



DOMAINEDEDIVONNE
GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

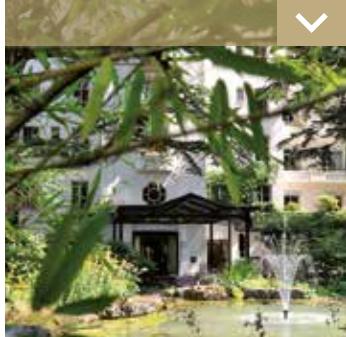
Journées d'études & Séminaires saison 2026



UN CADRE
VERDOYANT
POUR FÉDÉRER
VOS ÉQUIPES



17 SALONS



122 CHAMBRES
-
11 SUITES



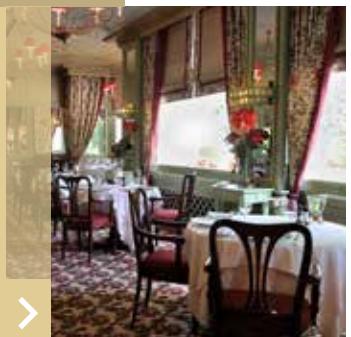
1 ESPACE DE
RÉCEPTION
POUR 250
PERSONNES



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 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 60 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

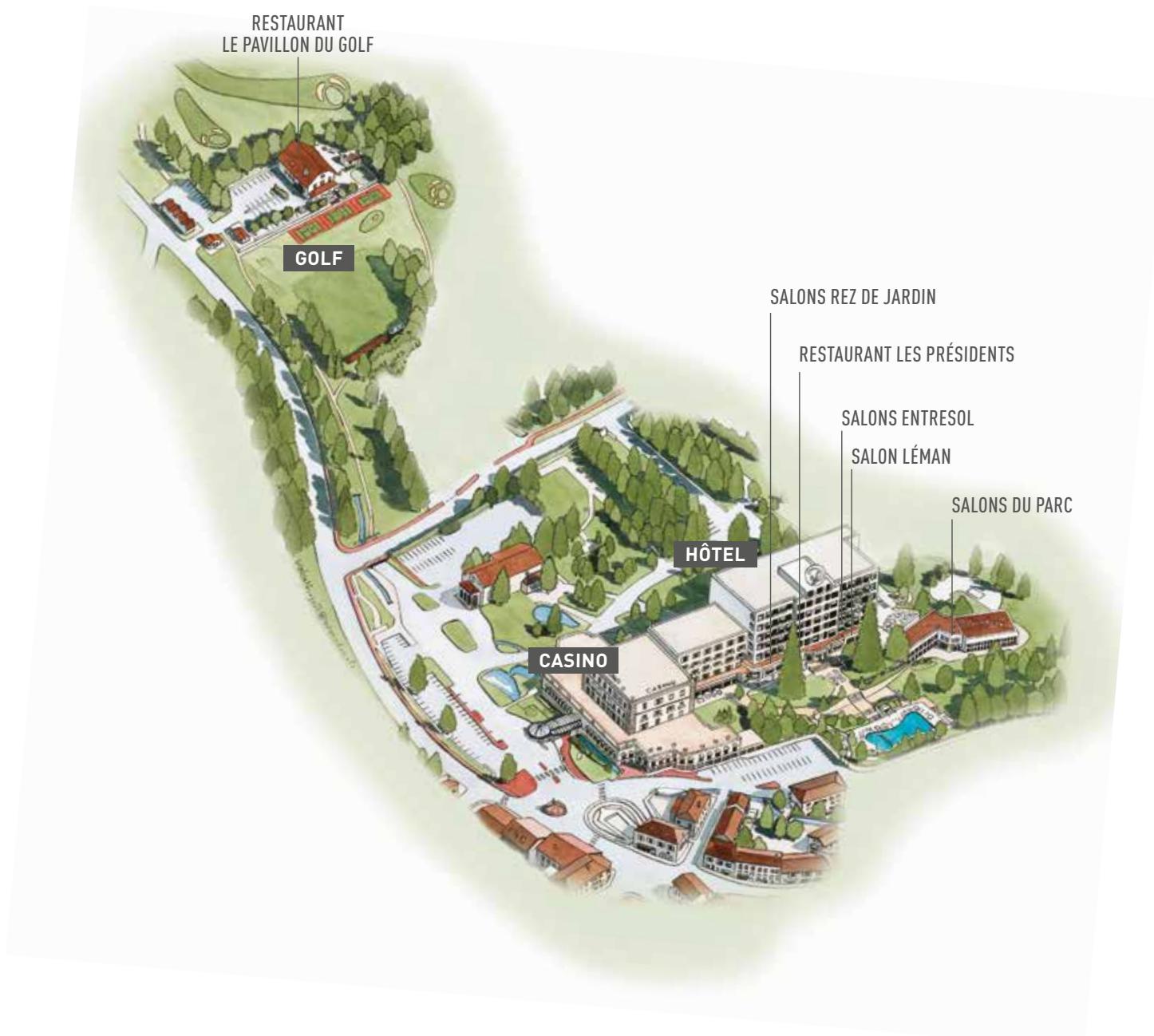


LES SALONS.....	5
1/2 JOURNÉES D'ÉTUDE	6
JOURNÉES D'ÉTUDE	7
PAUSES GOURMANDES	8
MENU DU MOMENT.....	9
BUFFET.....	10
FINGER LUNCH.....	11
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE	12
SÉLECTION DE VINS.....	13
BOISSONS	14
HÉBERGEMENT	15
ACTIVITÉS.....	17
ACCÈS.....	18



LE DOMAIN DE DIVONNE

DES ESPACES DE RÉCEPTION PRIVATISABLES
133 CHAMBRES / PLUSIEURS RESTAURANTS
17 SALONS



**DISPOSITION
DES SALONS**



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, stylets, 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	200	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.*

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 €

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 plates ou pétillantes.
