



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO



*"Petite chère
et grand accueil
font joyeux festin"*

William Shakespeare.

**ÉVÈNEMENTS
DE FIN D'ANNÉE 2018**
End of year events



"Small cheer and great welcome makes a merry feast"



Découvrez les " CHRISTMAS PARTIES "

du Domaine de Divonne

À l'approche des fêtes de fin d'année,
invitez vos collaborateurs
à partager un moment ludique suivi d'un repas
*Invite your staff for a recreational party
followed by a meal.*

Composez votre CHRISTMAS PARTY
en choisissant 1 animation
+ 1 menu de la brochure

*Compose your own Christmas party
by choosing a activity and a menu
in the brochure*

LES ANIMATIONS

(Tarifs spéciaux pour groupes à partir de 70 personnes. Autre, nous consulter.)
(Special rates from 70 people. Less than 70 people - quote upon request.)



" MAGICIEN "
15 €*



" MURDER
PARTY "
62 €



" QUIZZ
BUZZER "
59 €



" CASINO "
62 €



OFFRE
SPÉCIALE
SPECIAL
OFFER

MENU "ESPRIT DE NOËL"
+ "MURDER PARTY"



114€

Valable pour toutes réservations faites avant le 15 novembre 2018 inclus.
Valid for reservations booked before November the 15th inclusive.

Tarifs nets/pers. valables du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). *Tarif dégressif pour un groupe plus important.
*Net prices/pers. valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate. *Prices on a sliding scale, from 70 people.*

A VOTRE ÉCOUTE - AT YOUR SERVICE
Service commercial - +33 (0)4 50 40 34 34
conference.divonne@partouche.com



MENU ET BUFFET "ESPRIT DE NOËL"	6
<i>"Christmas spirit" Menu and buffet</i>	7
MENU ET BUFFET "CADEAU GOURMAND" 8	
<i>"Gourmet present" Menu and buffet</i>	9
MENU ET BUFFET "OR & SAVEURS"	10
<i>"Gold and flavours" Menu and buffet</i>	11
MENU ET BUFFET "DOUCE FÉERIE"	12
<i>"Sweet fairy tale" Menu and buffet</i>	13
MENU "PETITS LUTINS"	14
<i>"Little elves" Menu</i>	15

CANAPÉS À LA PIÈCE.....	14
<i>Canapés per piece</i>	15
LES COCKTAILS	16
<i>Cocktails</i>	17



VINS INCLUS DANS LES FORFAITS	18
<i>Wines included in packages</i>	19
AUTRES BOISSONS EN SUPPLÉMENT	18
<i>Other beverages (extra charge)</i>	19
SERVICES PERSONNALISÉS.....	22
<i>Personalized services</i>	23



Menu "ESPRIT DE NOËL"

À partir de 12 personnes.

APÉRITIF

- 1 kir vin blanc et 2 canapés inclus

ENTRÉE

- Tataki de thon rouge mi-cuit, graines de sésame

PLAT CHAUD

- Suprême de poulet fermier de l'Ain, crème de champignons, pommes fondantes et marrons au jus

DESSERT

- "Comme une Buchette", douceur chocolat amer, confit d'oranges

MIGNARDISES

BOISSONS**

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



-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

Buffet "ESPRIT DE NOËL"

À partir de 30 personnes.

Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Esprit de Noël".

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

- Tartelette aux marrons glacés
- Mousse chocolat blanc pistache
- Entremets gianduja praliné
- Douceur chocolat-tonka
- Crème brûlée vanille
- Œufs à la neige

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

62€*

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".

"CHRISTMAS SPIRIT" Menu

From 12 people.

APERITIF

- A white wine kir with 2 canapés

STARTER

- Half-cooked red tuna tataki with sesame seeds

HOT DISH

- Filleted free-range chicken breast, mushroom cream, potatoes and chestnuts with juice

DESSERT

- "Small log style cake", bitter chocolate dessert with orange marmalade

SWEET DELICACIES

DRINKS**

- 1/3 bottle of wine per person, white or red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

"CHRISTMAS SPIRIT" Buffet

From 30 people.

