

2 **Salons**

3 **Journées d'Études & Séminaires**

4 Pauses

5 Menu "Journée d'Études"

6 "Business" Buffet

7 Finger Lunch

8 Cocktail déjeunatoire & dînatoire

Banquets & Dîners de gala

9 Menu "Affaires"

10 Menu "Gourmand"

11 Menu "Premium"

12 Buffet "Léman"

13 Buffet "Gourmand"

14 Buffet "Saveurs du Monde"

15 Apéritifs

17 Open Bar

En soirée

18 Réunions "Cocktail" en soirée

19 **Hébergement**

20 **Conditions Générales de vente**

À VOTRE ÉCOUTE :

Service commercial

T. 0033 (0)4 50 40 34 34

Courriel : conference@domaine-de-divonne.com

DOMAINE DE DIVONNE

CASINO - HÔTEL - GOLF

Salons

		SALLES DE CONFÉRENCE	Mètres L x l x H	Mètres carrés	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre
GRAND HÔTEL	NIVEAU PARC	Savoie	8 x 7 x 2,5	55	40	50	30	30	15	40
		Léman	20 x 25 x 5	500	300	500	250	-	-	-
		Bourgogne	11 x 5,6 x 2,8	60	50	50	30	40	25	50
		Languedoc	12,6 x 6,5 x 3,8	75	50	60	40	45	30	70
		Roussillon	12,6 x 10 x 3,8	120	70	110	60	50	30	80
		Languedoc + Roussillon		195	150	250	100	110	30	130
	MEZZANINE	Bretagne	10,8 x 4,8 x 2,6	55	-	-	-	30	20	40
		Anjou	7 x 5 x 2,6	35	-	-	-	20	15	30
		Jura	9 x 5 x 2,7	45	-	-	-	24	20	40
		Vendée	7 x 5 x 2,7	35	-	-	-	20	15	30
		Jura + Vendée		80	-	-	-	35	35	60
		Provence	6 x 15 x 2,6	90	-	-	-	40	40	65
SALONS DU PARC	REZ DE JARDIN	Champagne	12,7 x 20,7 x 4	260	180	300	150	150	60	180
		Alsace	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	30	15	20	15	30
		Normandie	7 x 8,5 x 2,6	60	-	40	30	40	25	50
		Alsace + Normandie		110	-	70	45	60	36	80
	NIVEAU	Béarn	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	30	15	20	15	30
		Aquitaine	7 x 8,5 x 2,6	60	-	40	30	40	25	50
		Béarn + Aquitaine		110	-	70	45	60	36	80
		Salon du Golf	10 x 8 x 2,6	80	-	80	-	30	20	50
		SALLES DE SPECTACLE								
	Théâtre A. Dussolier	33 x 16	528	-	-	-	-	-	-	183
	Espace C. Aznavour	30 x 30 x 10	900	700	1500	500	600	80	1000	

Journées d'Études & Séminaires

Forfait Journée d'Études, à partir de 8 personnes, comprenant :

■

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

paper-board, écran, vidéo projecteur, ligne ADSL gratuite,
connexion WIFI gratuite, mallette intervenant,
eaux minérales sur table, blocs de conférence, crayons, bonbons

Assistance technique sur demande
Business Center à disposition
Photocopies et fax gratuits

■

UNE PAUSE CAFÉ EN MATINÉE

■

LE DÉJEUNER AU CHOIX

Repas assis
Buffet
Cocktail déjeunatoire
Boissons incluses
(1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus,
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne)

■

UNE PAUSE CAFÉ L'APRÈS-MIDI

— 75€ —

Pauses café

Les pauses incluent :

- Café, thé, jus de fruits (orange et pamplemousse), corbeille de fruits de saison, eaux minérales plates et gazeuses.

- Sélection des pauses par notre Chef Pâtissier :

VIENNOISERIES : pain au chocolat, croissant, mini chausson aux pommes, mini pain aux raisins

VARIATIONS AUTOUR DU CAKE : cake nature, aux pépites de chocolat, aux fruits, pain d'épices

PAUSE CHOCOLAT : fondant au chocolat

PAUSE MACARONS : vanille, chocolat, café, fruits rouges

PAUSE AMERICAINE : brownies, cookies, mini muffins nature et chocolat

PAUSE DONUTS : nature, chocolat, mini donuts party

PAUSE BEIGNETS : nature, fruits rouges, chocolat

Menu "Journée d'Études"

