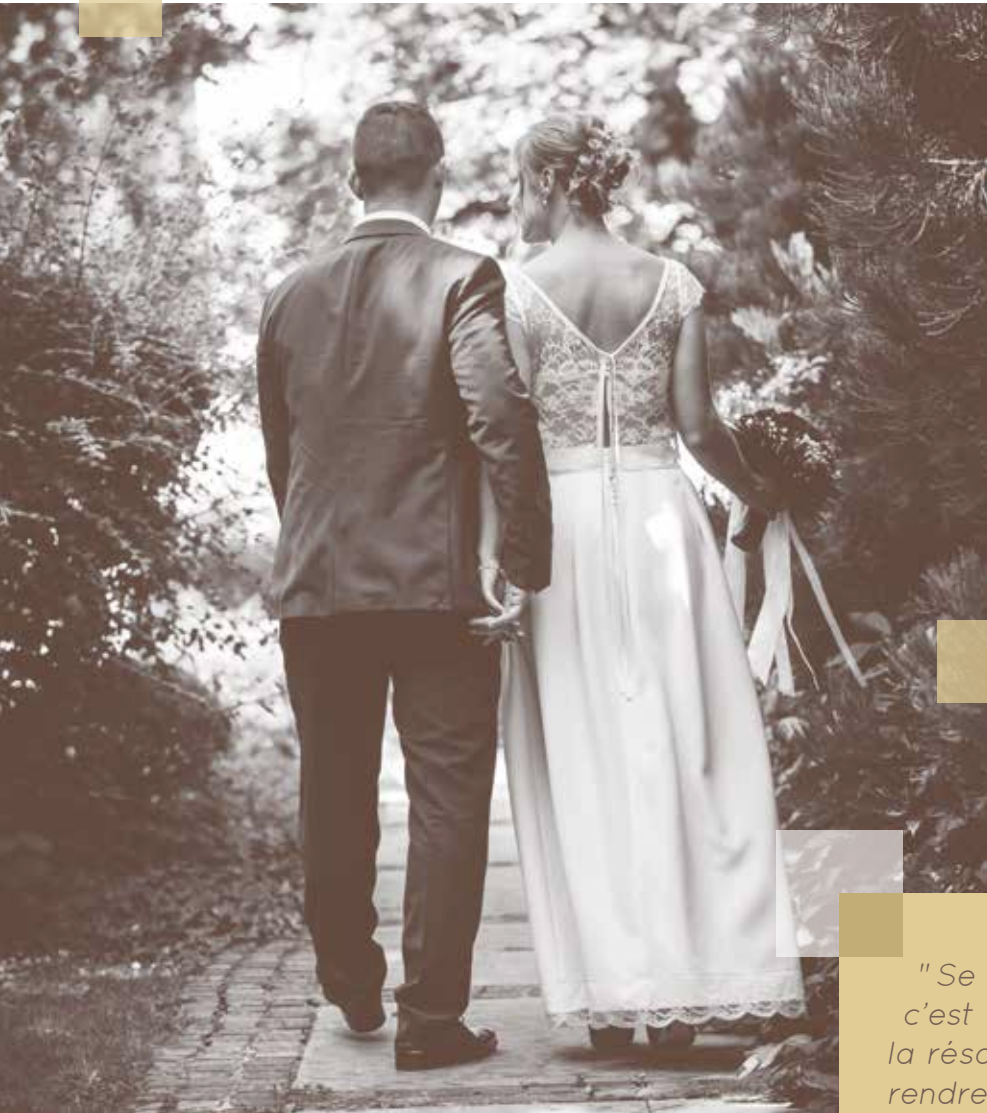




DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Mariages saisons 2021|22



*" Se marier,
c'est prendre
la résolution de
rendre heureux
quelqu'un "*

Henri-Frédéric Amiel.

UN PARC ARBORÉ DE 4 HA

UN SITE UNIQUE POUR VOTRE MARIAGE

122 CHAMBRES - 11 SUITES

DES MENUS PRESTIGIEUX

DES SERVICES PERSONNALISÉS

UNE PISCINE AU CŒUR DES JARDINS

3 SALONS DE RÉCEPTION JUSQU'À 250 PERSONNES

Bienvenue au Domaine

Havre de paix et de nature entre lac et montagnes, le Domaine de Divonne vous offre un site chaleureux et authentique pour célébrer votre mariage. Nous pouvons accueillir dans nos salons de réception au cœur du Grand Hôtel jusqu'à 250 personnes. Nos chefs ont concocté pour vous des menus frais et gourmands. "Main dans la main", nous vous accompagnerons dans le bon déroulement de votre évènement et vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, des conseils ainsi qu'un soutien permanent et professionnel.

