



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL \*\*\*\* - GOLF - CASINO



*"Se réunir  
est un début,  
rester ensemble  
est un progrès,  
travailler ensemble  
est la réussite"*

Henry Ford.

## OFFRES SÉMINAIRES 2018

### *Seminar offers*



*"Coming together is the beginning. Keeping together is progress. Working together is success"*

**R**éunissez vos équipes au Domaine de Divonne !  
Offrez leur une ou plusieurs journées ensemble dans un cadre prestigieux.

Travaillez de concert dans des espaces lumineux avec une vue exceptionnelle sur un parc de 4 hectares et partagez des instants intenses et gourmands. Avec nos équipes pour vous aider, c'est un premier pas vers la réussite.



**B**ring your teams together to the Domaine de Divonne. Offer them one or more days together in a prestigious setting.

Work in a bright space with an exceptional view on a 4 hectare park and share intense and gourmet moments. With our team to help you, this is a first step toward success.



SALONS ..... 4/5  
*Meeting rooms*

FORAITS JOURNÉE D'ÉTUDE  
ET 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE ..... 6  
*Day and half-day delegate packages* ..... 7

MENU "JOURNÉE D'ÉTUDE" ..... 8  
FINGER LUNCH "JOURNÉE D'ÉTUDE"  
*Day delegate menu* ..... 9  
*Day delegate finger lunch*

BUFFET "JOURNÉE D'ÉTUDE" ..... 10  
*Day delegate buffet* ..... 11

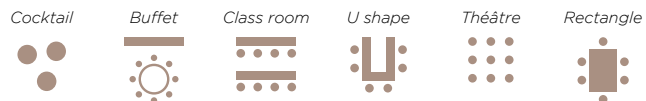
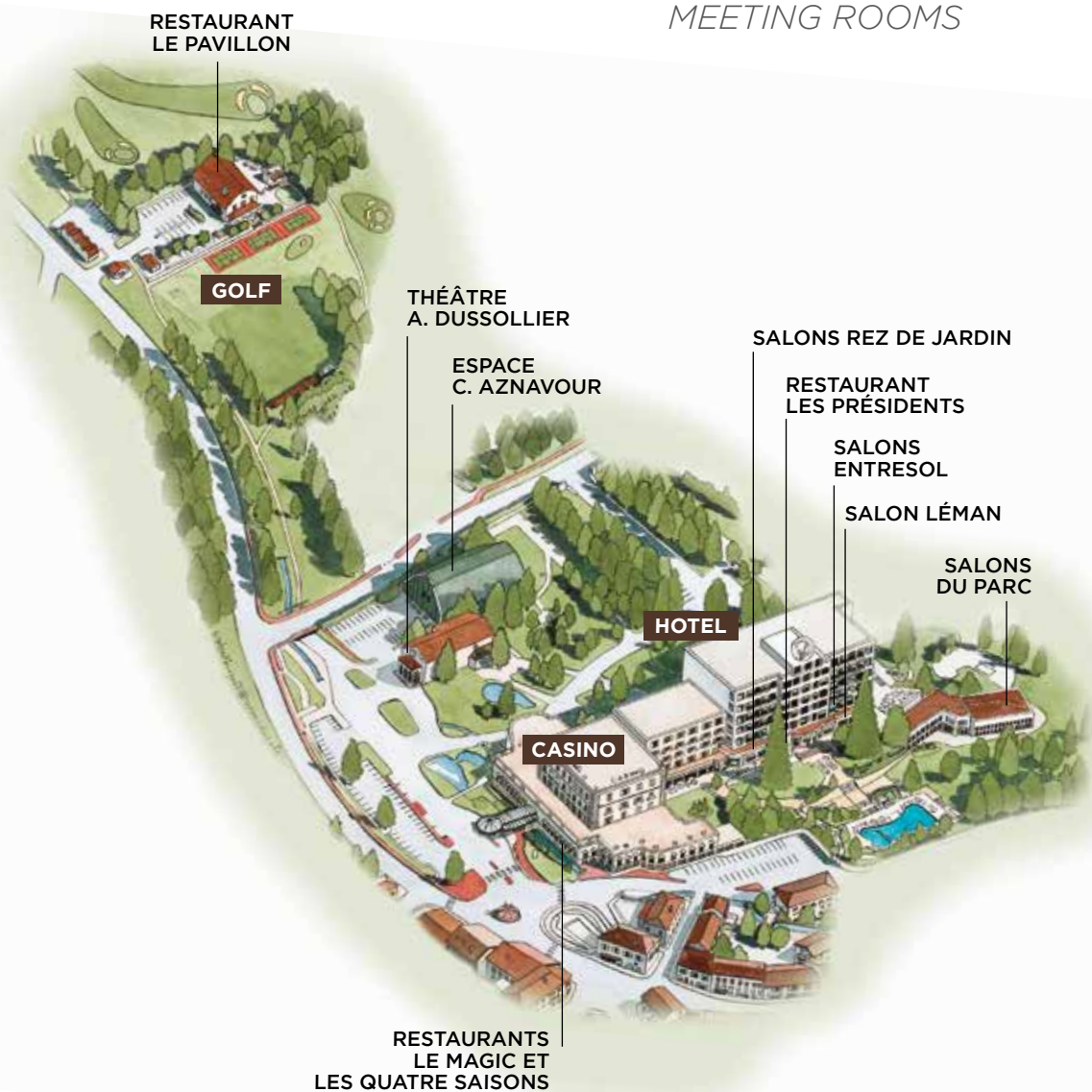