- 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 ;
eau plate ou pétillante, un café ou un thé par personne

UNE PAUSE

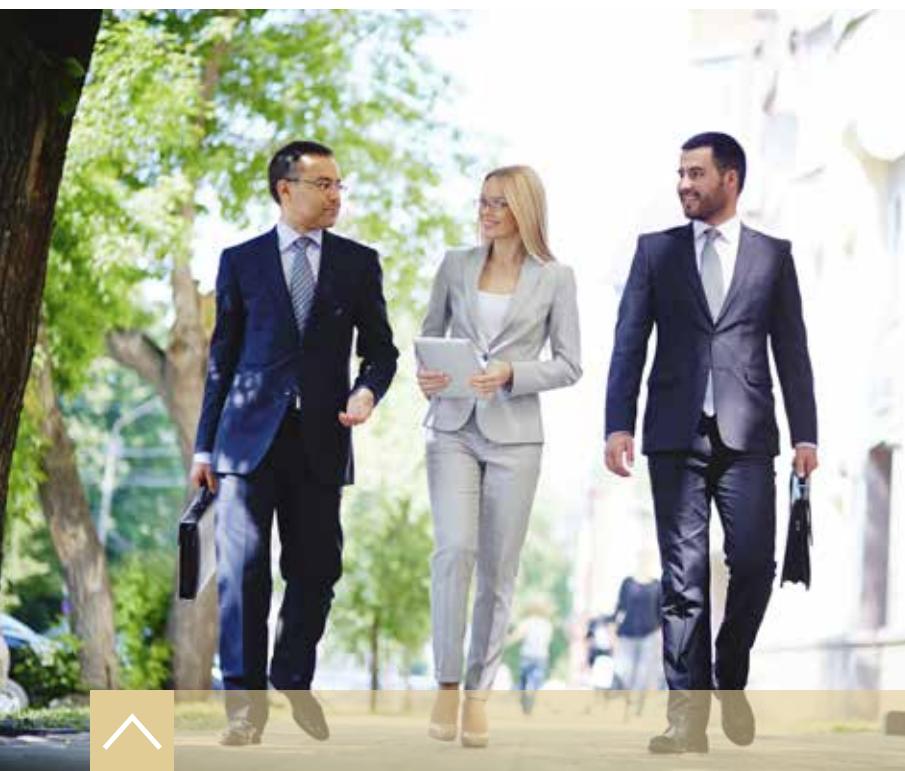
- Jus de fruits, boissons chaudes permanentes (café et thé), eaux plates ou pétillantes,
une pause gourmande de votre choix (voir page 8) servie à l'heure de votre choix.

PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Location de salle de sous-commission à partir de 250 €
- 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. *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 €

Accueil café + café permanent
+ 1 pause le matin
et 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 plates ou pétillantes.
- 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 ;
eau plate ou pétillante, un café ou un thé par personne

PAUSES

- Jus de fruits, boissons chaudes permanentes (café et thé), eaux plates ou pétillantes,
une pause gourmande de votre choix (voir page 8) servie à l'heure de votre choix

PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Location de salle de sous-commission à partir de 250 €
- 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. *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".