Le grand jour, après avoir passée une journée riche en émotions au Domaine, nous serons heureux de vous offrir une chambre nuptiale et de proposer des tarifs privilégiés à vos invités.

Vous êtes séduits ? Contactez-nous pour découvrir tous les charmes du Domaine !

Service commercial : +33 (0)4 50 40 34 43 / conference.divonne@partouche.com



Découvrez dans notre brochure des forfaits créés pour répondre à toutes vos attentes.

LE DOMAINE DE DIVONNE

UN SITE UNIQUE POUR CÉLÉBRER L'UN
DES PLUS BEAUX JOURS DE VOTRE VIE



BOISSONS à la carte	6
CANAPÉS à la pièce.....	7
Atelier "LIVE COOKING"	8
Menu "HARMONIE"	9
Menu "LUNE DE MIEL"	10
Menu "PRESTIGE"	11
Buffet "PRESTIGE"	12
Menu "BOUT'CHOU" et "P'TITS LOUPS"	13
GÂTEAU des mariés	14

BRUNCH du dimanche	15
Sélection de VINS	16
SERVICES personnalisés.....	17
HÉBERGEMENT au Grand Hôtel.....	18



BOISSONS à la carte

Une sélection de cocktails et apéritifs pour agrémenter votre soirée.

FORFAIT CLASSIQUE

(prix par personne)

Avec Martini blanc ou rouge (4 cl),
Campari (4 cl), Whisky (4 cl),
Vodka (4 cl), Gin (4 cl), vin blanc ou
vin rouge (12 cl), bière (25 cl),
jus de fruits (33 cl), sodas (33 cl),
eaux minérales (33 cl)

1/2 h (2 boissons)..... 15,00 €

1 h (3 boissons) 20,00 €



FORFAIT GOURMAND

Durée 30 min (prix par personne)

Avec Martini blanc ou rouge (4 cl),
Campari (4 cl), Whisky (4 cl), Vodka (4 cl),
Gin (4 cl), vin blanc ou vin rouge (12 cl),
bière (25 cl), jus de fruits (33 cl),
sodas (33 cl), eaux minérales (33 cl).
Cassolettes, canapés froids,
chauds et sucrés.

Nombre de pièces au choix :

4 pces ..22,00 € 8 pces.... 30,00 €

6 pces ..26,00 € 10 pces.. 32,00 €



BARS À BOISSONS

- Bar à Spritz (traditionnel ou Lillet) ou Bar à Mojitos (18 cl)..... 6,00 €
- Punch ou Sangria (1 l) 20,00 €
- Soupe Champenoise au Crémant de Bourgogne (1 l) 25,00 €

CHAMPAGNES

- Jacquart Rosé(75 cl) 84,00 €
- Laurent-Perrier Brut(12 cl) 13,00 €
- Jacquart brut(75 cl) 70,00 €
- Jacquart brut(75 cl) 55,00 €
- Kir Royal.....(12 cl) 13,00 €
- Location d'une cascade de
champagne pour 75 coupes
(hors boissons)..... 55,00 €

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,
Gin Bombay Original, Rhum Bacardi,
Rhum Bacardi Gold (4 cl) 8,00 €
- (70 cl) 79,00 €

BIÈRES

- Heineken bouteille(25 cl) 6,00 €
- Fût Heineken (20 l) 240,00 €
- (30 l) 320,00 €

SOFTS

- Coca, Orangina, Sprite ..(33 cl) 4,00 €

JUS DE FRUITS

- Jus de fruits(25 cl) 3,50 €
- Jus de fruits (carafe) ... (100 cl) 9,00 €

EAUX

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

CANAPÉS à la pièce

À partir de 30 personnes.



2,50 €*
le canapé
2,20 €*
à partir de
6 pièces/pers.

