



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



*"La bonne cuisine  
est la base  
du véritable  
bonheur"*

Auguste Escoffier.

## **COCKTAILS & BANQUETS 2018**

Pour partager un moment d'exception avec vos collaborateurs, votre famille ou vos amis, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.



MENU "ART DÉCO" .....	4
MENU "CHARLESTON" .....	5
MENU "GATSBY" .....	6

BUFFET "LÉMAN" .....	7
BUFFET "BARBECUE" .....	9
BUFFET "MONTAGNARD" .....	9
BUFFET "SAVEURS DU MONDE" .....	10



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE ....	11
BOISSONS .....	12
CANAPÉS À LA PIÈCE .....	13
SERVICES PERSONNALISÉS .....	14



À VOTRE ÉCOUTE  
 Service commercial - +33 (0)4 50 40 34 34  
[conference.divonne@partouche.com](mailto:conference.divonne@partouche.com)



## Menu " ART DÉCO "

À partir de 8 personnes.

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

### SUPPLÉMENTS

1 kir vin blanc ou 1 bière  
ou 1 soft + 2 canapés : 10 €\*

1 flûte de champagne  
+ 2 canapés : 18 €\*

Assiette 3 fromages : 9 €\*

Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)

### ENTRÉE AU CHOIX

- La soupe de saison (chaude en hiver et froide en été)
- Saumon cuit au sel de mer, crème citronnée et herbes fraîches
- Salade mêlée de chèvre façon "milanaise", tomates confites
- Gâteau de quinoa aux fruits secs et coriandre fraîche

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Suprême de volaille à la moutarde ancienne, polenta crémeuse et légumes de saison
- Filet de dorade à l'unilatérale, sauce vierge, trilogie de mousses de légumes
- Wok de bœuf aux saveurs asiatiques et panaché de légumes

### DESSERT AU CHOIX

- Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille
- Crème brûlée pistache vanille
- Œufs à la neige, vanille caramel
- Gaspacho de fruits du moment, sorbet citron

### BOISSONS\*\*

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

**49€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".



## Menu " CHARLESTON "

À partir de 8 personnes.

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

### SUPPLÉMENTS

1 flûte de champagne à la  
place du kir: 8 €\*

Assiette 3 fromages : 9 €\*

Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)

### APÉRITIF

- 1 kir vin blanc et 2 canapés inclus

### ENTRÉE AU CHOIX

- Foie gras mi-cuit, brioche rôtie, chutney de saison
- Salade fraîcheur aux écrevisses, vinaigrette aux agrumes
- Tataki de thon rouge mi-cuit, graines de sésame

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Pavé de bœuf, poêlée des sous-bois et pommes fondantes
- Souris d'agneau confite au thym, écrasé de pommes de terre et légumes du soleil
- Brochette de lotte au romarin, riz sauvage et légumes du moment

### DESSERT AU CHOIX

- Macaron chocolat citron et sorbet fraise
- Tarte Mont-Blanc et glace vanille
- Douceur vanille, fraise, basilic

### BOISSONS\*\*

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

**69€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## Menu "GATSBY"

À partir de 8 personnes.

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



### APÉRITIF

- 1 flûte de champagne et 2 canapés inclus

### AMUSE BOUCHE

### ENTRÉE AU CHOIX

- Demi homard poché, mousseline aux herbes fraîches et jeunes pousses croquantes
- Terrine de foie gras marbré, chutney de saison et pain aux figues
- Duo de Saint-Jacques et gambas, réduction de soja et graines de sésame

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Turbot poché au parfum de truffe, riz vénéré et pointes d'asperges
- Tournedos de filet de bœuf, crème de morilles, pomme Anna et poêlée maraîchère
- Filets de caille, crémeux de vitelotte aux noisettes concassées

### FROMAGE

- Assiette de 3 fromages

### MIGNARDISES

### DESSERT AU CHOIX

- Croustillant au grué de cacao, mousse chocolat au lait, sauce cacao
- Conversation de fruits de saison, glace au sorbet du moment
- Douceur glacée mangue passion et meringue craquante

### BOISSONS\*\*

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

**85€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## Buffet "LÉMAN"

À partir de 30 personnes.

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



### SUPPLÉMENTS

1 kir vin blanc ou 1 bière  
ou 1 soft + 2 canapés : 10 €\*

Live cooking (moules marinières  
ou curry) : 15 €\*

Assiette 3 fromages : 9 €\*

Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)

### BUFFET D'ENTRÉES

- Plateau de poissons fumés (saumon, espadon, hareng)
- Plateau de poissons marinés (saumon, daurade)
- Saumon Gravelax
- Poisson façon "Bellevue"
- Assortiment de salades Bar, condiments et sauces
- Salades composées du chef (5 sortes)
- Légumes grillés
- Charcuterie de pays
- Fritures diverses (accras de morue, nems de volaille, boulettes au sarrasin, beignets de crevette...)

