



DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO



*" Se marier,
c'est prendre
la résolution de
rendre heureux
quelqu'un "*

Henri-Frédéric Amiel.

MARIAGE 2019-2020

Pour vous assister dans le bon déroulement de votre cérémonie, vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, un soutien permanent et professionnel.

N'hésitez pas à nous contacter pour visiter le futur cadre des festivités de votre mariage.



Le Domaine de Divonne sera heureux d'offrir aux Mariés une chambre nuptiale et de proposer des tarifs privilégiés à leurs invités.



MENU "HARMONIE"	4
MENU "LUNE DE MIEL"	5
MENU "PRESTIGE"	6
MENUS "PETITS LOUPS" & "BOUT'CHOU"	7

BUFFET "PRESTIGE"	8
GÂTEAU DES MARIÉS	10
BRUNCH DU DIMANCHE	11



- CANAPÉS À LA PIÈCE	11
- VINS INCLUS DANS LES FORFAITS	12
- AUTRES BOISSONS EN SUPPLÉMENT	12

HÉBERGEMENT	14
SERVICES PERSONNALISÉS	15



À VOTRE ÉCOUTE

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

Menu "HARMONIE"

À partir de 30 personnes.

APÉRITIF AU CHOIX

- 1 kir vin blanc
- 1 verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe
- 1 verre d'eau minérale + 3 canapés et des agréments salés



Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

ENTRÉE AU CHOIX

- Duo de saumon en tartare, zestes de combawa, perles de hareng
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, croustillant de brioche

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Carré d'agneau rôti, jus au thym, écrasé de pommes de terre et légumes de saison
- Filet d'omble chevalier, beurre aux agrumes, tian de légumes du soleil et polenta en croustillant

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p10)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

105€*
par pers.
à partir de

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 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".

Menu "LUNE DE MIEL"

À partir de 30 personnes.

APÉRITIF AU CHOIX

- 1 kir vin blanc
- 1 verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe
- 1 verre d'eau minérale + 3 canapés et des agréments salés



Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

ENTRÉE AU CHOIX

- Marbré de foie gras "maison", chutney de saison et brioche dorée
- Thon mi-cuit en tataki et graines de sésame, parfum de soja

POISSON AU CHOIX

- Filet de dorade à l'unilatéral, légumes de saison, sauce vierge
- Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème acidulée et riz vénéré

VIANDE AU CHOIX

- Filet de canette aux fruits rouges, pomme Anna et légumes croquants
- Longe de veau désossée, jus corsé, blini de pommes de terre et légumes du moment

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p10)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

119€*
par pers.
à partir de

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 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".



Menu "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.

APÉRITIF AU CHOIX

- 1 flûte de champagne
- 1 verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe
- 1 verre d'eau minérale + 3 canapés et des agréments salés

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

ENTRÉE AU CHOIX

- Duo de foie gras mi-cuit poêlé, brioche et pain d'épices rôtis
- Tartare de noix de Saint-Jacques au citron vert et roquette

POISSON AU CHOIX

- Filets de rougets juste snackés et tarte fine méditerranéenne, coulis de poivrons
- Dos de cabillaud rôti, crème acidulée à l'oseille, nouilles japonnaises

VIANDE AU CHOIX

- Tournedos de filet de bœuf, jus à la truffe, rostî de pommes de terre, mousseline de légumes
- Suprême de pintade fermière, jus à l'estragon, purée de pommes vitelotte et légumes du moment

FROMAGE

- Fromages frais et affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p10)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

135€*
par pers.
à partir de

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 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".

Menu "PETITS LOUPS"

Enfants de 2 à 12 ans.



Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des enfants.

ENTRÉE AU CHOIX

- Oeufs en chat dans le potager et jambon blanc, sauce au vert
- Melon et jambon de pays

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Fine volaille rôtie au jus, pommes de terre sourires
- Le véritable burger, grosses pommes frites et sauce
- Pavé de saumon, riz basmati

DESSERT AU CHOIX

- Gâteau des mariés (voir p10)
- Coupe glacée

BOISSONS

- 2 softs et 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

29€*
par pers.
à partir de

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

Menu "BOUT'CHOU"

Enfants de moins de 2 ans.

Pour les tous petits, nous vous proposons une purée maison, du jambon blanc et une coupe glacée, accompagnés d'eau minérale.

19€*
par pers.
à partir de

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

Buffet "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.