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini-tartelette aux légumes
croquants
- Cube de saumon, gravellax et crème
aux herbes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur
brioche rôtie
- Brochette de tomates cerises et
mozzarella au pesto
- Verrine guacamole et tomates
confites
- Verrine du soleil et crème acidulée
- Mousse de saumon fumé sur blinis
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de pastèque
- Julienne de courgette à la menthe
fraîche
- Brochette d'espardon au soja et miel
- Sushi ou maki
- Brochette aux deux melons et jam-
bon de pays
- Bruschetta aux légumes du soleil
grillés
- Mousse de betterave et magret fumé,
croustillant de parmesan
- Brochette de thon mi-cuit aux
graines de sésame
- Soupe de carotte au cumin

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Arancini au parmesan
- Croustillant de gambas
- Mini-croque monsieur
- Croustillant de polenta au Bleu de
Gex
- Noix de Saint-Jacques rôtie sur
crème safranée
- Brochette de canard et abricots
moelleux
- Gambas sautées au curry
- Tempura de légumes frais

PIÈCES SUCRÉES

- Panacotta vanille et tonka
- Tartelette lyonnaise
- Sucette chocolat et framboise
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Choux à la chantilly
- Macaron praliné
- Financier à la pistache
- Verrine tiramisu café et spéculos
- Duo de mousse de fruits de saison
- Verrine mousse chocolat intense
- Mini-Baba au rhum
- Mini-cannelé

*Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Atelier "LIVE COOKING"

À partir de 30 personnes.



à partir de
14€*
par pers.

Pour agrémenter votre apéritif, nos chefs vous proposent de cuisiner sous vos yeux. Un moment interactif et savoureux !

"À LA DÉCOUVERTE DU FOIE GRAS" Supplément/pers. 20 €

- Foie gras aux abricots moelleux
- Foie gras aux graines de sésame
- Foie gras aux figues
- Foie gras mi-cuit au Porto
- Foie gras aux pistaches torrifiées

"SAVEURS JAPONAISES" Supplément/pers. 18 €

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

"COULEURS DE L'ITALIE" Supplément/pers. 14 €

- Découpe de tomates multicolores et mozzarella
- Découpe de jambon cru italien
- Réalisation de bruschetta

"SAVEURS GIVRÉES" Supplément/pers. 15 €

- Composition de coupes glacées à la demande agrémentées de fruits, coulis de fruits et chocolat, noisettes, amandes...

Si vous avez une envie particulière, une idée singulière, notre chef sera ravi de vous rencontrer pour vous faire des propositions.

Menu "HARMONIE"

À partir de 30 personnes.



à partir de
99€*
par pers.

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

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Duo de saumon en tartare, zestes de combawa, perles de hareng
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, confiture de figes, croustillant de brioche (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et légumes frais
- Dos de cabillaud rôti, crème de persil plat, lingot de polenta et légumes de saison

FROMAGE (supplément de 6€/pers.)

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ces ateliers peuvent être réalisés avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 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".

Menu "LUNE DE MIEL"

À partir de 30 personnes.



à partir de
119€*
par pers.

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

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 12 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales
- Live cooking au choix : "Couleurs de l'Italie" ou "Saveurs japonnaises"

OU

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales
- + ENTRÉE AU CHOIX
- Tartare de Saint-Jacques, carpaccio de céleri rave, émulsion de roquette et zestes de combawa
- Fraîcheur de champignons aux noisettes, magret fumé et copeaux de foie gras

MISE EN BOUCHE

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Tournedos de filet de bœuf aux saveurs de truffe, rösti de pommes de terre et légumes glacés
- Filet d'omble chevalier au beurre d'agrumes, crémeux de patates douces et légumes du moment

FROMAGE

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

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 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".

Menu "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.



à partir de
139€*
par pers.

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

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

- Marbré de foie gras "maison", chutney de saison et brioche dorée (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)
- Langouste rôtie, fondue de pack choï, parfum d'orange et cardamome

POISSON AU CHOIX

- Filet de dorade à l'unilatéral, légumes de saison, sauce vierge
- Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème acidulée et riz vénéré

VIANDE AU CHOIX

- Carré d'agneau rôti, jus au thym, tian de légumes et pomme de terre Anna
- Longe de veau désossée, jus corsé, blini de pommes de terre et légumes du moment

FROMAGE

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

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 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".



Buffet "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.



à partir de
129€*
par pers.