Same aperitif, hot dish and drinks as in the "Christmas spirit" menu.

STARTERS BUFFET

- Glazed fish in aspic and smoked fish
- Fish marinade
- Pâté and terrines
- Assortment of mixed salads and raw vegetables
- Assortment of seafood
- Verrines
- Grilled vegetables
- Regional cooked meats
- Velvety Winter squash

DESSERTS BUFFET

- Candied chestnut tartlet
- White chocolate and pistachio mousse
- Praline gianduja dessert
- Chocolate-tonka bean dessert
- Vanilla crème brûlée
- Floating island

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

62€*

per pers.

Some dishes may vary according to market and season. *Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

Menu "CADEAU GOURMAND"

À partir de 12 personnes.

APÉRITIF

- 1 kir vin blanc et 2 canapés inclus

ENTRÉE

- Foie gras mi-cuit maison, brioche rôtie et chutney de saison

PLAT CHAUD

- Filet de sandre rôti à l'oseille, riz sauvage et légumes d'hiver

FROMAGE

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

DESSERT

- Boule glacée exotique, meringue croquante et coulis de baies rouges

MIGNARDISES

BOISSONS**

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



-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

Buffet "CADEAU GOURMAND"

À partir de 30 personnes.

Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Cadeau gourmand".

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 de saison

BUFFET DE DESSERTS

- Tartelette aux marrons glacés
- Mousse chocolat blanc pistache
- Entremets gianduja praliné
- Douceur chocolat-tonka
- Crème brûlée vanille
- Œufs à la neige

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

"GOURMET PRESENT" Menu

From 12 people.

APERITIF

- A white wine kir with 2 canapés

STARTER

- Home-made half-cooked foie gras, roast brioche and seasonal chutney

HOT DISH

- Pike-perch roasted fillet with sorrel, wild rice and Winter vegetables

CHEESE

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERT

- Scoop of exotic ice cream, crispy meringue and red berry coulis

SWEET DELICACIES

DRINKS**

- 1/3 bottle of wine per person, white or red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

"GOURMET PRESENT" Buffet

From 30 people.

Same aperitif, hot dish and drinks as in the "Gourmet Present" menu.

STARTERS BUFFET

- Glazed fish in aspic and smoked fish
- Fish marinade
- Pâté and terrines
- Assortment of mixed salads and raw vegetables
- Assortment of seafood
- Verrines
- Grilled vegetables
- Regional cooked meats
- Velvety Winter squash

CHEESE BUFFET

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERTS BUFFET

- Candied chestnut tartlet
- White chocolate and pistachio mousse
- Praline gianduja dessert
- Chocolate-tonka bean dessert
- Vanilla crème brûlée
- Floating island

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

72€*

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".

72€*

per pers.

Some dishes may vary according to market and season. *Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

Menu "OR & SAVEURS"

À partir de 12 personnes.

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne et 3 canapés inclus

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

- Demi homard sauce mousseline aux herbes fraîches

PLAT CHAUD

- Côte de veau désossée cuisson basse température, sauce foie gras, pomme d'Anna et légumes de saison

FROMAGE

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

DESSERT

- Finger au gianduja, crémeux chocolat, fruits secs caramélisés de Noël

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre



"GOLD AND FLAVOURS" Menu

From 12 people.

APERITIF

- A glass of champagne with 3 canapés

AMUSE-BOUCHE

STARTER

- Half-lobster, fine mousse sauce with fresh herbs

HOT DISH

- Slowly-cooked veal cutlet, foie gras sauce, Anna potato and seasonal vegetables

CHEESE

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERT

- Gianduja finger, chocolate cream, caramelized dried fruits

DELICACIES

DRINKS**

- 1/3 bottle of wine per person, white or red
- 1/2 bottle of mineral water • 1 coffee

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

Buffet "OR & SAVEURS"

À partir de 30 personnes.

Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Or et saveurs".