PAUSES GOURMANDES

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



PAUSE VIENNOISERIES

10€*

- Croissants, pains au chocolat, chouquettes

PAUSE BONBONS

10€*

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

PAUSE CAKES

10€*

- Cake Signature

PAUSE BIEN-ÊTRE

12€*

- Cake énergie
- Assortiment de fruits secs
- Graines de chia, noix de coco, coulis de saison

PAUSE MIGNARDISES

12€*

- Cannelés, brownies au chocolat et fruits secs, macarons

PAUSE

“DOUCEURS DE NOS RÉGIONS”

12€*

- Tartelette aux pralines roses, Financier aux noix de Grenoble, gâteau de Savoie

PAUSE “4 HEURES”

12€*

- 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

- Trilogie de poissons fumés, salade croquante aux copeaux de légumes, crème citron aux herbes
- Tartare de saumon aux légumes croquants, blinis et pickles de légumes
- Carpaccio ou tartare de bœuf à la provençale, pistou, tomates séchées, pignons de pin, Reggiano
- Tartine de fromage de chèvre et oignon aux baies roses, salade d'endive au miel du Domaine

PLATS CHAUDS AU CHOIX DU CHEF

- Suprême de volaille sauce aux champignons bruns, fine purée aux légumes glacés
- Faux filet de bœuf à la plancha, sauce chimichuri, pommes grenailles confites aux oignons doux

- Filet de lisette cuit à la flamme, dahl de lentilles corail à la coriandre, sauce fondue japonaise
- Dos de thon rouge snacké, piperade de légumes, condiments aux piquillos

DESSERTS AU CHOIX DU CHEF

- Finger chocolat
- Tartelette du moment
- Baba au rhum et chantilly
- Choux Paris-Brest
- Finger exotique

BOISSONS*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- Eau plate ou pétillante
- 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, haddock, maquereau)
- Gravlax de saumon ou truite aux agrumes
- Assortiment de crudités, assaisonnement de saison
- Salades composées du Chef (3 variétés)
- Plateau de charcuteries de pays
- 2 fritures du moment
- Plateau de fromages affinés de nos régions

SUGGESTION DE PLATS CHAUDS

- Suprême de volaille fermier, sauce champignons bruns
- Dos de cabillaud, piperade, coulis de safran
- Filet de daurade, caponâtes de légumes, sauce vierge
- Parmentier de canard aux fruits secs, jus court

Tous les plats chauds sont accompagnés de légumes et de féculents

DESSERTS

- Moelleux au chocolat
- Baba au rhum
- Financier
- Salade de fruits
- Tropézienne

BOISSONS*

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

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

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
- Maison Ogier "100% Viognier", IGP Méditerranée
- Domaine Altugnac "Les Turitelles", Chardonnay, IGP Pays d'Oc
- J.P. Kressmann, Chardonnay "Gaston", VDP

VIN ROSÉ (75cl)

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

VINS ROUGES (75cl)

- 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".

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) 18,00 €
1 heure (3 boissons incluses) 23,00 €

FORFAIT BOISSON GOURMAND

Durée 30 min

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

Nombre de pièces au choix :

4 pièces : 27,00 € 8 pièces : 37,00 €
6 pièces : 29,00 € 12 pièces : ..45,00 €

CHAMPAGNES

- | | |
|------------------------|----------------------|
| • Jacquart Rosé | (75 cl) 89,00 € |
| • Jacquart Brut | (12 cl) 13,00 € |
| | (75 cl) 75,00 € |
| • Laurent-Perrier 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 € |

SOFT

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| • 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 | (50 cl) 4,00 € |
| | (100 cl) 6,00 € |
| • Perrier | (33 cl) 4,00 € |

HÉBERGEMENT



CHAMBRES CONFORT - SUPÉRIEURE - DELUXE

Devis sur demande

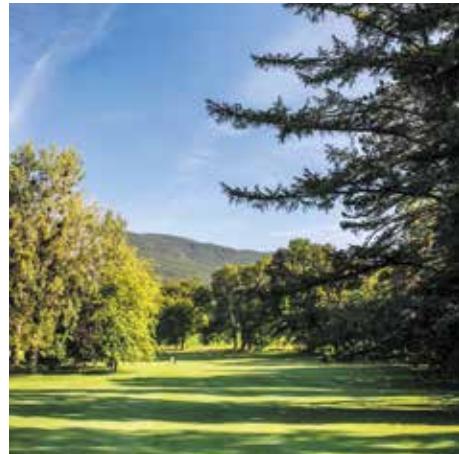
DÉCOUVREZ LE CHARME ET L'AMBIANCE COSY DU GRAND HÔTEL DU DOMAIN DE DIVONNE.

Notre hôtel 4 étoiles, au cœur d'un élégant parc arboré d'arbres centenaires, vous accueille dans le Pays de Gex, à seulement 20 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 ?