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

COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Plateau de poissons marinés
- Terrines et pâté en croûte
- Plateau de charcuteries de pays
- Légumes grillés
- Assortiment de crudités et salades composées
- Verrines

BANC DE L'ÉCAILLER

- Coquillages de nos côtes, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres Marennes Oléron, amandes
- Mayonnaises nature et fines herbes, beurre demi-sel
- Citron, vinaigre à l'échalote
- Pain de campagne et pain de seigle

BUFFET ASIATIQUE

- Sushis, Makis, California roll, Sashimis saveur d'Asie

PLAT CHAUD AU CHOIX

(servi à l'assiette)

- Filet d'omble chevalier, beurre aux agrumes, tian de légumes du soleil et polenta en croustillant
- Dos de cabillaud rôti, crème acidulée à l'oseille, riz vénéré
- Tournedos de filet de bœuf, jus à la truffe, rostis de pommes de terre, mousseline de légumes
- Suprême de pintade fermière, jus à l'estragon, purée de pommes vitelotte et légumes du moment

BUFFET DE FROMAGES

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

DESSERT

- Gâteau des mariés au choix (voir p14)

MIGNARDISES

BOISSONS**

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

Menu "BOUT'CHOU"

Enfants de moins de 5 ans.



Offert

Pour les tout petits, nous vous proposons une purée maison, du jambon blanc et une coupe glacée, accompagnés d'eau minérale.

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

Menu "P'TITS LOUPS"

Enfants de 5 à 14 ans.

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

ENTRÉE À PARTAGER

PLAT CHAUD AU CHOIX

- Fine volaille rôtie au jus, purée de pommes de terre
- Le véritable burger, grosses pommes frites et sauce
- Pavé de saumon, riz basmati

DESSERT AU CHOIX

- Gâteau des mariés (voir p14)
- Coupe glacée

BOISSONS

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

à partir de
19€*
par pers.



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce buffet peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 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".

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

GÂTEAU des mariés

Inclus dans les menus.



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

LE FRAISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et fraises fraîches

LE FRAMBOISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et framboises fraîches

L'ÉCRIN CHOCOLAT ET GRIOTTE

Mousse au chocolat blanc vanillé et cœur coulant à la griotte

LE MACARON MANDARINE INTENSE

Ganache chocolat noir, confit de mandarine et sauce caramel

LA VÉRITABLE CHARLOTTE

Biscuits cuillère, crème bavaroise et fruits du moment

Notre Chef Pâtissier peut vous proposer un gâteau personnalisé sur demande.

LA PIÈCE MONTÉE CROQUEMBOUCHE

Au choix : vanille, chocolat, café (3 choux par personne)

La pièce montée à la place du gâteau : Supplément/pers.3 €

La pièce montée en supplément du gâteau des mariés : Supplément/pers.....9 €

Le descriptif ci-dessus sera agrémenté en fonction du marché et de la saison. *Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

BRUNCH du dimanche

À partir de 30 personnes (50 personnes en juillet/août).



à partir de
59€*
par pers.

Le brunch est servi de 12h à 14h chaque dimanche, de septembre à juin au restaurant "Le Léman", ou en salon privé selon disponibilités.

Pour prolonger agréablement la fête le lendemain de votre réception, conviez vos hôtes au grand brunch du Léman.

LES INCONTOURNABLES

- Viennoiseries
- Assortiments de pains
- Crêpes, pancakes

BUFFET D'ENTRÉES

- Pâté en croûte de poulet au citron
- Teriyaki de bœuf
- Taboulé aux petits légumes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur brioche rôtie
- Salade de riz exotique
- Terrine de saumon
- Verrine du soleil et crème acidulée

BUFFET ASIATIQUE

- Samossas et nems
- Raviolis japonais
- Soupe chinoise pimentée
- Sauté de porc à l'aigre doux

LE COIN DE L'ÉCAILLER

- Huîtres "Fine de Claire"
- Praires, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, clams

- Saumon fumé et blinis
- Gravlax de saumon
- Thon en teriyaki

BUFFET DE PLATS CHAUDS

- Longe de veau basse température
- Émincé de volaille mariné au basilic
- Moules frites
- Goujonnette de truite, sauce tartare
- Panaché de légumes de saison
- Purée de vitelottes

BUFFET DE DESSERTS

- Tartelette citron
- Tartelette lyonnaise
- Moelleux caramel
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Crème brûlée pralinée

BUFFET SPÉCIAL ENFANTS

- Wings de poulet
- Mini-hamburgers
- Nuggets
- Gaufres
- Glaces

Plats donnés à titre d'exemple.

*Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA).

Sélection de VINS

Notre maître d'hôtel vous accompagnera pour l'accord mets/vins lors de votre dégustation de mariage.



Inclus
dans nos
menus

VINS BLANCS (75 cl)

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

VIN ROSÉ (75 cl)

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

VINS ROUGES (75 cl)

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

Toute bouteille supplémentaire ouverte, sera facturée 21 €/bouteille.

En supplément

FORFAIT VIGNERON : 7 €/PERS

VINS BLANCS (75 cl)

- Pinot blanc, cave Turckheim, Alsace
- Mâcon village, Domaine Grison, Bourgogne

VIN ROSÉ (75 cl)

- Minuty cuvée prestige, AOC Côtes de Provence

VINS ROUGES (75 cl)

- Bourgeuil, Domaine J. Mellot, Val de Loire
- Château la Gabarde, Côtes de Bourg, Bordeaux

Une référence de vin peut être remplacée par une autre similaire en fonction de l'approvisionnement.

*Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

SERVICES personnalisés

Découvrez nos services "clé en main" pour votre réception.



Inclus
dans nos
menus

LA DÉGUSTATION DE VOTRE MENU DE MARIAGE pour 2 personnes

LE SALON DE RÉCEPTION

- Agencement de la salle avec des tables rondes de 8 à 12 personnes
- Vestiaire non gardé
- Piste de danse
- Enceinte, vidéo projecteur et écran

- Accès à un espace extérieur privatif

LES ARTS DE LA TABLE

- Nappage blanc, serviettes blanches
- Housses de chaises ivoire

LES PLUS DU DOMAINE

- Service compris
- Chambre nuptiale
- Accompagnement personnalisé

Services avec supplément

ANIMATION MUSICALE

Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous mettre en contact avec nos prestataires.

La formule "repas prestataire", comprend le menu et les boissons (entrée, plat, dessert au choix du chef + 1/2 bouteille d'eau minérale et café) au tarif de 35 €/pers.

ART DE LA TABLE

- Chandeliers : 5€/unité
- Pack impression (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 5€/pers.
- Nous vous proposons d'apporter votre décoration florale ou de vous mettre en contact avec l'un de nos prestataires

CÉRÉMONIE LAÏQUE supplément de 600 €

- Mise en place des jardins

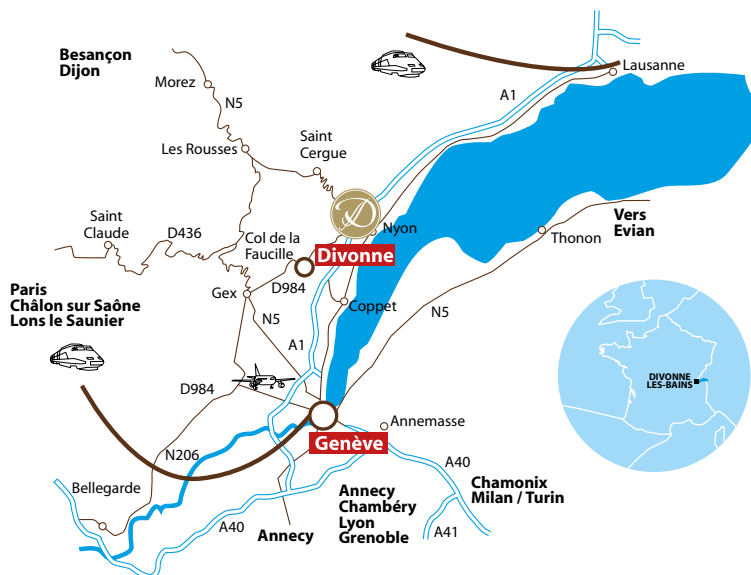
DROIT DE BOUCHON

- Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 19 € par bouteille ouverte de 75 cl

FRAIS DE PERSONNEL

- Au-delà de 1 h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3 h du matin, avec un supplément de 5 €/heure/par adulte confirmé pour le dîner
- Salon pour les enfants

*Tarifs nets par personne, valables pour tous mariages réalisés du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".



DOMAINE DE DIVONNE

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