Un seul et même plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives.

APÉRITIF AU CHOIX

- 1 flûte de champagne
- 1 verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe
- 1 verre d'eau minérale
- + 3 canapés et des agréments salés

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Plateau de poissons marinés
- Terrines et pâté en croûte
- Assortiment de crudités et salades composées
- Verrines
- Légumes grillés
- Plateau de charcuteries de pays

BANC DE L'ÉCAILLER

- Coquillages de nos côtes, vernis, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres de Normandie, amandes
- Mayonnaises nature et fines herbes, beurre demi-sel, pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote

BUFFET ASIATIQUE

- Sushis, Makis, California roll, Sashimis saveur d'Asie

PLAT CHAUD AU CHOIX (servi à l'assiette)

- Filet d'omble chevalier, beurre aux agrumes, tian de légumes du soleil et polenta en croustillant
- Dos de cabillaud rôti, crème acidulée à l'oseille, riz vénéré
- Tournedos de filet de bœuf, jus à la truffe, rostī de pommes de terre, mousseline de légumes
- Suprême de pintade fermière, jus à l'estragon, purée de pommes vitelotte et légumes du moment

BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p10) et mignardises du Chef Pâtissier

BOISSONS**

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

Pour agrémenter votre soirée, nos chefs vous proposent de cuisiner sous vos yeux. Un moment interactif et savoureux !

LIVE COOKING "SAVEURS ITALIENNES" *Supplément/pers.14 €*

- Découpe de tomates multicolores et mozzarella
- Découpe de jambon cru italien
- Réalisation de bruschetta

LIVE COOKING "SAVEURS JAPONAISES" *Supplément/pers.20 €*

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

LIVE COOKING "SAVEURS GIVRÉES" *Supplément/pers.15 €*

- Composition de coupes glacées à la demande agrémentées de fruits, coulis de fruits et chocolat, noisettes, amandes...

Si vous avez une envie particulière, une idée singulière, rencontrez notre chef pour lui en parler, il fera tout son possible pour la réaliser.

129 €*
par pers.
à partir de
Gratuit - 6 ans

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 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 GÂTEAU des MARIÉS

Inclus dans les forfaits.

LA PIÈCE MONTÉE CROQUEMBOUCHE

Au choix : vanille, chocolat, café
(3 choux par personne)

Supplément de 6 €/pers.

LE FRAISIER

Biscuit génois, crème mousseline vanille
et fraises fraîches

LE FRAMBOISIER

Biscuit génois, crème mousseline vanille
et framboises fraîches

LE PERLE ET RUBIS

Mousse au chocolat blanc, génois amande
et coulis de fruits rouges gélifiés

LE RETOUR DES ÎLES

Mousse à la noix de coco, dacquoise coco,
palet chocolat ganache et biscuit dacquoise

LE SAMBA

Mousse au chocolat orange, dacquoise au chocolat
et marmelade d'oranges

L'AFTER EIGHT

Crème légère au chocolat, mousse à la menthe sauvage
et biscuit Joconde

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

Un seul et même dessert doit être choisi pour l'ensemble des convives.

*Tarif net par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

BRUNCH du dimanche

Pour prolonger agréablement la fête le lendemain de votre réception,
conviez vos hôtes au grand brunch du Léman.

Le brunch est servi de 12h à 14h chaque dimanche, de septembre à juin au restaurant Le Léman. Pendant les mois de juillet/août, un nombre de 50 convives minimum est exigé.

59€*
par pers.
hors boissons
à partir de

*Tarifs nets par personne hors boissons, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

CANAPÉS à la pièce



PIÈCES SALÉES

- Salade grecque revisitée
- Guacamole et tartare de tomates
- Verrine du soleil et crème acidulée
- Tartare de saumon au citron vert
- Gaspacho de saison
- Julienne de courgette à la menthe fraîche
- Opéra de saumon fumé
- Brochette de tomates cerises et Mozzarella
- Brochette de thon au soja
- Blinis de foie gras et chutney
- Blinis de saumon fumé et crème d'aneth
- Sushi "maison"

- Brochette de melon et jambon de pays
- Mini-nem de volaille
- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Mini-burger
- Beignet de crevette en robe de pomme de terre
- Brochette de magret de canard et abricot sec
- Mini-tarte au fromage

PIÈCES SUCRÉES

- Verrine Tiramisu
- Crème brûlée vanille
- Assortiment de macarons
- Douceur Gianduja et feuillantine
- Choux craquelin au café grillé

2,50€*
le canapé
2,00€*
à partir de
10 pièces/pers.