Inclus dans le forfait Journée d'Études, à **partir de 8 personnes**. Nous vous proposons de composer votre menu ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions "fraîcheur du marché". Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

■ ENTRÉES

Duo de saumon mariné et fumé, blinis tiède et mousse citron, mesclun de salade ou Salade de crabe et avocats au pamplemousse, méli-mélo de légumes grillés à la framboise ou Carpaccio de canard au vinaigre balsamique, bouquet de salade et copeaux de foie gras ou Cannellonis de jambon de Parme, fondant à la ricotta, sirop de piment doux

■ PLATS CHAUDS

Pavé de saumon rôti, riz aux fruits de mer et spaghetti de légumes sautés au wok ou Filet de dorade à la plancha, croustillant de risotto et endives braisées, émulsion à l'orange ou Pavé de rumsteak grillé au bleu de Gex, gratin de pommes de terre au Parmesan, légumes du marché sautés à cru ou Cuisse de volaille farcie aux herbes, feuilleté de champignons et pommes purée, sauce foie gras

■ DESSERTS

Tiramisu maison, crème glacée Arabica ou Douceur tropicale, légèreté de mangue, compotée de fruits exotiques sur génoise cacao ou Croustillant chocolat lacté caramel, pralin, crème glacée ou Bavaoise framboise et légèreté pistache

■ BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

"Business" Buffet

Inclus dans le forfait Journée d'Études.

A partir de 30 personnes.

Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.
UN SEUL ET MÊME PLAT CHAUD DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

■ ENTRÉES

- Salade libanaise au concombre, menthe, yogourt et sumac
- Salade à la grecque, feta, courgettes, olives et tomates
- Crudités variées, condiments et sauces
- Salade de penne au saumon fumé et concombre
- Tomates Mozzarella au pesto
- Assortiment de Sushis, Maki rolls, California rolls
- Carpaccio de boeuf et copeaux de Parmesan
- L'éventail de charcuteries de nos régions

■ PLATS CHAUDS (1 viande et 1 poisson servis en "shaffen-dish")

- Noix de volaille en croûte de noix, jus au Porto, écrasé de pommes de terre et poêlée de champignons
- ou Rôti de veau, crème de champignons, gratin dauphinois et bouquetière de légumes au beurre de thym
- ou Truite du Haut Jura, sauce Chardonnay ciboulette, gâteau crémeux aux crozets façon jurassienne, petits légumes du marché
- ou Filet de dorade à la plancha, croustillant de risotto et endives braisées, émulsion à l'orange

■ DESSERTS AU BUFFET DES DOUCEURS

- Salade de fruits frais et corbeille de fruits de saison
- Entremet pistache d'Iran et griottes confites
- Dome crémeux praliné, amande, noisette et cœur chocolat noir
- Tarte aux fruits de saison
- Crème chibouste mandarine, sablé breton, croquant aux agrumes
- Carpaccio d'ananas mariné au citron vert et pain de Gênes au rhum

■ BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

"Finger Lunch"

A partir de 15 personnes.

Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

MINI-SANDWICHES

PAIN DE MIE

Le Club : Poulet, salade, tomate, œuf / Thon, mayonnaise, salade tomate, concombre

Gessien : Tomate séchée, bleu de Gex, salade, concombre

MINI BAGUETTE

Italien : Tomate, pistou, jambon cru, Mozzarella, roquette

Danois : Pain nordique au saumon mariné à l'aneth, fromage blanc, câpres, cornichon, raifort

Seigle : Thon, concombre, graines de moutarde, persil

Végétarien : Tomate, légumes grillés, avocat

SALADES

Salade de Penne aux courgettes, feta et olives

Salade de taboulé aux agrumes et écrevisses

Salade Waldorf au céleri noix et raisins

Dips de crudités en panier et sauces (cocktail, curry, fromage blanc)

Salade de tomates et mozzarella au basilic.

DESSERTS

Paris-Brest

Mini Baba

Tartelette aux fruits

Panna cotta et compotée de saison en verrines

Mini Tropicane

Macarons

Crème brûlée, vanille Bourbon

BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus,

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Cocktail déjeuner & dîner

25 Pièces

Inclus dans le forfait Journée d'Études.
A partir de 30 personnes.