BUFFET D'ENTRÉES

- Terrine de gibier au foie gras de canard et baies d'airelle (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 noix
- Assortiment de sushis, makis et California rolls, terrine de poisson aux 4 sauces
- Banc de l'écailler (huîtres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, pain de seigle

- et beurre demi-sel)
- Salade de tagliatelles et tourteaux à la coriandre, poissons froids et condiments
- Sushis, makis, California roll

BUFFET DE FROMAGES

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

BUFFET DE DESSERTS

- Macaron chocolat
- Royal chocolat
- Mousse chocolat noir
- Entremets marrons glacés
- Finger fruits rouges-citron

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

"GOLD AND FLAVOURS" Buffet

From 30 people.

Same aperitif, hot dish and drinks as in the "Gold and Flavours" menu.

STARTERS BUFFET

- Terrine game with duck foie gras and wild cranberries (according to season)
- Glazed salmon in aspic and smoked salmon, assortment of smoked and marinated fishes
- Landes platter : foie gras and duck breast fillets, galantine of duck with hazelnuts
- Assortment of sushis, makis and California rolls, terrine of fish with four sauces
- Sea food (oysters, langoustines, prawns, whelks, periwinkles, breads and lightly salted butter)

- Tagliatelle salad with crab and coriander, cold fishes with condiments
- Sushis, makis, California rolls

CHEESE BUFFET

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERTS BUFFET

- Chocolate macaroon
- Chocolate Royal dessert
- Black chocolate mousse
- Candied chestnut dessert
- Red fruit-lemon finger

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

82€*
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".

82€*
per pers.

Some dishes may vary according to market and season. *Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

Menu "DOUCE FÉERIE"

À partir de 12 personnes.

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne et 3 canapés inclus

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

- Médaillon de langouste, jeunes pousses aux parfums d'agrumes

PLAT CHAUD

- Tournedos de bœuf et sa tranche de foie gras au jus de truffe, blini de pomme de terre et petits légumes glacés

FROMAGE

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

DESSERT

- Effeillé chocolat griotte, crème vanille, coulis chocolat amer

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

Buffet "DOUCE FÉERIE"

À partir de 30 personnes.

Une formule comprenant le plat chaud, l'apéritif et les boissons du menu "Douce féerie".

BUFFET D'ENTRÉES

- Terrine de gibier au foie gras de canard et baies d'airelle (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, terrine de poisson aux 4 sauces,
- Banc de l'écailler (huîtres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, pain de seigle et beurre 1/2 sel)

- Salade de tagliatelles et tourteaux à la coriandre, poissons froids et condiments,
- Sushis, makis, California roll

BUFFET DE FROMAGES

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

BUFFET DE DESSERTS

- Panna cotta à la fève tonka
- Salade d'agrumes au miel
- Tiramisu au café grillé
- Eclair vanille Bourbon
- Tarte chocolat noisette

-10%

du lundi au
mercredi
en décembre

95€*

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".



"SWEET FAIRY TALE" Menu

From 12 people.

APERITIF

- A glass of champagne with 3 canapés

AMUSE-BOUCHE

STARTER

- Medallion of spiny lobster, young salad leaves with citrus fruit

HOT DISH

- Beef tournedos with foie gras and truffle juice, potato blini and glazed vegetables

CHEESE

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERT

- Chocolate and morello dessert, vanilla cream, bitter chocolate coulis

DELICACIES

DRINKS**

- 1/3 bottle of wine per person, white or red
- 1/2 bottle of mineral water • 1 coffee

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

"SWEET FAIRY TALE" Buffet

From 30 people.

Same aperitif, hot dish and drinks as in the Sweet fairy tale" menu.

