



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO



2020

ÉVÈNEMENTS DE FIN D'ANNÉE

Découvrez les
Christmas parties
du Domaine de Divonne

À l'approche des fêtes de fin d'année,
invitez vos collaborateurs
à partager un moment chaleureux
suivi d'un repas festif.



**MENU "AU COIN DU FEU"
+ "MURDER PARTY"
114 €***

Composez votre
Christmas party
en choisissant 1 animation
+ 1 menu de notre brochure



LES ANIMATIONS*

Tarifs spéciaux pour groupes à partir de 70 personnes.
Autre, nous consulter.

* Tarifs nets/pers. Offres soumises aux conditions de nos prestataires.

**Le chef Olivier Richard et son équipe
vous proposent leurs menus de fêtes
pour profiter d'un moment convivial.**



À VOTRE ÉCOUTE

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

MENU ET BUFFET "AU COIN DU FEU"	6
MENU ET BUFFET "SAVEURS D'HIVER"	7
MENU ET BUFFET "NOËL AU DOMAINE"	8
MENU ET BUFFET "FESTIN & TRADITION"	9
MENU "PETITS LUTINS"	10
LES CANAPÉS à la pièce	10
LES COCKTAILS déjeunatoire & dînatoire	11

VINS INCLUS DANS LES FORFAITS	12
AUTRES BOISSONS EN SUPPLÉMENT	12
SERVICES PERSONNALISÉS.....	14



Au coin du feu

APÉRITIF

- 1 kir vin blanc (12 cl) et 2 canapés inclus

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
- 1 café

Menu à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de gibier cœur du Périgord, chutney de saison
Rosace de saumon en gravelax, crème fouettée aux agrumes

PLAT CHAUD AU CHOIX

Pièce de veau braisée, poêlée de champignons des bois, lingot de pommes rattes du Touquet
Filet de dorade à l'unilatéral, sauce vierge aux tomates confites, écrasé de pommes de terre aux herbes

DESSERT AU CHOIX

Millefeuille chocolat et vanille
Bûche de Noël pain d'épices et mandarine

MIGNARDISES

-10% sur les menus et buffets du lundi au mercredi en décembre

La formule Buffet

à partir de 30 personnes - Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Au coin du feu".

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Marinade de poissons
- Terrines et pâté en croûte
- Assortiment de crudités et salades composées
- Assortiment de fruits de mer
- Verrines
- Légumes grillés

- Plateau de charcuteries de pays
- Velouté de courge

BUFFET DE DESSERTS

- Mini-cake marron
- Tartelette chocolat lait passion
- Crème brûlée à la vanille
- Verrine pavlova
- Mini-pain d'épices et confit d'oranges

à partir de
62€*
 par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 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.



Saveurs d'hiver

APÉRITIF

- 1 kir vin blanc (12 cl) et 2 canapés inclus

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
- 1 café

Menu à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Foie gras mi-cuit, brioche rôtie, coulis de myrtilles au gingembre
Méli-mélo de salades, écrevisses et suprême d'agrumes à la cannelle

PLAT CHAUD AU CHOIX

Suprême de pintade fermière, sauce morilles, gnocchettis tradition et légumes croquants
Filet de truite de Savoie, beurre moussoux sur crémeux de pommes de terre à la truffe

DESSERT AU CHOIX

Boule de Noël
Finger exotique

MIGNARDISES

-10% sur les menus et buffets du lundi au mercredi en décembre

La formule Buffet

à partir de 30 personnes - Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Saveurs d'hiver".

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Marinade de poissons
- Terrines et pâté en croûte
- Assortiment de crudités et salades composées
- Assortiment de fruits de mer
- Verrines
- Légumes grillés
- Plateau de charcuteries de pays
- Velouté de courge

BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages régionaux
- Pains spéciaux et salade mêlée

BUFFET DE DESSERTS

- Mini-cake marron
- Tartelette chocolat lait passion
- Crème brûlée à la vanille
- Verrine pavlova
- Mini-pain d'épices et confit d'oranges

à partir de
72€*
 par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 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.