LES CASSOLETTES

Mousseline de crabe et asperges au gingembre
Tartare de dorade balsamique coriandre
Noix de Saint-Jacques marinées au soja et sésame
Mousse d'avocats et tartare de tomates à la menthe
Velouté de fèves à la cardamome

CANAPÉS FROIDS

Marbré de saumon fumé au citron vert
Rouleau de carpaccio de boeuf au gingembre
Brochette de thon pané sésame wasabi
Brochette de tomates cocktail et mozza bille
Blinis au fois gras
Club saumon fumé
Assortiment de sushis, Maki rolls et California rolls

ASSORTIMENTS CHAUDS

Feuilleté de canard à l'orange et à la coriandre
Nem de volaille au tandoori
Mini brochette d'agneau au kébé
Samosa de poulet
Mini croque-monsieur au saumon
Mini pizza au Bleu de Gex
Tempura de légumes au safran
Acras de poisson et rougaille tomate
Beignet de crevettes

LES SUCRÉS

Panna cotta aux fruits de saison
Déclinaison sur les macarons
Tartelette chocolat noir et éclats de noisettes caramélisées
Mini crème brûlée
Verrines aux deux chocolats
Tartelette aux fruits variés

BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Menu "Affaires"

À partir de 8 personnes. Nous vous proposons de composer votre menu ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions "fraîcheur du marché". Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. **UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**

■ ENTRÉES

- Ballottine de saumon et crabe mariné au citron vert, blinis et mousse d'avocat
- ou Carpaccio de crevettes à la vanille, salsa de mangues et pommes au lait de coco, salade de mesclun
- ou Ravioles de Saint-Jacques au beurre de thym, tomates confites à la coriandre
- ou Croustillant de chèvre aux noix et jambon sec, salade d'herbes et spaghetti de courgettes

■ PLATS CHAUDS

- Quasi de veau, jus au thym, galette de pommes de terre au Comté et jardinière de légumes au romarin
- ou Magret de canard laqué aux épices douces, gratin de tarot et mini légumes glacés et fricassée de champignons (selon saison)
- ou Pavé de sandre braisé à la citronnelle, semoule de légumes méridionaux, purée de brocolis et saumon fumé
- ou Filet de dorade à la plancha, millefeuille d'aubergines et courgettes à l'anchoïade, sauce vierge au citron confit

■ DESSERTS

- Crèmeux chocolat cannelle, golden rôtie au miel, sorbet pomme verte
- ou Baba au rhum aux senteurs des îles, sorbet Maracudja
- ou Millefeuille au chocolat noir, chocolat blanc, crème glacée vanille Bourbon
- ou Tiramisu maison, crème glacée arabica

■ BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne.

— 49€ —

Menu "Gourmand"

À partir de 8 personnes. Nous vous proposons de composer votre menu ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions "fraîcheur du marché". Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. **UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS.**

■ APÉRITIF

Un Kir vin blanc, accompagné de 2 canapés (au-delà du quota d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

■ ENTRÉES

Marbré de foie gras de canard, poire pochée au Martini rouge et chutney pomme-cannelle
ou Magret et ananas rôti aux épices en tartare, jus de pomme liane et oeuf de caille
ou Croustillant de crabe aux herbes fraîches, salade mixte aux agrumes
ou Ravioles de crevette à la coriandre, affinage au curry vert, ail et piment doux

■ PLATS CHAUDS

Dos de sandre cuit vapeur, risotto d'artichauts à la marjolaine, jus de coquillages au beurre demi-sel
ou Filet de bar rôti au pistou, fondue d'aubergines et courgettes, concassée de tomates fraîches au basilic, pomme de terre écrasée à la ciboulette
ou Cœur de contre-filet rôti à basse température, confiture de tomates au thym et safran, gâteau de pommes de terre
ou Filet de canette laqué, jus aux champignons noirs, émulsion de patate douces, pousses de soja au soyo

■ DESSERTS

Dôme à la fleur de "cao" et cœur vanille Bourbon, compotée exotique
ou Brochette d'ananas rôti au miel de romarin, sorbet framboise
ou Compotée framboise et légèreté rose litchi, sablé breton
ou Blanc manger et compote à la rhubarbe vanillée

■ BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

— 59€ —

Menu "Premium"

À partir de 8 personnes. Nous vous proposons de composer votre menu ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions "fraîcheur du marché". Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. **UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**

■ APÉRITIF

Une flûte de Champagne accompagnée de 2 canapés (au-delà du quota d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 69€)

