



DOMAINE DE DIVONNE

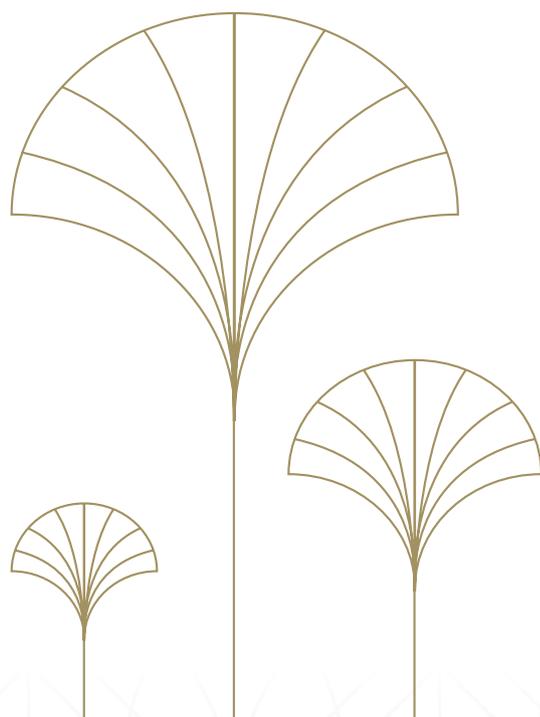
GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

ÉVÈNEMENTS DE FIN D'ANNÉE 2024



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





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

Terrine de foie gras maison vanillée,
chutney de figues acidulé, brioche grillée

ou

Gravlax de truite de l'Ain "Maison Petit",
zestes d'oranges confites, ricotta au pain brûlé, dentelle

ou

Velouté de châtaignes et éclats de noix de pécan,
crèmeux de truffes melanosporum

PLAT CHAUD AU CHOIX

Filet de veau au Vin Jaune et champignons du moment,
crèmeux de courge et légumes rôtis

ou

Suprême de volaille fermière des Dombes,
purée de patate douce aux éclats de noisette,
fricassée de shiitakés, jus café

ou

Daurade royale à l'unilatérale,
risotto crèmeux aux petits légumes de saison,
beurre blanc champenois

DESSERT AU CHOIX

Succès noisette praliné

ou

Forêt noire

ou

Finger mangue-passion

BOISSONS**

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



à partir de
79€*
par pers.

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

Menu donné à titre d'exemple.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2024 et le 31 janvier 2025 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

Marbré de foie gras aux agrumes et fruits secs,
pain grillé aux noix

POISSON

Homard rôti, ravioles de légumes étuvés,
sauce américaine et graines de nigelle

VIANDE

Filet de bœuf sauce Périgueux,
pommes Anna, tombée d'épinards
aux échalotes grillées

FROMAGE

Tartine de pain au levain, confiture d'oignons
à la Folle Blanche, copeaux de Bleu de Gex
et salade d'herbes

DESSERT

Opéra Signature

BOISSONS**

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



à partir de
119€*
par pers.

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

Menu donné à titre d'exemple.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2024 et le 31 janvier 2025 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 et en gravlax (truite de l'Ain, saumon, maquereaux)
- Saumon Bellevue, écrevisses, petits légumes
- Assortiment de foies gras maison en miroir, chutney et duo de pains grillés
- Plateau de fruits de mer (huîtres, crevettes, langoustines, bulots, bigorneaux) et ses condiments
- Assortiment de sushis et makis
- Plateaux de jambons affinés (prosciutto, jambon de porc noir de Bigorre, jambon truffé), duo de beurre maison à l'Espelette et aux cèpes séchés

ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de courge et copeaux de magret fumé
- Samossas végétariens
- Gyozas a la volaille, sauce soja en duo
- Tourte au saumon et chèvre frais, sauce mousseline
- Mini-brochettes de canard laqué aux épices douces de Noël

PLATS

- Fricassée de lotte et écrevisses à l'américaine, légumes rôtis, orsotto à l'estragon
- Émincé de magret de canard aux aïelles, pommes grenailles au sel et poivre noir, champignons et échalotes grillés

PLATEAU DE FROMAGES DE NOËL

LES PIÈCES SUCRÉES

- Minestrone de fruits exotiques
- Longs babas au rhum
- Tartes du moment
- Fontaine au chocolat, brochette de fruits et guimauves
- Choux craquants
- Assortiment de macarons

BOISSONS**

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



par pers. :
89€*

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

Buffet donné à titre d'exemple.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2024 et le 31 janvier 2025 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
- Eau plate et gazeuse
- 1 café



par pers. :
89€*
20 pièces

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

Cocktail donné à titre d'exemple.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2024 et le 31 janvier 2025 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
- 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 €
- 6 pièces26,00 €
- 8 pièces30,00 €
- 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) 4,50 € (100 cl) 6,00 €
- Perrier (33 cl) 4,00 €

SOFTS

- (33 cl) 5,00 €

JUS DE FRUITS

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

BIÈRES

- Heineken bouteille (25 cl) 5,50 €
- Fût Heineken (20 l) 240,00 € .. (30 l) 320,00 €

CHAMPAGNES

- Jacquart brut Rosé (75 cl) 92,00 €
- Laurent-Perrier Brut (12 cl) 13,00 € .. (75 cl) 98,00 €
- Jacquart brut (75 cl) 83,00 €
- 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.
- Housses de chaises ivoires offertes.
- 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 (50cl d'eau minérale et café) au tarif de 42€/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 75cl.

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 2024 et le 31 janvier 2025 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