STARTERS BUFFET

- Terrine of game with duck foie gras and wild cranberries (according to season)
- Glazed salmon in aspic and smoked salmon, assortment of smoked and marinated fishes,
- Landes platter : foie gras and duck breast fillets, galantine of duck with hazelnuts,
- Assortment of sushis, makis and California rolls, terrine of fish with four sauces,
- Sea food (oysters, langoustines, prawns, whelks, periwinkles, breads and lightly salted butter)

- Tagliatelle salad with crab and coriander, cold fishes with condiments,
- Sushis, makis, California rolls

CHEESE BUFFET

- Selection of regional cheeses
- Various breads and mixed seasonal salad

DESSERTS BUFFET

- Tonka bean panna cotta
- Citrus salad with honey
- Grilled coffee tiramisu
- Bourbon vanilla éclair
- Chocolate hazelnut tart

-10%

from Monday to
Wednesday in
December

95€*

per pers.

Some dishes may vary according to market and season. *Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

Menu "PETITS LUTINS"

Enfants de 2 à 12 ans.

ENTRÉE

- Oeuf en chat dans le potager et jambon blanc, sauce au vert

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

LE DESSERT DU CHEF

- Eclair au chocolat du Domaine

BOISSONS**

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



"LITTLE ELVES" Menu

Children from 2 to 12 years old.

STARTER

- Egg, avocado, cooked ham and sauce

CHOICE OF HOT DISHES

- Roasted chicken breast fillet with smiley potatoes
- Beef burger with French fries and sauce
- Steak of salmon, basmati rice

THE DESSERT OF THE CHEF

- Chocolate éclair of the Domaine

DRINKS**

- 2 soft drinks and 1/2 bottle of mineral water per child

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).

**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.

29€*
per pers.
from

Some items may vary according to market and season. *Net prices per item valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client.

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
- 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
- Tiramisu
- Choux expresso
- Mini Paris Brest
- Panna cotta coquelicot
- Douceur aux deux chocolats



CANAPÉS per piece

SALTED PIECES

- Greek-style salad
- Tomato guacamole & tartar
- Mediterranean vegetables with tangy cream
- Salmon tartar with lime
- Seasonal gazpacho
- Grated courgettes with fresh mint
- Smoked salmon Opera
- Cherry tomatoes and mozzarella skewer
- Tuna and soya bean skewer
- Foie gras blinis with chutney
- Smoked salmon blinis with dill cream
- Home-made sushi

- Melon and cured ham skewer
- Small poultry nem
- Vegetable samossa
- Yakitori chicken skewer
- Small burger
- Prawn and potato fritter
- Duck breast fillet skewer and dried apricots
- Small cheese tart

SWEET PIECES

- Fresh fruit skewer
- Tiramisu
- Coffee flavoured choux pastry
- Small Paris Brest
- Poppy panna cotta
- Duo of chocolates dessert

2,50€*
le canapé

Certaines pièces 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).

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

2,50€*
1 canapé

Some pieces may vary according to market and season.

*Net prices per person, valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included (subject to changes in the applicable VAT rate).

Les COCKTAILS

À partir de 15 personnes.

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne 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
- Rouleaux 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

- Brochette de fruits
- Verrine au marron glacé
- Assortiment de macarons
- Tartelette chocolat crémeux
- Crème brûlée à la fève tonka
- Crumble citron meringué

BOISSONS**

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



par pers. :
49€*
/15 pièces
69€*
/25 pièces

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".

COCKTAILS

From 15 people.

APERITIF

- 1 glass of champagne per person with savoury nibbles

STARTERS

- Foie gras mousse with mango
- Cured ham, dried fig salad with grapefruit
- Tuna carpaccio with coconut and mango
- Preserved carrots with cumin, dry-cured ham shavings
- Roll of smoked salmon, crab and dill
- Blini with salmon and wasabi cream
- Opera of smoked salmon or chicken ham
- Small pâté in pastry crust
- Small foie gras blini with stewed red fruits

HOT DISHES

- King prawn fritters with sweet-and-sour sauce
- Mini "croque-monsieur"
- Poultry Yakitory on skewers
- Vegetable samossa
- Squid fritters
- Lamb on a skewer with pepper and honey
- Caribbean-style codfish fritters with red pepper sauce
- Vegetable nems with mint and hazelnut sauce
- Mini-quiche
- Foie gras caramelized custard cream

DESSERTS

- Fruit skewer
- Candied chestnut verrine
- Macaroon assortment
- Chocolate cream tartlet
- Tonka bean crème brûlée
- Lemon meringue crumble

DRINKS**

- 1/3 bottle of wine per person, white or red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

per pers.:
49€*
/15 pieces
69€*
/25 pieces

Some dishes may vary according to market and season. *Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate.