■ Amuse-bouche

■ ENTRÉES

Terrine de foie gras, ananas et gingembre, salade d'herbes à la coriandre et blinis maison
ou Brochette de scampis rôtis, étuvée d'artichauts au piment doux
ou Cannelloni de queue de boeuf et tomates séchées, gratiné à la moelle et poivre de Sechuan
ou Salade de homard et crabe, mélange d'herbes fraîches au corail d'oursin, crémeux de crustacés au citron vert

■ PLATS CHAUDS

Filet de bar cuit à l'unilatérale au beurre de gingembre, concassée de tomates fraîches au basilic, riz aux petits légumes
ou Noix de Saint-Jacques juste poêlées en brochette de citronnelle, poêlée de champignons noirs, risotto aux asperges
ou Filet de boeuf grillé, ragout de girolles à la fleur de thym et pommes de terre confites à la graisse de canard, sauce poivrade
ou Croustillant de filet d'agneau, farce méditerranéenne, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge

■ DESSERTS

"La Poire" : dôme de mousse miel, poire caramélisée et sorbet poire
ou "La Pomme" : tartelette aux pommes façon paysanne et chibouste Manzanita
ou "Le Chocolat" : Royal chocolat lacté caramel et glace chocolat noir

■ Petits fours et mignardises

■ BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

— 69€ —

Buffet "Léman"

À partir de 30 personnes. Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.
UN SEUL ET MÊME PLAT CHAUD DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

■ PALETTE DE POISSONS ET SALADE

Cascade de poissons fumés et marinés (saumon de Norvège, truite, haddock...) accompagnés de citron, crème acidulée, sauce Gravlac et condiments (œufs mimosa, persil, échalotes...)
Marinade de dorade au citron vert, œufs de saumon et blinis tièdes, tarama d'œufs de cabillaud fumé
Fines tranches de haddock marinées au miel d'acacia, pain polaire
Carpaccio de lotte au citron vert, salade de chair de crabe à la vinaigrette gourmande
Cocktail de crabe aux avocats et pamplemousses, laitue ciselée, sauce corail

■ SALADES DE CRUDITÉS VARIÉES ET SAUCES

Carottes râpées, tomates, poivrons rouge et vert, salades, haricots verts, concombre, pommes de terre, maïs, radis, œufs durs, soja, chou rouge...
Jambon en lanières, thon, saumon en dés, raisins secs, croûtons, noix, dés de fromage...
Vinaigrette aux herbes, au Roquefort, à l'huile d'olive et citron, sauce César

■ SALADES COMPOSÉES

Assortiment de légumes grillés, marinés à l'huile d'olive et herbes fraîches
Salade de pommes de terre, rouelles d'oignons et cerneaux de noix
Rosace de tomates et mozzarella parfumée au basilic et à l'huile d'olives
Cocktail de crevettes et agrumes, sauce Aurore
Salade Niçoise

■ PALETTE DES FINES SALAISONS

Rillettes de lapin, andouille de Vire, jambon de Pays,
Saucisses sèches de Pays / Terrine de canard maison
Servi avec condiments (petits oignons blancs, cornichons...), beurre demi-sel et pain de campagne

■ PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Escalope de saumon rôtie aux fruits de mer sur lit d'épinards, pommes de terre au gratin et crème au citron vert
ou Roulé de cabillaud au Parmesan, tagliatelles fraîches, étuvée de petits légumes au vinaigre de cidre, beurre Nantais
ou Filet de canette rôti, sauce aux baies de cassis, compotée aux deux pommes et fricassée de champignons (selon saison)
ou Gigot d'agneau confit à l'ancienne, jus au thym, galette de pommes de terre au Porto
ou Blanquette de veau à l'orange et à la coriandre, riz safrané et mini légumes de saison

■ DESSERTS

Crème légère vanille Bourbon, ananas confit, dacquoise coco
Tarte Bourdalou / Salade de fruits frais
Verrine tout chocolat / Panna cotta mangue, crumble amande
Ile flottante au caramel / Corbeille de fruits frais

■ BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

— 55€ —

Buffet "Gourmand"

À partir de 30 personnes. Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.
UN SEUL ET MÊME PLAT CHAUD DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

APÉRITIF

Un Kir vin blanc accompagné d'agréments salés
(au-delà du quota d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21€)

ÉTAL DU MARAÎCHER

*Buffet décoré avec pyramides de légumes et fruits frais, en vrac, en caisse et panier
comme au Marché du village*

SALADES DE CRUDITÉS VARIÉES ET SAUCES

Carottes râpées, tomates, poivrons rouge et vert, salades, haricots verts, concombre,
pommes de terre, maïs, radis, œufs durs, soja...