VINS & CANAPÉS À LA PIÈCE ..... 12  
*Wines & canapés "à la carte"* ..... 13

AUTRES BOISSONS EN SUPPLÉMENT ..... 14  
*Beverages with extra charge* ..... 15

# LES SALONS

## MEETING ROOMS



### SALONS ENTRESOL - NIVEAU +1

	Mètres L x l x H	M <sup>2</sup>	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Bretagne	10,8 x 4,8 x 2,6	55	-	-	-	24	20	30	12
Anjou	7 x 5 x 2,6	35	-	-	-	12	9	15	6
Jura	9 x 5 x 2,7	45	-	-	-	18	15	20	12
Vendée	7 x 5 x 2,7	35	-	-	-	12	9	15	6
Jura + Vendée	16 x 5 x 2,7	80	-	-	-	40	27	55	24
Provence	6 x 15 x 2,6 ?	90	-	-	-	24	25	50	24

### REZ DE JARDIN / GARDEN LEVEL

	Mètres L x l x H	M <sup>2</sup>	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Léman	20 x 25 x 5	500	250	400	170	-	-	-	-
Languedoc	12,6 x 6,5 x 3,8	75	30	50		45	30	80	30
Roussillon	12,6 x 10 x 3,8	120	60	90	50	50	30	80	30
Languedoc + Roussillon	16,5 x 12,6 x 3,8	195	100	150	100	110	30	130	54
Savoie	8 x 7 x 2,5	55	23	25	-	10	10	20	6

### SALONS DU PARC - NIVEAU -1 / -2

	Mètres L x l x H	M <sup>2</sup>	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Champagne	12,7 x 20,7 x 4	260	-	220	-	100	60	160	72*
Foyer Mt Blanc	500	75	120	195	55				
Alsace	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	25	-	20	15	30	12
Normandie	7 x 8,5 x 2,6	60	-	30	-	20	25	40	12
Alsace + Normandie	14,5 x 5,65 x 2,6	110	-	70	-	40	28	80	36
Béarn	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	25	-	20	15	30	12
Aquitaine	7 x 8,5 x 2,6	60	-	30	-	20	25	40	12
Béarn + Aquitaine	14,5 x 6,65 x 2,6	110	-	70	-	40	28	80	36

### SALLES DE SPECTACLES / AUDITORIUM

	Mètres L x l x H	M <sup>2</sup>	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Théâtre A. Dussohier	33 x 16	528	-	-	-	-	-	113	-
Espace C. Aznavour	30 x 30 x 10	900	400	800	300	600	80	1000	180

\*50 si 2 écrans

## FORFAITS "journée d'étude"

À partir de 8 personnes.



**PREMIUM**

**84 €\*  
Café permanent +  
pause gourmande  
dès votre arrivée  
(viennoiseries)**



**BUSINESS**

**79 €\*  
Café permanent  
+ 1 pause le matin  
et 1 l'après midi**

### NOS FORFAITS INCLUENT

#### LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE À LA LUMIÈRE DU JOUR

- Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite. Stylos, blocs de conférence, eaux minérales et bonbons sur table. Assistance technique, photocopies sur demande et selon devis. L'attribution des salons se fait une semaine avant votre événement.

#### LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu servi à table ou buffet ou Finger lunch
- Boissons incluses : 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne.

#### LES PAUSES

- Jus de fruits (orange et pamplemousse), boissons chaudes (café et thé), eaux minérales (plates et gazeuses), assortiment de viennoiseries, fruits découpés, tarte aux fruits de saison, pain d'épices, marbré, cakes, cookies...

#### ART DE LA TABLE

- 3 menus et un nom de table par table (menu en supplément : 0,90€/unité).

#### PRESTATIONS EN SUPPLÉMENT

- Impression de vos documents : 0,50€/page couleur - 0,25€/page N&B.

## FORFAITS "1/2 journée d'étude"

À partir de 8 personnes.



**PREMIUM**

**75 €\*  
Café permanent +  
pause gourmande  
dès votre arrivée  
(viennoiseries)**



**BUSINESS**

**72 €\*  
Café permanent  
+ 1 pause le matin  
ou 1 l'après midi**

\*Tarifs nets TTC par personne, valables du 1er août 2018 au 31 juillet 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

## "Day delegate" PACKAGES

From 8 people.



**PREMIUM**

**84 €\*  
Permanent coffee  
+ gourmet break at  
arrival (pastries)**



**BUSINESS**

**79 €\*  
Permanent coffee  
+ 1 morning or  
1 afternoon break**

### OUR PACKAGES INCLUDE

#### FULLY EQUIPPED MEETING ROOM WITH DAY LIGHT:

- Flipchart, screen, beamer, free WIFI connection. Mineral water, notepads, pens, sweets on table. Technical assistance and photocopying on request and on quotation. The allocation of the rooms is made one week before your event.

#### CHOICE OF LUNCH

- Sit-down menu or buffet or Finger lunch
- Drinks included: 1/3 bottle of wine, red or white, 1/2 bottle of mineral water and one coffee per person.

#### COFFEE BREAKS

- Fruit juices (orange and grapefruit), hot drinks (coffee and tea), still and sparkling mineral waters, fruits, pastries, cakes, cookies, seasonal tart, gingerbread, ...

#### ARTISTIC TABLEWARE

- 3 menus and one table name per table (extra menu: 0,90€/unit).

#### ADDITIONAL COST

- Printing your documents: 0,50€/color page - 0,25€/black page.

## "Half day delegate" PACKAGES

From 8 people.



**PREMIUM**

**75 €\*  
Permanent coffee  
+ gourmet break at  
arrival (pastries)**



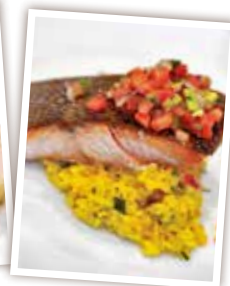
**BUSINESS**

**72 €\*  
Permanent coffee  
+ 1 morning or  
1 afternoon break**

\*Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 included and subject to changes in the applicable VAT rate. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

## MENU "journée d'étude"

À partir de 8 personnes.



**ENTRÉE** au choix du chef

**PLAT CHAUD** au choix du chef

**DESSERT** au choix du chef

### BOISSONS\*

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

## "Day delegate" MENU

From 8 people.

**STARTER** - selected by the Chef

**HOT DISH** - selected by the Chef

**DESSERT** - selected by the Chef

### DRINKS\*

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

## FINGER LUNCH "journée d'étude"

À partir de 8 personnes.

À partir de 20 personnes, un assortiment de salades sera également servi.



### SANDWICHES

- Assortiment de 3 sandwiches au choix du chef

### SALADES

- Assortiment de 3 salades au choix du chef

### CHAUD

- 1 pièce poisson
- 1 pièce viande
- Assortiment de canapés/verrines (2 pièces/pers.) au choix du chef

**ASSORTIMENT DE DESSERTS** au choix du chef

### BOISSONS\*

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

## "Day delegate" FINGER LUNCH

From 8 people.

From 20 people, a salad bar will be added.