**Each additional bottle opened exceeding the quantity included in the package will be charged, in accordance with the client. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

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.

WINES included in packages

WHITE WINES

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

ROSÉ WHINE

- Moment de Plaisir, Domaine Aujoux

RED WINES

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

Each extra bottle opened will be invoice 21€ per bottle.

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€

OTHER BEVERAGES (extra charge)

WINE-GROWER PACKAGE: 7€*/PERS

WHITE WINES

- Côtes du Rhône, la Redonne, J.L. Colombo
- Chablis, Domaine Olivier Savary

ROSÉ WINE

- Côtes de Provence, Cuvée Bailly, Domaine Minuty

RED WINES

- Val de Loire, Saint Nicolas de Bourgeuil
"Le Moulingenet" Domaine J. Mellot
- Côtes de Bourg, Château de Barbe, Bordeaux

CLASSIC OPEN BAR (price per person)

- With Martini white or red, Campari, Whisky, Vodka, Gin, white wine, red wine, beer, fruit juices, sodas, mineral waters
- 1/2 hour..... 16,00€ 1 hour 26,00€

GOURMET OPEN BAR - during 30 min (price per person)

- With Martini white or red, Campari, Whisky, Vodka, Gin, white wine, red wine, beer, fruit juices, sodas, mineral waters. Small casseroles, cold, hot and sweet canapés. Number of canapés :

4 pieces 20,00€ 8 pieces 28,00€
6 pieces 24,00€ 10 pieces 30,00€

AUTRES BOISSONS en supplément

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

OTHER BEVERAGES (extra charge)

MINERAL WATERS

- Vittel, San pellegrino(50 cl) 4,00€(100 cl) 6,00€
- Perrier.....(33 cl) 4,00€

SOFTS(33 cl) 4,00€

FRUIT JUICES

- Traditionally made fruit juice P. Font (25 cl) 6,50€
- Fruit juice (carafe)(100 cl) 9,00€

BEERS

- Heineken bottle(25 cl) 6,00€
- Heineken keg.....(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 red or white, Campari.....(5 cl).....4,50€
- Porto red or white(5 cl)..... 8,00€
- White wine kir(12 cl).....5,00€

ALCOHOL

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

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^{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".

PERSONALIZED SERVICES



SET UP OF THE ROOM

- The room will be furnished with round tables for 8 to 12 guests.
- Cloakroom not guarded.
- Dancing floor: 190 €.

MUSICAL ENTERTAINMENT

- Our sales team will be pleased to give you contacts.
- We offer an "entertainment meal" formula including the menu (starter, main course, dessert chosen by the chef) and drinks (1/2 bottle of mineral water and coffee) at the price of 35€ per person.

ARTISTIC TABLEWARE

- The tables are covered with white table cloths and matching table napkins.
- Candelabra: 9€/table.
- Ivory chairs covers: 2,50€/unit.
- Set up of your table decoration: 12€/table.
- Printing package (menu, names, table names, plan): 9€/person.

BABY SITTING

- We can provide a Baby Sitting service upon request. Please note that the cost is around 20€ per hour and per baby sitter. One baby sitter for 3 children is recommended.

FLORAL DECORATION

- Our sales team will be pleased to give you contacts for your decoration.

CORKAGE FEE

- If you wish to bring your own Champagne, we invoice a corkage fee of 25€ per bottle of 75 cl opened.

STAFF CHARGES

- After 1 am, you have the possibility to continue your celebration until 3am maximum with a supplement of 5€ per hour and per guest confirmed for dinner.

*Net prices per person, valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included (subject to changes in the applicable VAT rate).

Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".



DOMAINE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

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