Jambon en lanières, thon, saumon en dés, raisins secs, croûtons, noix, dés de fromage...

Vinaigrette aux herbes, au Roquefort, à l'huile d'olive et citron, sauce Cesare

ASSORTIMENT DE SALADES CAMPAGNARDES

Salade de haricots verts et champignons aux oignons, salade de chou vert aux petits lardons grillés et croûtons

Salade de pommes de terre, rouelles d'oignons et cerneaux de noix, céleri blanc aux
pommes fruits et raisins

Rosace de tomates et mozzarella parfumée au basilic et huile d'olive

ÉTAL DU CHARCUTIER

Pièces variées présentées entières et tranchées (saucissons, terrines, gros jambons fumés, salamis...)
servis avec condiments assortis (cornichons, oignons blanc, mottes de beurre doux et demi-sel)

Jambon blanc de Paris, jambon fumé de Pays, saucisses sèches, saucissons secs,
saucissons à l'ail, andouille de Vire, motte de rillettes

ÉTAL DU PÊCHEUR

Coquillages de nos côtes (selon saison) vernis, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots,
bigorneaux, banc d'huîtres de Normandie, amandes,

Rosace de crevettes roses

Servis avec mayonnaise nature et mayonnaise aux fines herbes, beurre demi-sel,
pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Noix d'entrecôte rôtie aux oignons, écrasée de pommes de terre aux amandes

ou Blanc de volaille farci au foie gras, polenta crémeuse, jus au Porto

ou Filet de sandre au beurre de gingembre, mitonnée d'artichauts et bambous à la coriandre

ou Filet de dorade à la plancha, sauce vierge, croustillant de risotto à la tomate confite

DESSERTS

Crème brûlée, vanille Bourbon

Forêt Noire

Tarte fine aux pommes caramélisées

Corbeille de fruits frais

Verrine tout chocolat

Tarte fine aux pommes

Entremet poire caramélisées

Salade de fruits frais de saison, sirop fleur d'oranger

BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

— 59€ —

Buffet "Saveurs du Monde"

À partir de 30 personnes. Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.
UN SEUL ET MÊME PLAT CHAUD DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

■ APÉRITIF

Une flûte de Champagne accompagnée de 2 canapés
(au-delà du quota d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 69€)

■ BUFFET D'ENTRÉES

Salade de laitue à l'orange
Taboulé Libanais
Tomates à la marocaine
Saumon mariné aux pousses de soja
Tartare de boeuf au gingembre
Chair de crabe aux épices tandoori
Nems et feuilles de laitue
Espadon mariné au gingembre et vanille
Ananas au riz et volaille au curry
Soufflé froid aux petits-pois au poivre de Sechuan et poivrons grillés
Salade de haricots rouges et blanc de volaille
Cesar salade

■ PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Souris d'agneau confite à la cannelle, ratatouille de légumes au miel et à la badiane
ou Filet de boeuf Rossini, petit ragout de légumes et pommes confites à la graisse d'oie
ou Filet de rouget au beurre de fenouil, spaghettis de courgettes à la fleur de thym et tomates confites
ou Pavé de loup de mer rôti à l'ail doux, poêlée de fèves au pistou et émulsion au poivron

■ DESSERTS

Entremet exotique	Crumble d'Orient
Salade de fruits frais au basilic et gingembre rose	Tartelette pommes raisins secs et chiboust cannelle
Tarte chocolat "Cuba"	Macarons, mousse vanille et framboises
Panna cotta de fruits de saison	

■ BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier
1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

— 69€ —

Apéritif - Boissons

Toutes nos boissons sont accompagnées d'agréments salés.