### SANDWICHES

- Assortment of 3 sandwiches selected by the chef

### SALADES

- Assortment of 3 salads selected by the chef

### HOT

- 1 fish dish
- 1 meat dish
- Assortment of canapés (2 pieces per person) selected by the chef

**DESSERT ASSORTMENT** - selected by the chef

### DRINKS\*

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

Inclus dans le forfait "journée d'étude" ou "1/2 journée d'étude"

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons.  
\*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".

Included in the "day and half day delegate" packages

Some dishes may vary according to market and season.  
\*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".



# BUFFET "journée d'étude"

À partir de 30 personnes.



# "Day delegate" BUFFET

From 30 people.

## ENTRÉES

- Plateau de poissons fumés (saumon, espadon, hareng)
- 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 (acras de morue, nems de volaille, boulettes au sarrasin, beignets de crevette...)

## PLATS CHAUDS AU CHOIX

- 1 poisson
- 1 viande

## DESSERTS

- Éclair crémeux chocolat du Domaine
- Panna cotta au parfum du moment et fruits frais
- Douceur aux deux chocolats (lait et blanc)
- Déclinaison au choix du chef

## BOISSONS\*

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

## STARTERS

- Smoked fish (salmon, swordfish, herring)
- Salmon Gravlax
- Fish "Bellevue"
- Salad bar, condiments & sauces
- Chef's mixed salads (5 different salads)
- Grilled vegetables
- Regional cooked or cured meats, sausages and patés
- Fried food (acras, poultry nems, buckwheat balls, prawn fritters...)

## CHOICE OF HOT DISHES

- 1 fish dish
- 1 meat dish

## DESSERTS

- Creamy chocolate éclair
- Seasonal panna cotta with fresh fruits
- Milk and white chocolate dessert
- dessert selected by the chef

## DRINKS\*

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

Inclus dans le forfait "journée d'étude" ou "1/2 journée d'étude"

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons.  
\*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".

Included in the "day and half day delegate" packages

Some dishes may vary according to market and season.  
\*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 the packages

### WHITE WINES

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

### ROSÉ WINES

- 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 charged 21€ per bottle.

## 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



## CANAPÉS per piece

### SALTED PIECES

- Greek-style salad
- Guacamole & tomato tartar
- Mediterranean vegetables with tangy cream
- Salmon tartar with lime
- Seasonal gazpacho
- Thinly-shredded courgette with fresh mint
- Smoked salmon Opera
- Cherry tomato & Mozzarella skewer
- Tuna ans soybean 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

- Chicken yakitori skewer
- Small Burger
- Prawn and potato fritter
- Duck breast fillet and dried apricot skewer
- Small cheese tart

### SWEET PIECES

- Tiramisu "verrine"
- Vanilla crème brûlée
- Assortment of macarons
- Gianduja puff pastry dessert
- Cracknel coffee cream puff

**2,50€\***  
le canapé

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons.  
\*Tarif net par pièce, 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".

**2,50€\***  
per canapé

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.

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

## 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

\*Tarifs nets par personne, valables du 1er 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".

## WINES with supplement

### VINE-GROWER PACKAGE: 7€\*/PERS

WHITE WINES • Côtes du Rhône, la Redonne, J.L. Colombo  
• Chablis, Domaine Olivier Savary

ROSÉ WINES • Cuvée Bailly, Côtes de Provence - Domaine Minuty

RED WINES • Saint Nicolas de Bourgeuil "Le Moulingenet"  
Domaine Joseph Mellot  
• Côtes de Bourg, Château de Barbe, Bordeaux

### TRADITIONAL OPEN BAR (price per person)

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

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

- With red or white Martini, Campari, Whisky, Vodka, Gin, white wine, red wine, beer, fruit juice, sodas, mineral water. Cassolettes, cold, warm and sweet canapés. Number of pieces at your choice:
- 4 pieces ..... 20,00€    8 pieces ..... 28,00€  
6 pieces ..... 24,00€    10 pieces ..... 30,00€

### WATER

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

SOFTS ..... (33 cl) ..... 4,00€

### FRUIT JUICES

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

### BEERS

- Heineken bottle ..... (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€

### APERITIFS

- Pastis / Ricard ..... (4 cl)..... 4,50€
- Red or white Martini, Campari..... (5 cl)..... 4,50€
- Red or white Porto ..... (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

\*Net prices per person valid from August 1, 2018 to July 31, 2019 inclusive and subject to changes in the applicable VAT rate. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".





# DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

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