Noël au Domaine

Menu à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Médaillon de homard et mousseline aux herbes
Foie gras poêlé sur sa tranche de pain d'épices, réduction de cassis

PLAT CHAUD AU CHOIX

Canon de veau sauce foie gras, pommes de terre fondantes, légumes du moment
Dos de cabillaud rôti sur crème de morilles, poêlée de pousses d'épinards et riz vénéré

DESSERT AU CHOIX

Bûche citron intense et cœur groseille
Tarte Mont Blanc et glace Bailey's

MIGNARDISES

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne et 3 canapés inclus

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
- 1 café

-10% sur les menus et buffets du lundi au mercredi en décembre

la formule Buffet

à partir de 30 personnes - Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Noël au Domaine".

BUFFET D'ENTRÉES

- Terrine de gibier au foie gras de canard, baies d'airelles (selon saison)
- Miroir de poissons en Bellevue et fumés, assortiment de poissons fumés et marinés,
- Plateau des Landes : foie gras et magrets fumés, galantine de canard aux noisettes
- Assortiment de sushis, makis et California rolls
- Banc de l'écailler (huîtres, bulots, langoustines, crevettes, bigorneaux, pain de seigle et beurre demi-sel)
- Terrine de poissons aux 4 sauces

- Salade de tagliatelle et tourteaux à la coriandre, poissons froids et condiments

BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages régionaux
- Pains spéciaux et salade mée

BUFFET DE DESSERTS

- Royal chocolat
- Finger fruits rouges et citron
- Tartelettes Mont Blanc
- Macarons pralinés
- Salade d'agrumes, épices de Noël

à partir de
82€*
par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 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.



Festin & tradition

Menu à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Demi-langoute juste pochée, jeunes pousses croquantes, fumet de coquillages à la passion
La caille en 3 facons : Suprême juste snacké ; Terrine aux raisins ; L'œuf cuit

PLAT CHAUD AU CHOIX

Tournedos de bœuf façon Rossini, pommes Anna, légumes du moment
Noix de Saint-Jacques justes dorées, crémeux de topinambours à la truffe et graines de sésame

DESSERT AU CHOIX

Le marron glacé
Le Bounty

MIGNARDISES

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne et 3 canapés inclus

BOISSONS**

- 1/3 bouteille de vin par pers., blanc et rouge confondus (25 cl)
- 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)
- 1 café

-10% sur les menus et buffets du lundi au mercredi en décembre

la formule Buffet

à partir de 30 personnes - Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Festin et tradition".

BUFFET D'ENTRÉES

- Terrine de gibier au foie gras de canard, baies d'airelles (selon saison)
- Miroir de poissons en Bellevue et fumés, assortiment de poissons fumés et marinés,
- Plateau des Landes : foie gras et magrets fumés, galantine de canard aux noisettes
- Assortiment de sushis, makis et California rolls
- Banc de l'écailler (huîtres, bulots, langoustines, crevettes, bigorneaux, pain de seigle et beurre demi-sel)
- Terrine de poissons aux 4 sauces

- Salade de tagliatelle et tourteaux à la coriandre, poissons froids et condiments

BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages régionaux
- Pains spéciaux et salade mée

BUFFET DE DESSERTS

- Royal chocolat
- Finger fruits rouges et citron
- Tartelettes Mont Blanc
- Macarons pralinés
- Salade d'agrumes, épices de Noël

à partir de
95€*
par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout événement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 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.



Petits lutins



Menu pour enfants de 5 à 12 ans.

ENTRÉE À PARTAGER

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

- Nougat glacé, coulis fruits rouges
- Snickers

BOISSONS**

- 2 softs et 1/2 bouteille d'eau minérale (50 cl)

à partir de
19€*
par pers.

*Tarifs nets par personne, valables pour tout évènement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). **En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

Les 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 courgettes à la menthe fraîche
- Opéra de saumon fumé
- Brochette de tomates cerises et Mozzarella
- Brochette de thon au soja
- Blini de foie gras et chutney
- Blini de saumon fumé et crème d'aneth
- Sushi " maison "
- Brochette de melon et jambon
- Mini-nem de volaille

- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Mini-Burger
- Beignet de crevettes en robe de pommes de terre
- Brochette de magret de canard et abricots secs
- Mini-tarte au fromage

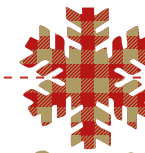
PIÈCES SUCRÉES

- Baba bouchon
- Macarons café
- Choux vanille
- Brochettes de fruits frais
- Panna cotta litchi
- Snickers

2,50€*
le canapé

*Tarifs nets par personne, valables pour tout évènement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

"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 Cocktails

Déjeunatoire & dîatoire - À partir de 30 personnes.

