



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 2020

Seminar offers



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

Réunissez 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.



Bring 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

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

BUFFET "JOURNÉE D'ÉTUDE" 8
Day delegate buffet 9

MENU "JOURNÉE D'ÉTUDE" 10
 FINGER LUNCH "JOURNÉE D'ÉTUDE"
Day delegate menu 11
Day delegate finger lunch

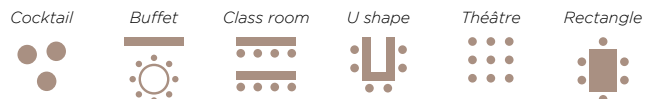
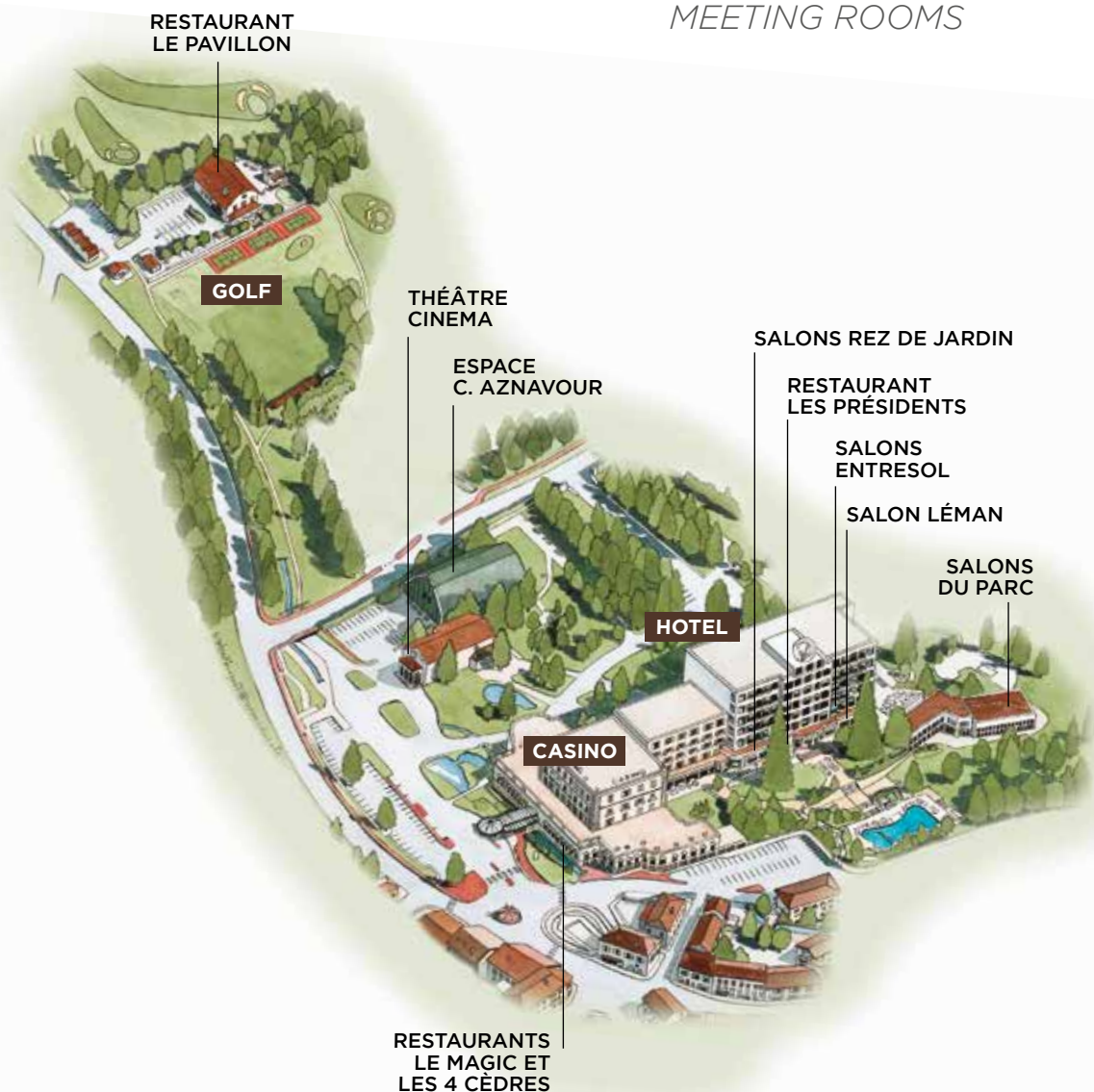


VINS & CANAPÉS À LA PIÈCE 12
Wines & canapés "à la carte" 13

AUTRES BOISSONS EN SUPPLÉMENT 14
Beverages with extra charge 15

LES SALONS

MEETING ROOMS



SALONS ENTRESOL - NIVEAU +1

	Mètres L x l x H	M²	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 2,1	90	-	-	-	24	25	50	24

REZ DE JARDIN / GARDEN LEVEL

	Mètres L x l x H	M²	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	M²	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	11 x 7,5 x 2,6	82		60					
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 6,65 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	M²	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre	Cabaret
Théâtre Cinéma	33 x 16	528	-	-	-	-	-	110	-
Espace Charles 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
tout au long de la
journée.**



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

- Buffet ou Finger lunch ou menu servi à table
- 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 pomme), eaux minérales (plates et gazeuses)
- Boissons chaudes (café et thé)
- Sélection sucrée de notre Chef Pâtissier (assortiment de viennoiseries, fruits découpés, tartes, 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 janvier 2020 au 31 décembre 2020 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
all day**



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

- Buffet or finger lunch or sit-down menu
- 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 apple), still and sparkling mineral waters
- Hot drinks (coffee and tea)
- Sweet selection of our Pastry Chef (assortment of pastries, cut fruits, tarts, cakes, cookies...)