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



CONTACTEZ EN DIRECT NOS PRESTATAIRES POUR ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT



Teambuilding
Jeroen Tholen
06 51 59 45 29
jtholen@funandvictory.com
www.funandvictory.com



Team building
Elisabeth & Thomas
04 50 45 60 61
elisabeth@takamaka.fr
thomas@takamaka.fr
www.takamaka.fr



Création artistique
Valentin Justin
06 15 06 20 33
justin.valentin@the-art-office.com
www.the-art-office.com



Jeux de cohésion,
fun et coopératifs
Caroline Monnin
04 58 10 53 30
montagne@yllar.fr
www.yllar-montagne.fr



DIV'VANG
Initiation au dragon boat
+33 (0)6 15 70 09 80
dragonboatdivonnelesbains@gmail.com



Parcours accrobranche
+33 (0)6 76 64 20 31
contact@forestland.fr
www.forestland.fr

CONTACT & ACCÈS

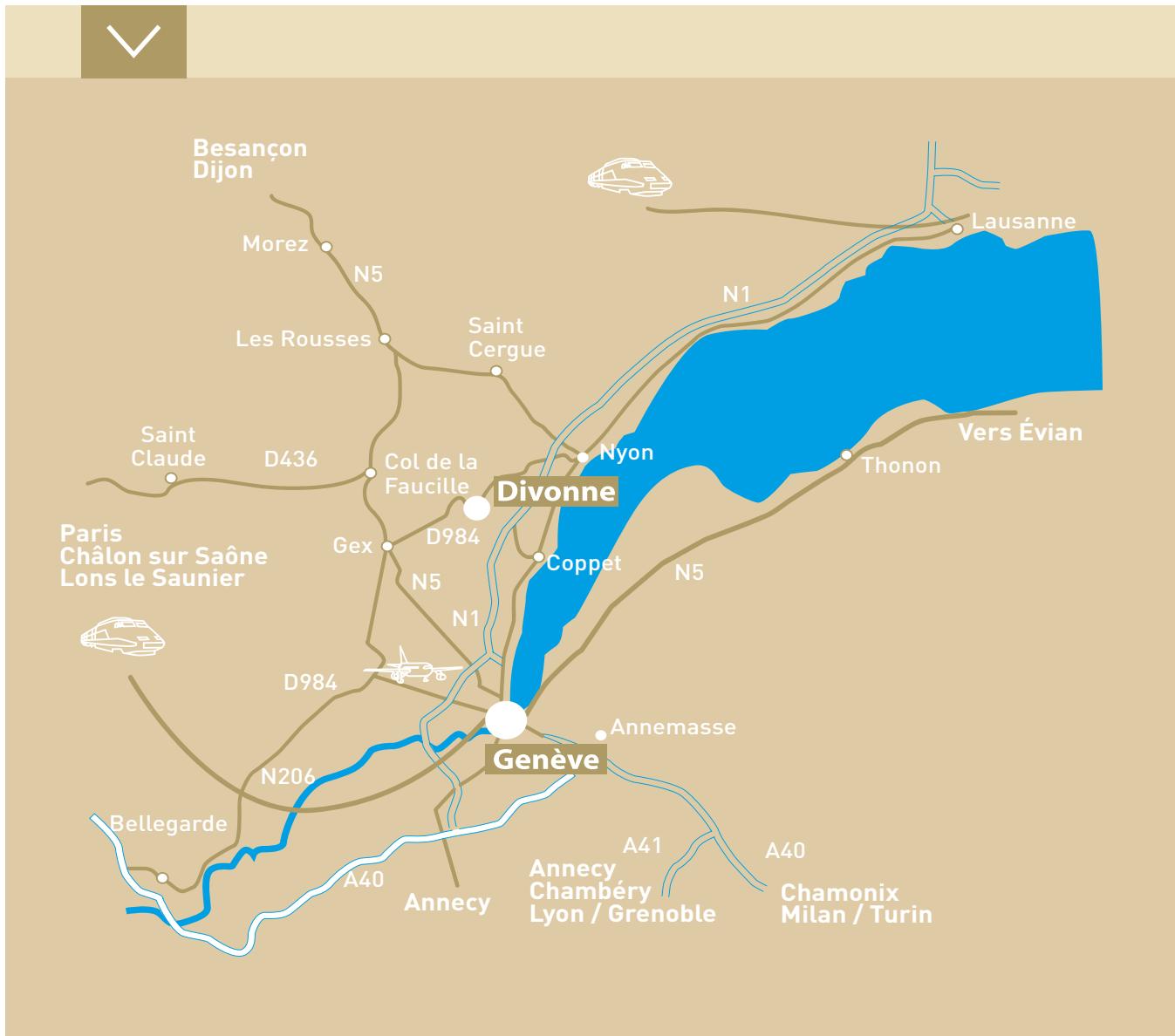
Pour vous assister dans le bon déroulement de votre évènement, vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, écoute et conseils personnalisés. N'hésitez pas à nous contacter pour venir découvrir notre domaine.

DOMAINE DE DIVONNE

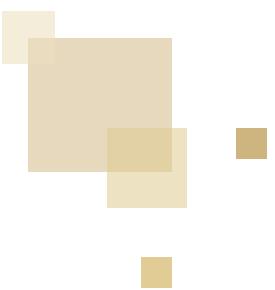
Avenue des Thermes
01220 Divonne-les-Bains

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