APÉRITIF

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

ENTRÉES

- Mousse de foie gras à la mangue
- Jambon de pays, salade de figues sèches et pamplemousse
- Carpaccio de thon coco-mangue
- Carottes confites au cumin, copeaux de jambon sec
- Rouleau de saumon fumé au crabe et aneth
- Blini au saumon et crème de wasabi
- Opéra de saumon fumé ou jambon de volaille
- Petit pâté Lorrain
- Mini-blini de foie gras et compotée de fruits rouges

LES BOUCHÉES CHAUDES

- Beignet de gambas, sauce aigre douce
- Mini croque-monsieur
- Brochette de volaille sauce Yakitory
- Samossa de légumes
- Beignet de calamar
- Brochette d'agneau au poivre et miel
- Accra de morue sauce au piment
- Nem de légumes menthe et sauce aux noisettes
- Mini-quiche
- Crème brûlée au foie gras

LES PIÈCES SUCRÉES

- Macarons tout chocolat
- Verrine autour du marron
- Tartelettes 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. :
49€*
15 pièces
69€*
25 pièces

*Tarifs nets par personne, valables pour tout évènement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 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 2018, IGP Côtes de Gascogne Famille Grassa
- La Chevalière, Chardonnay Terret 2018, IGP Pays d'Oc - Laroche
- Domaine Antugnac, Chardonnay 2018, IGP Haute Vallée de l'Aude

VIN ROSÉ

- Moment de Plaisir 2018, IGP Pays d'Oc - J.M. Aujoux

VINS ROUGES

- Terres de truffes TerraVentoux 2016, AOC Ventoux
- Les Mercadières 2016, AOP Bordeaux
- La Chevalière, Syrah Grenache 2018, IGP Pays d'Oc - Laroche

Toute bouteille supplémentaire ouverte sera facturée 21€/bouteille.

Les autres boissons

pour agrémenter votre soirée

FORFAIT VIGNERON : 7€/PERS

VINS BLANCS

- Domaine du Grison " Aligoté ", Bourgogne AOC
- Domaine Savary " Vieilles vignes ", Chablis AOC

VIN ROSÉ

- Domaine Aujoux " Moment de Plaisir ", Pays d'Oc

VINS ROUGES

- Domaine Joseph Mellot, Bourgueil AOC
- Château de Barbes, Côtes de Bourg AOC

FORFAIT 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€

FORFAIT 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. Cassolettes, canapés froids, chauds et sucrés. Nombre de pièces au choix :
4 pièces20,00€ 8 pièces.....28,00€
6 pièces24,00€ 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

- Notre sélection de jus de fruits (20/25 cl)6,00€
- 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 Mosaïque(12 cl)..... 15,00€(75 cl) 84,00€
- Laurent-Perrier Brut(12 cl)..... 13,00€(75 cl) 75,00€
- Jacquart brut Mosaïque(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

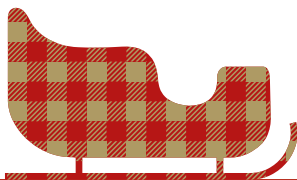
- Whisky Lawson's, Vodka Eristoff, ..(4 cl).....8,00€(70 cl) 99,00€
Gin Bombay Original
Rhum Bacardi, Rhum Bacardi Gold

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

*Tarifs nets par personne, valables pour tout évènement compris entre le 1^{er} novembre 2020 et le 31 janvier 2021 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

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 communiquer des contacts.
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 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/convive confirmé pour le dîner.

Toutes nos offres incluent une décoration de Noël. Néanmoins, n'hésitez pas à nous consulter si vous souhaitez une décoration personnalisée.



JOYEUSES FÊTES !

DOMAINE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

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

