



DOMAINEDEDIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

MERRY
CHRISTMAS!

ÉVÈNEMENTS DE FIN D'ANNÉE 2022

MEETINGS & EVENTS
By Partouche

**Le chef Frédéric MONCEYRON et son équipe
vous proposent un menu de fêtes*
pour profiter d'un moment convivial.**



À VOTRE ÉCOUTE

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

BOISSONS incluses dans le menu**

1/3 bouteille de vin par personne,
blanc et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
1 café ou 1 thé

Offres à partir de 30 personnes

Proposition soumise à modification selon disponibilité des produits et saisonnalité.

MENU ANNÉES FOLLES

APÉRITIF

2 pièces cocktails
et 1 coupe de champagne (12 cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Lingot de foie gras, fruits de la passion et mangue,
chutney et brioche rôtie
ou
Millefeuille de saumon fumé, pesto et mozzarella
ou
Onctueux de butternut, cèpes, noisettes et
écume Périgourdine

PLAT CHAUD AU CHOIX

Carré de veau cuit tendrement à basse température,
jus au parfum de café, crémeux de panais et
légumes oubliés
ou
Suprême de volaille fermière des Dombes,
jus de combawa, citronnelle,
fricassée des sous-bois
ou
Filet de bar à l'unilatéral, émulsion aux agrumes,
crémeux de carottes fumés

DESSERT AU CHOIX

Omelette norvégienne parfum orange et cognac
ou
Douceur tout chocolat
ou
Plaisir citron, cœur moelleux



à partir de
69 €*
par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2022 et le 31 janvier 2023 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 D'INATOIRE

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12 cl) et 3 canapés inclus

ENTRÉES

- Dés de saumon en gravlax, crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit, chutney exotique
- Guacamole et tomates confites
- Blinis à la mousse de saumon fumé
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Sushi maison à la truite de Savoie
- Mini-tartelette aux légumes croquants
- Ceviché de dorade aux éclats de grenade

LES BOUCHÉES CHAUDES

- Croustillant de gambas, sauce aigre douce
- Mini croque-monsieur
- Brochette de volaille sauce Yakitory
- Samossa de légumes
- Accra de morue, sauce pimentée
- Nem à la volaille
- Mini-quiche lorraine
- Noix de Saint-Jacques juste rôtie, crème safranée
- Velouté de potimarron à l'huile de truffe

LES PIÈCES SUCRÉES

- Macarons tout chocolat
- Verrine autour du marron
- Tartelettes 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 (25 cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
- 1 café



par pers. :
65€*
22 pièces

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2022 et le 31 janvier 2023 inclus (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".
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
- 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

Toute bouteille supplémentaire ouverte sera facturée 21€/bouteille.

LES AUTRES BOISSONS

pour agrémenter votre soirée

FORFAIT VIGNERON* 14 €/pers.

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

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 Vigneron en remplacement des boissons proposées dans votre menu ou buffet.

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 €

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 pièces..... 22,00 €

8 pièces..... 30,00 €

6 pièces..... 26,00 €

10 pièces..... 32,00 €



EAUX

- Vittel, San pellegrino..... (50 cl) 4,00 €..... (100 cl) 6,00 €
- Perrier..... (33 cl) 4,00 €

SOFTS..... (33 cl) 4,00 €

JUS DE FRUITS

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

BIÈRES

- Heineken bouteille..... (25 cl) 6,00 €
- Fût Heineken..... (20 l) 240,00 €..... (30 l) 320,00 €

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 €

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 €

LES SERVICES PERSONNALISÉS

AGENCEMENT DE LA SALLE

La salle sera agencée de tables rondes de 8 à 12 personnes. 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 (50 cl d'eau minérale et café) au tarif de 35 €/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 75 cl.

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.

Toutes nos offres incluent une décoration de Noël.



*Tarifs nets par personne, valables pour tout évènement compris entre le 1^{er} novembre 2022 et le 31 janvier 2023 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