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons.
*Tarifs net par pièce, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

VINS inclus dans les forfaits



VINS BLANCS

VDP Côtes de Gascogne, Tariquet classic
Chardonnay Ferret, Domaine Laroche
Chardonnay, Domaine Antugnac

VIN ROSÉ

Moment de Plaisir, Domaine Aujoux

VINS ROUGES

Terra Ventoux, Terre de truffes
Bordeaux AOP, Les Mercadières
Syrah Grenache, Domaine Laroche

Toute bouteille supplémentaire ouverte, sera facturée 21€/bouteille.

AUTRES BOISSONS en supplément

FORFAIT VIGNERON : 7€*/PERS

- VINS BLANCS • Côtes du Rhône, la Redonne, J.L. Colombo
• Chablis, Domaine Olivier Savary
- VIN ROSÉ • Côtes de Provence, Cuvée Bailly, Domaine Minuty
- VINS ROUGES • Val de Loire, Saint Nicolas de Bourgueil
"Le Moullingenet" Domaine J. Mellot
• Côtes de Bourg, Château de Barbe, Bordeaux

OPEN BAR CLASSIQUE (prix par personne)

- Avec Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales
- 1/2 heure.....16,00€ 1 heure 26,00€

OPEN BAR GOURMAND - durée 30 min (prix par personne)

- Avec Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales.
Canapés froids, chauds et sucrés. Nombre de pièces au choix :
- 4 pièces.....20,00€ 8 pièces.....28,00€
6 pièces.....24,00€ 10 pièces..... 30,00€

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 artisanal P. Font(25 cl)6,50€
- 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€

CHAMPAGNE

- Jacquart Rosé(12 cl)..... 15,00€(75 cl) 84,00€
- Laurent-Perrier Brut(12 cl)..... 13,00€(75 cl) 75,00€
- Jacquart brut(75 cl) 69,00€
- 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,(4 cl).....8,00€(70 cl) 99,00€
- Gin Bombay Original
- Rhum Bacardi, Rhum Bacardi Gold

*Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

HÉBERGEMENT au Grand Hôtel

Pour votre nuit de noces, le Domaine vous offre une chambre nuptiale et une bouteille de champagne.



Au cœur d'un parc de 4 hectares, le Grand Hôtel vous propose 133 chambres spacieuses et lumineuses.

Toutes nos chambres sont climatisées avec vue sur le Jura ou la chaîne des Alpes. Vous et vos hôtes aurez accès à l'Espace Détente (hammam, sauna, jacuzzi), à la salle de fitness ainsi qu'à la piscine extérieure chauffée (en saison).

L'institut de beauté situé au 4^e étage vous accueillera pour une mise en beauté ou un massage détente.

TARIFS PRÉFÉRENTIELS EN CHAMBRE DOUBLE OU SINGLE

petit-déjeuner inclus

Pour vos convives, nous vous proposons un tarif préférentiel qui vous sera communiqué à la signature du contrat.

*Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Taxe de séjour : 2,53€/jour et par personne (peut être soumis à modification).

SERVICES PERSONNALISÉS



AGENCEMENT DE LA SALLE

- La salle sera agencée de tables rondes de 8 à 12 personnes.
- Vestiaire non gardé.
- Piste de danse : 190 €.

ANIMATION MUSICALE

- Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous communiquer des contacts.
- Nous proposons une formule "repas prestataire", comprenant le menu (entrée, plat, dessert au choix du chef) et les boissons (1/2 bouteille d'eau minérale et café) au tarif de 35 €/pers.

ART DE LA TABLE

- Habillage des tables avec nappage blanc, serviettes blanches.
- Chandeliers : 9 €/unité.
- Housses de chaises ivoires : 2,50 €/unité.
- Mise en place de votre décoration de table : 12 €/table.
- Pack impression personnalisé (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 9 €/pers.

DÉCORATION FLORALE

- Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous communiquer des contacts.

DROIT DE BOUCHON

- Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 25 € 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/par convive confirmé pour le dîner.

*Tarifs nets par personne, valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".



01.2019 - Photos non contractuelles.

DOMAINE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Avenue des Thermes - 01220 Divonne les Bains
www.domainedivonne.com