### PLAT CHAUD AU CHOIX (à l'assiette ou au buffet)

- Pavé de saumon sur lit d'épinards, écrasé de pommes de terre
- Quasi de veau cuit à basse température, purée de vitelottes, légumes frais
- Dos de cabillaud rôti, piperade de poivrons, pommes de terre confites
- Suprême de poulet fermier à l'estragon, polenta crémeuse et légumes de saison

### DESSERT

- Buffet de desserts au choix du chef, selon la saison

### BOISSONS\*\*

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

**49€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## Buffet " BARBECUE "

À partir de 30 personnes.  
Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre

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

### SUPPLÉMENTS

1 flûte de champagne  
+ 2 canapés : 18 €\*  
Assiette 3 fromages : 9 €\*  
Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)



### APÉRITIF

- 1 kir vin blanc et 2 canapés inclus

### ENTRÉES FRAÎCHEUR

- Panaché de verrines du chef
- Gaspacho de saison, soupe froide
- Assortiment de salades composées et crudités

### BARBECUE DU CHEF

- Assortiment de poissons à la Plancha (2 poissons au choix) saumon, joue de lotte, encornet, espadon
- Parillada de viandes grillées au barbecue (3 viandes au choix : bœuf, canard, veau, agneau, boudin, chipolatas, merguez)

### ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes au four à l'ancienne et crème à la ciboulette
- Tomates rôties au four
- Poêlée de légumes de saison

### BUFFET DE DESSERTS

- Éclair "comme une tarte au citron"
- Salade de fruits frais au basilic
- Crème brûlée vanille lavande
- Financier framboise

### BOISSONS\*\*

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

**72€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## Buffet " MONTAGNARD "

À partir de 30 personnes.  
Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril

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

### SUPPLÉMENTS

1 flûte de champagne  
+ 2 canapés : 18 €\*  
Assiette 3 fromages : 9 €\*  
Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)



### APÉRITIF

- 1 Kir Montagnard (vin blanc crème de châtaigne)

### SPÉCIALITÉS DES MONTAGNES

- Velouté du moment
- Salade de crudités à composer soi-même
- Fondue et charcuterie de pays
- ou • Raclette, charcuterie de pays et pommes de terre chaudes

### VERRE DE GÉNÉPI (4cl/personne)

### BUFFET DE DESSERTS

- Cheese-cake à la crème de brebis
- La fameuse meringue "double crème" (Suisse) et crème de marron
- Tatin de pommes, glace vanille
- Tartelette aux myrtilles
- Salade d'oranges à la cannelle
- Gaspacho de fruits de saison

### BOISSONS\*\*

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

**72€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".



## Buffet "SAVEURS DU MONDE"



À partir de 30 personnes.

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

### SUPPLÉMENTS

1 flûte de champagne  
+ 2 canapés : 18 €\*

Live cooking (moules marinières  
ou curry) : 15 €\*

Assiette 3 fromages : 9 €\*

Forfait Vigneron : 7 €\* (p 12)

### APÉRITIF

- 1 kir vin blanc et 2 canapés inclus

### BUFFET D'ENTRÉES

- ASIE : samossa ; nems ; sushi, beignets de crevette ; raviolis vapeur
- AMÉRIQUE : fajitas ; guacamole et nachos ; onion rings ; mini-burgers
- ORIENTAL : taboulé ; moutabal ; houmous ; beignets de légumes grillés
- EUROPE : assortiment de charcuterie du pays ; gaspacho ; salade grecque ; caviar d'aubergines ; mini-pizza ; gravlax de saumon

### PLAT CHAUD AU CHOIX (2 plats chauds au choix, à l'assiette ou au buffet)

- Rougail de poisson et son riz parfumé
- Couscous oriental
- Wok de volaille au curry aux légumes croquants
- Moussaka

### BUFFET DE DESSERTS

- Gaspacho d'ananas à la coriandre
- Nems de fruits de saison
- Coco mango, coco grillé, biscuit sésame

### BOISSONS\*\*

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

**64€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## Cocktail DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE



À partir de 30 personnes.  
20 pièces par personnes.

### SUPPLÉMENTS

1 flûte de champagne : 13 €\*

1 kir vin blanc : 5 €\*

### PIÈCES SALÉES

(15 pièces au choix)

- Tartare de thon à la coco
- Gaspacho de saison
- Soupe de carottes au cumin
- Bruschetta aux légumes grillés
- Mousse d'avocat
- Petite salade au boulgour
- Salade de riz exotique
- Assortiment de sushis
- Roulé de vitello tonnato
- Assortiment de navettes briochées
- Petit pain nordique au poisson fumé
- Caviar d'aubergines
- Tartare de bœuf en gaufrette
- Croustillant de gambas
- Samossa végétarien
- Nem de volaille
- Mini croque-monsieur
- Risotto aux champignons
- Brochette Yakitori
- Velouté de saison (chaud)

### PIÈCES SUCRÉES

(5 pièces au choix)

- Panna cotta coquelicot
- Mousse chocolat au lait
- Douceur vanille en craquelin et chou
- Brochette de fruits frais
- Macarons
- Tiramisu
- Coco mango
- Île flottante au caramel
- Finger à la noix de coco

### BOISSONS\*\*

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

**49€\***  
par pers.  
à partir de

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

\*\*Au delà d'une bouteille pour 3 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

## 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 Bourgeuil  
"Le Moulingenet" 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. Cassolettes, 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



## 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
- Blini de foie gras et chutney
- Blini 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

- Brochette de fruits frais
- Coco mango, biscuit sésame
- Tiramisu
- Le Royal chocolat
- Choux expresso
- Mini Paris Brest
- Panna cotta coquelicot
- Douceur aux deux chocolats

**2,50€\***  
le canapé

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. \*Tarifs nets par personne, valables du 1<sup>er</sup> 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".

# 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 animateur", 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€/table.
- Housses de chaises ivoires : 2,50€/unité.
- Mise en place de votre décoration de table : 12€/table.
- Pack impression (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<sup>er</sup> 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".

Photos non contractuelles. © Getty images.





08.2018 - Photos non contractuelles.

# DOMAINE DIVONNE

GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

Avenue des Thermes - 01220 Divonne les Bains  
[www.domainedivonne.com](http://www.domainedivonne.com)