AU VERRE

Kir Royal (11 cl)	11,00 €
Boisson non alcoolisée (25 cl)	3,50 €
Digestif ou alcools forts (4 cl)	9,00 €
Flûte de Champagne (11 cl)	12,00 €

À LA BOUTEILLE

Champagne (75 cl)	69,00 €
Vin blanc, vin rouge (75 cl)	à partir de 21,00 €
Bouteille de Whisky, Gin (70 cl)	60,00 €
Bière (25 cl)	4,00 €
Carafe de jus de fruits (1 l)	14,00 €
Eaux minérales (1 l)	5,00 €

OPEN BAR (prix par personne)

OPEN BRASSERIE

Incluant Martini blanc ou rouge,
Campari, vin blanc, vin rouge, bière
Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	14,00 €
1h	20,00 €

OPEN CLASSIQUE

Incluant Martini blanc ou rouge,
Campari, Whisky, Vodka, Gin,
Vin blanc, vin rouge, bière,
Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	16,00 €
1h	26,00 €

OPEN CHAMPAGNE

Incluant Champagne,
Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	25,00 €
1h	35,00 €

OPEN BAR PRESTIGE

Incluant Champagne, Martini blanc
ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin,
Vin blanc, vin rouge, bière,
Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	28,00 €
1h	40,00 €

Apéritif - Amuse-bouches

■ LES CASSOLETTES

Mousseline de crabe et asperges au gingembre
Tartare de dorade balsamique et coriandre
Noix de Saint-Jacques marinées au soja et sésame
Mousse d'avocats et tartare de tomate à la menthe
Velouté de fèves à la cardamome

■ CANAPÉS FROIDS

Marbré de saumon fumé au citron vert
Rouleau de carpaccio de boeuf au gingembre
Brochette de thon pané sésame wasabi
Brochette de tomates cocktail et mozza bille
Blinis au foie gras
Club saumon fumé
Assortiment de Sushis, California rolls, Maki rolls

■ ASSORTIMENTS CHAUDS

Feuilleté de canard à l'orange et à la coriandre
Nem de volaille au tandoori
Mini brochette d'agneau au kébé
Samossa de poulet
Mini croque-monsieur au saumon
Mini pizza au Bleu de Gex
Tempura de légumes au safran
Acras de poisson et rougaille tomate
Beignet de crevettes

■ LES SUCRÉS

Panna cotta aux fruits de saison
Déclinaison sur les macarons
Tartelette chocolat noir et éclats de noisettes caramélisées
Mini crème brûlée
Verrines aux deux chocolats
Tartelette aux fruits variés

La pièce : 2,50 €

À partir de 10 pièces par personne : 2€ pièce

Apéritif - Nos formules tout compris

OPEN BAR

1/2 heure

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, whisky, vodka, gin,
vin blanc, vin rouge, bière,
jus de fruits, sodas, eaux minérales.

Agréments salés, verrines froides, bouchées chaudes,
mignardises sucrées (nombre de pièces au choix)

+ 4 pièces : 20€

+ 6 pièces : 24€

+ 8 pièces : 28€

+ 10 pièces : 30€

Réunions "Cocktail" en soirée

À partir de 15 personnes.

Le descriptif ci-dessous sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

■ FORMULE "15 PIÈCES"

Salle de réunion disponible de 19 h à 23 h et équipée de : paper-board, écran, vidéo projecteur, ligne ADSL gratuite, connexion WIFI gratuite, mallette intervenant, eaux minérales sur table, blocs de conférence, stylos, bonbons

Assistance technique sur demande, Business Center à disposition, photocopies et fax gratuits

Un kir vin blanc accompagné d'agrémentés salés

Assortiment de 15 pièces salées/sucrées (canapés et mignardises)
1/3 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

39 €

■ FORMULE "20 PIÈCES"

Salle de réunion disponible de 19 h à 23 h et équipée de : paper-board, écran, vidéo projecteur, ligne ADSL gratuite, connexion WIFI gratuite, mallette intervenant, eaux minérales sur table, blocs de conférence, stylos, bonbons

Assistance technique sur demande, Business Center à disposition, photocopies et fax gratuits

Un kir vin blanc accompagné d'agrémentés salés

Assortiment de 20 pièces salées/sucrées (canapés et mignardises)
1/3 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

45 €

■ FORMULE "25 PIÈCES"

Salle de réunion disponible de 19 h à 23 h et équipée de : paper-board, écran, vidéo projecteur, ligne ADSL gratuite, connexion WIFI gratuite, mallette intervenant, eaux minérales sur table, blocs de conférence, stylos, bonbons

Assistance technique sur demande, Business Center à disposition, photocopies et fax gratuits

Une flûte de Champagne accompagnée d'agrémentés salés

Assortiment de 25 pièces salées/sucrées (canapés et mignardises)
1/3 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

49 €

Hébergement

Tarifs affichés chambres & petits déjeuners

Du 1/09/11 au 31/08/12

Confort	Supérieure	Deluxe
255€ Single	315€ Single	375€ Single
305€ Double	365€ Double	425€ Double

Tarifs préférentiels chambres & petits déjeuners

Du 1/09/11 au 31/08/12 - Prix à partir de

Confort	Supérieure	Deluxe
149€ Single	179€ Single	209€ Single
169€ Double	199€ Double	229€ Double

Petit déjeuner inclus.

