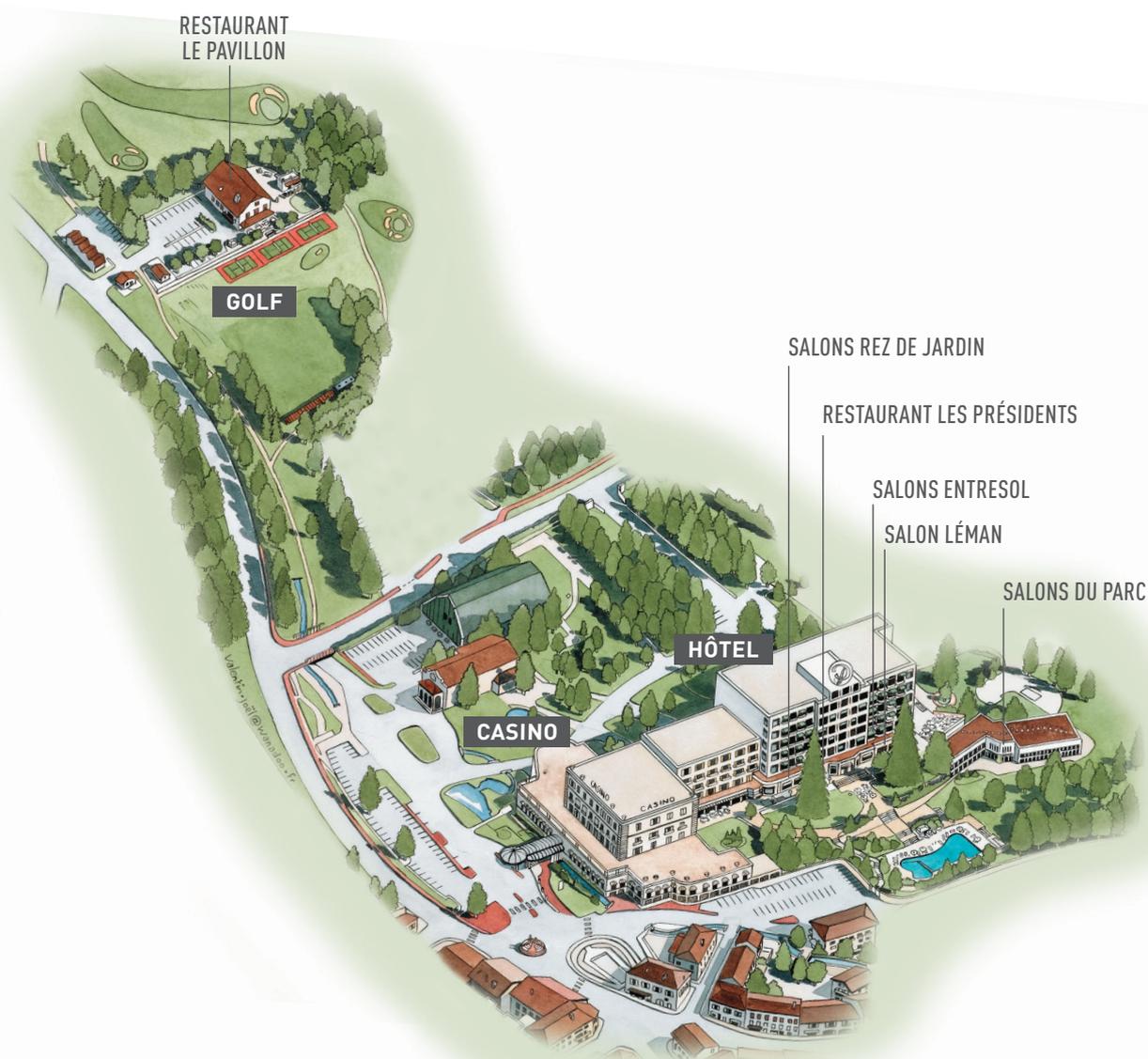


# DOMAINE DE DIVONNE

DES ESPACES DE RÉCEPTION PRIVATISABLES

133 CHAMBRES / PLUSIEURS RESTAURANTS

16 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 <sup>2</sup>	Dîner	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.

# 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 liégeoise 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.

# 1/2 JOURNÉES D'ÉTUDE



## FORFAIT BUSINESS

**72 €**

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

*Par personne, à partir de 8 personnes*

## FORFAIT PREMIUM

**75 €**

Café permanent + pause gourmande  
dès votre arrivée (viennoiseries)

*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, eaux minérales et bonbons 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 40 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