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 January 1, 2020 to December 31, 2020 included and subject to changes in the applicable VAT rate. "Drinking alcohol can be dangerous for your health. Drink with moderation".

BUFFET "journée d'étude"

À partir de 30 personnes.

Descriptif suivant à titre d'exemple. Sélection journalière par le Chef en fonction du marché et des saisons.



"Day delegate" BUFFET

From 30 people.

Description below as an example.
Daily selection by the chef according to the market and the season.

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
- accompagnés de légumes et de féculents

DESSERTS

- Tartelette Mont-Blanc
- Panna cotta au parfum du moment et fruits frais
- Mi-cuit au chocolat

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
- with vegetables and starchies

DESSERTS

- Mont-Blanc chestnut tartlet
- Seasonal panna cotta with fresh fruits
- Chocolate 'mi-cuit'

DRINKS*

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

Inclus dans les forfaits "journée d'étude" et "1/2 journée d'étude"

*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

*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 "journée d'étude"

À partir de 8 personnes.

Le menu 3 plats et le finger lunch sont proposés uniquement lorsque le nombre de participants total en séminaire est inférieur à 30 personnes.

Le Chef vous propose un menu 3 plats de saison.

ENTRÉE

PLAT CHAUD

DESSERT

BOISSONS*

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



Our Chef offers a 3-course seasonal menu.

STARTER

HOT DISH

DESSERT

DRINKS*

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

"Day delegate" MENU

From 8 people.

Day delegate menu and finger lunch are proposed only if the number of participants attending the seminar is less than 30 people.

FINGER LUNCH "journée d'étude"

À partir de 8 personnes.

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

PIÈCES FROIDES

- Assortiment de 3 sandwiches
- Assortiment de 3 salades
- Assortiment de canapés/verrines (2 pièces/pers.)

PIÈCES CHAUDES

- 1 Verrine de poisson
- 1 Verrine de viande

ASSORTIMENT DE DESSERTS

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.

COLD PIECES

- Assortment of 3 sandwiches
- Assortment of 3 salads
- Assortment of canapés (2 pieces per person)

HOT PIECES

- 1 "verrine" of fish
- 1 "verrine" of meat

DESSERT ASSORTMENT

DRINKS*

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

Inclus dans les forfaits "journée d'étude" et "1/2 journée d'étude"

*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

*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

- Domaine Tariquet Classic 2018, IGP Côtes de Gascogne - Famille Grassa
- La Chevalière, Chardonnay Ferret 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.



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 et tonka
- Macaron Bounty
- Douceur Gianduja et feuillantine
- Tartelette lyonnaise

WINES INCLUDED in the packages

WHITE WINES

- Domaine Tariquet Classic 2018, IGP Côtes de Gascogne - Famille Grassa
- La Chevalière, Chardonnay Ferret 2018, IGP Pays d'Oc-Laroche
- Domaine Antugnac, Chardonnay 2018, IGP - Haute Vallée de l'Aude

ROSÉ WINE

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

RED WINES

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

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

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 -tonka crème brûlée
- Bounty macaroon
- Gianduja puff pastry dessert
- Lyon-style tartlet

2,50€*
le canapé

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons.
*Tarif net par pièce, valables du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020 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 from January 1, 2020 to December 31, 2020 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 • La Redonne 2016, Côtes du Rhône - J.L. Colombo
• Chablis 2017, Bourgogne - Francine & Olivier Savary

VIN ROSÉ • Bailly 2018, AOP Côtes de Provence

VINS ROUGES • Saint Nicolas de Bourgueil, Le Moullingenêt 2016,
Val de Loire - J. Mellot
• Château de Barbe, Côtes de Bourg 2015, Bordeaux

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 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) 70,00€
• Jacquart brut (75 cl) 55,00€
• 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 janvier 2020 au 31 décembre 2020 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

WINES with supplement

WINE-GROWER PACKAGE : 7€/PERS

WHITE WINES • La Redonne 2016, Côtes du Rhône - J.L. Colombo
• Chablis 2017, Bourgogne - Francine & Olivier Savary

ROSÉ WINE • Bailly 2018, AOP Côtes de Provence

RED WINES • Saint Nicolas de Bourgueil, Le Moullingenêt 2016,
Val de Loire - J. Mellot
• Château de Barbe, Côtes de Bourg 2015, Bordeaux

CLASSIC BAR PACKAGE (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 BAR PACKAGE - 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€

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 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) 70,00€
• Jacquart Brut (75 cl) 55,00€
• 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 from January 1, 2020 to December 31, 2020 included 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