Taxe de séjour : 1,44€ par personne.

Conditions générales de Vente

Ces conditions générales de ventes sont applicables dans le cadre de la manifestation de la société " " à la date du " ", représentée par

M en qualité de

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société "STTH" (ci-après "l'Établissement") dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes et celles du client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Établissement se réserve le droit d'appliquer des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Ces conditions seront détaillées dans le devis.

ARTICLE 2 - RÉSERVATIONS - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés de l'arrhe visé à l'article 2-2 ci-dessous.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. Annulation totale ou partielle d'une manifestation

2-3-1 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation jusqu'à 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- annulation notifiée dans un délai supérieur à 45 jours précédant le début de la prestation : restitution de l'arrhe en cas d'annulation totale et réestimation de la manifestation en cas d'annulation partielle.

- annulation dans un délai compris entre 9 et 44 jours précédant le début de la prestation : facturation de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation entre 8 jours et 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de quatre vingt pour cent (80%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation moins de 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

2-3-2 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation d'au moins 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- l'annulation notifiée entre 90 et 45 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de cinquante pour cent (50 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 44 et 30 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de soixante dix pour cent (70 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 29 et 9 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de quatre vingt pour cent (80 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre le 8^e jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

** Calculée sur le montant des prestations TTC réservées et annulées.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Établissement conservera l'arrhe versé.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Établissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Établissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DES PRESTATIONS

Les repas :

Dans le cadre d'une manifestation de moins de 30 personnes, 6 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis. Pour toute manifestation à partir de 30 personnes ou dans le cas d'une annulation partielle supérieure à dix pour cent (10 %), les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. Les tarifs sont susceptibles de modifications pour les commandes supplémentaires de dernière minute (à moins de 72h de la soirée). 72 heures ouvrables avant cette même date (ce délai pourra être augmenté jusqu'à 8 jours dans le cas de grandes manifestations) l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les repas commandés mais non consommés seront facturés. En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation puisse être assurée par l'Établissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

Les forfaits journée d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels :

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix. 10 jours avant la date de la manifestation, le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis.

Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. La liste des personnes hébergées devra nous être communiquée par courrier. 72 heures ouvrables avant cette même date, l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les chambres :

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10 heures 30 minutes le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) passé 18 heures. En cas d'événement exceptionnel ou force majeure, l'Établissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'Établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les clauses de l'article 2-3-2 seront alors appliquées.

ARTICLE 4 - PRIX - RÈGLEMENT

4-1. Les tarifs sont exprimés en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques en rapport avec la prestation. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

4-2. L'arrhe à verser lors de la réservation représente cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis. Le montant de cet arrhe est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Établissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par ledit participant avant son départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.), la facture sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Établissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute affaire d'un montant inférieur à 500 (cinq cents euros) devra être réglée intégralement au comptant.

ARTICLE 5 - RECOMMANDATION - RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

L'Établissement met à disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser des prestations. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Établissement.

L'Établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'Établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'Établissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'Établissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Établissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Établissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Établissement ne peut participer aux activités exercées par le Client dans l'établissement.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est prié d'informer au préalable l'Établissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'établissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment si le client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'Établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devra être soumise à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'Établissement, deux (2) mois au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés dès la fin de la manifestation.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'établissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'Établissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'Établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Établissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM.

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme çà raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

ARTICLE 6 - AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux sans accord écrit et préalable de l'Établissement. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Établissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Établissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Établissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Établissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

6-4. En fonction de la manifestation organisée, l'Établissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Établissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les participants/invités.

ARTICLE 7 - RESPONSABILITÉ - ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la prestation fournie par l'établissement. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qui sera nécessaire et en justifiera préalablement au près de l'Établissement. Le client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits biens.

7-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à sa disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Établissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Si besoin, le Client devra vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

ARTICLE 8 - ÉVÈNEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RÉCLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 - LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

Pour le client

Nom et qualité du signataire :

Fait le....., à

Lu et approuvé manuscrit :

Signature :

Cachet commercial :