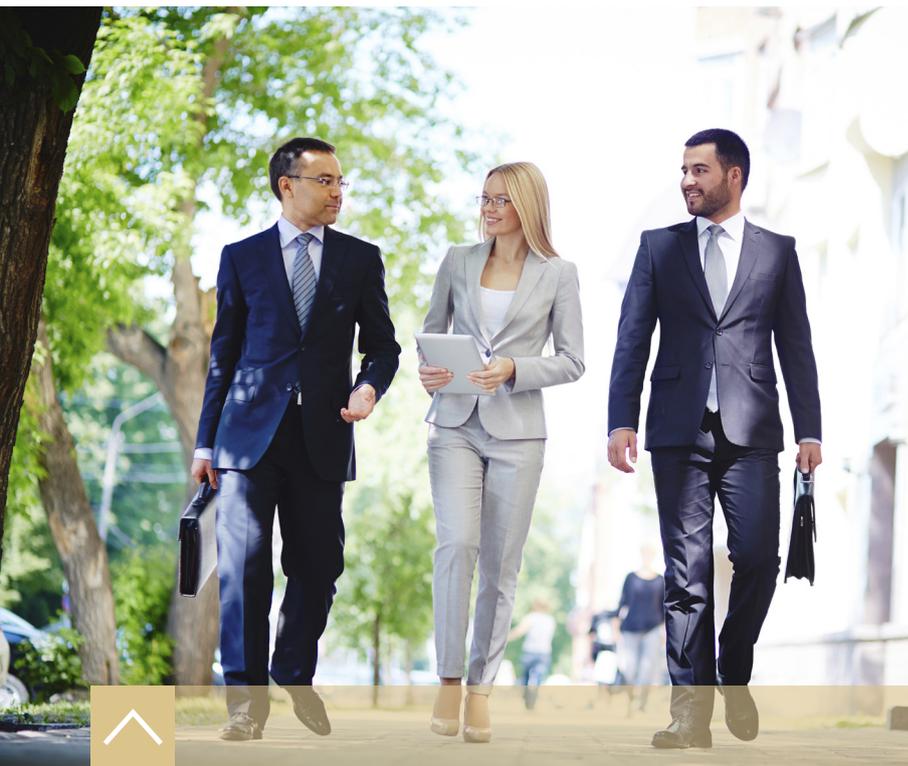
- Jus de fruits, boissons chaudes permanentes (café et thé), eaux minérales (plates et gazeuses), une pause gourmande de votre choix (voir page 6) servie à l'heure de votre choix.

### PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Location de salle de sous-commission 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

Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération". \*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".

# JOURNÉES D'ÉTUDE



## FORFAIT BUSINESS

**79 €**

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

*Par personne, à partir de 8 personnes*

## FORFAIT PREMIUM

**84 €**

Café permanent + pause gourmande  
dès votre arrivée (viennoiseries)

*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, eaux minérales et bonbons 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 40 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.

Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération". \*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 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 sandwichs 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 (33 cl)
- 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

- 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.

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



## VINS INCLUS DANS LES FORFAITS

### VINS BLANCS

- 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

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

### VINS ROUGES

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

## FORFAIT VIGNERON

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

### VINS BLANCS

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

### VIN ROSÉ

- Minuty cuvée prestige, AOC Côtes de Provence

### VINS ROUGES

- 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.*

# 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) ..... 84,00 €
- Laurent-Perrier Brut (12 cl) ..... 13,00 €
- Jacquart Brut (75 cl) ..... 70,00 €
- 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 €
- Perrier (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 ?

## ESCAPE GAME

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

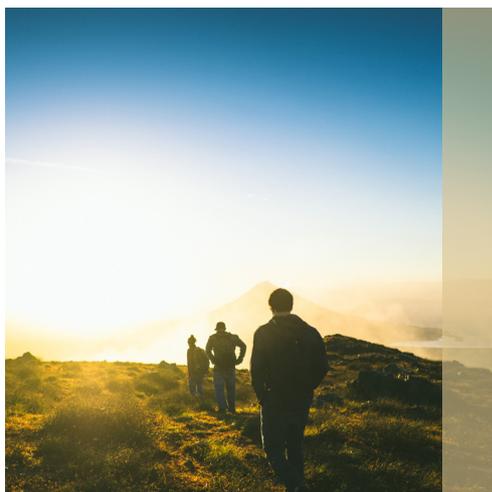
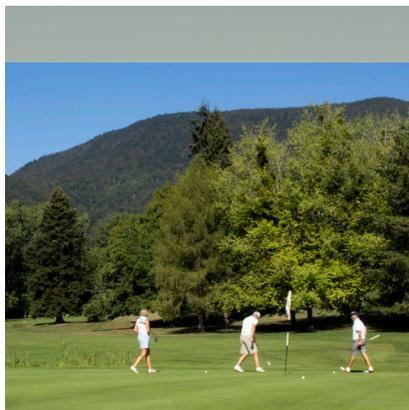


## WINTER GAMES

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

## GOLF

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



## 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

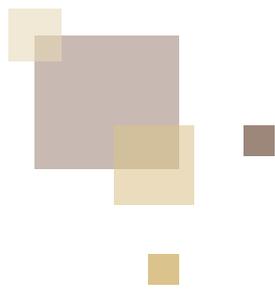
Avenue des Thermes  
01220 Divonne-les-Bains

## SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)4 50 40 34 43  
[conference.divonne@partouche.com](mailto: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](http://www.domainedivonne.com)