

Votre  
réception  
au  
Château de

*Divonne*

*2011*





APERITIFS ET COCKTAILS



L'apéritif peut se dérouler sur la terrasse face au Mont-Blanc ou dans les salons de l'hôtel.

• **Cocktail**

**Boissons au choix de chaque invité selon la formule choisie accompagnées de 5 canapés par heure et par personne.**

**Cocktail Tradition**

(Martini Blanc et Rouge, Gin, Vodka, Porto, Whisky, Bières, vins blancs et rouges, ainsi que les boissons non alcoolisées Sodas, Eaux minérales et Jus de fruits)

La deuxième heure

**19 € par personne pour 1 heure**

**10 € par personne**

**Cocktail Champagne**

(Champagne Brut, Martini Blanc et Rouge, Gin, Vodka, Porto, Whisky, Bières, et vins blancs et rouge, ainsi que les boissons non alcoolisées Sodas, Eaux minérales et Jus de fruits)

La deuxième heure

**26 € par personne pour 1 heure**

**13 € par personne**

**Cocktail des enfants**

(Eaux minérales, sodas, jus de fruits)

**7 € par enfant pour 1 heure**



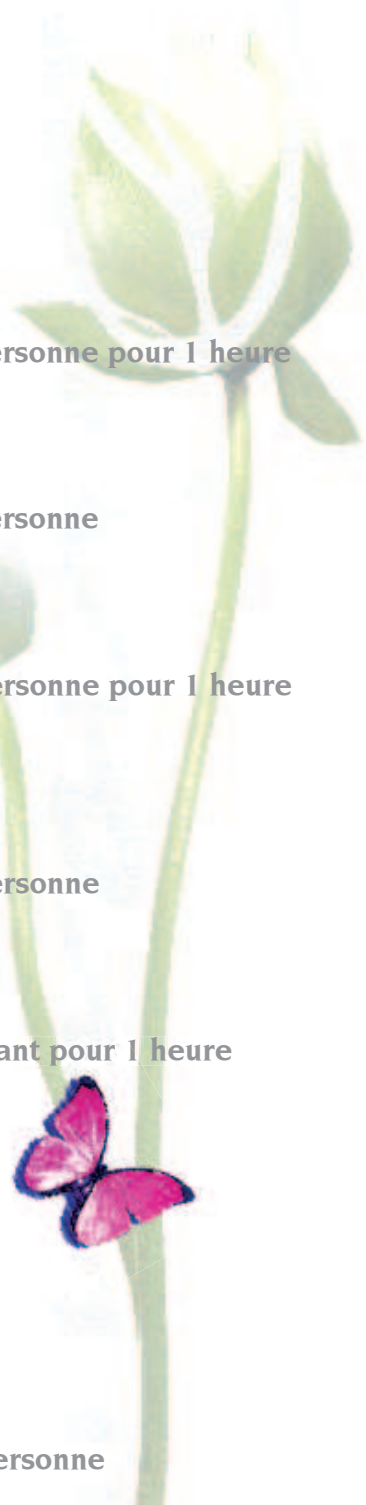
• **A la consommation**

**Coupe de Champagne**

**12 € par personne**

**Crémant du Jura / Kir Vin Blanc**

**9 € par personne**



Un choix de menu unique pour l'ensemble des convives est nécessaire.

## ENTREES

*Velouté d'artichaut et cèpes  
Crème fouettée au parfum de truffe*

*Terrine de foie gras cuit au naturel  
Compotée d'échalotes*

*Brochette de scampi, tomates séchées  
Etuviée de poireaux, vinaigrette à l'orange*

*Feuilleté de champignons des bois  
Au jus de persil*

*Oeuf cuit à basse température aux lentilles  
Emulsion sauce foie gras*

*Roulé de saumon fumé  
A la chair de crabe et au citron confit*

## POISSONS

*Dos de bar cuit sur la peau  
Artichaut sauté à cru, vinaigrette aux herbes*

*Filet de daurade royale  
En croûte d'olive, mousseline de ratte à l'huile d'olive*

*Dos de plie poêlé  
Aux légumes de saison, émulsion à la betterave*

## VIANDES

*Pièce de veau rôtie  
Polenta citronnée, tomate mi-séchée et ail confit, jus à la sauge*

*Pluma ibérique confite (porc)  
Pastilla à l'oignon doux, sauce acidulée*

*Noisette d'agneau rôtie  
Fricassée d'artichaut aux olives, jus au thym*

*Faux Filet de boeuf Simmental rôti  
Carottes glacées au cumin, jus de braisage aux olives*

## FROMAGE

*Sélection de fromages du Château*



Réception



DESSERTS



Présentation individuelle servie à l'assiette

*Macaron vanille et noix caramélisées  
Compote et sorbet pomme verte*

*Mille-feuille croustillant au praliné noisette  
Chantilly orange*

*Tartelette crumble aux poires  
Glace caramel à la fleur de sel*

*Biscuit croquant au deux chocolats  
Crème glacée vanille*

Présentation en une seule pièce pouvant être découpée

*Royal chocolat  
Sur son croquant au praliné*

*Biscuit pain d'épices  
Tombée de pommes et bavaroise caramel*

*Entremet chocolat au lait et orange  
Croustillant au riz soufflé*

*Délice vanille et fruit de la passion  
Biscuit noix de coco*

**Menu à 58 euros (hors boissons)**

Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

**Menu à 72 euros (hors boissons)**

Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert

**Pour les menus hors boissons vous sélectionnez les vins à la carte du restaurant.**

**Forfait à 85 euros par personne boissons incluses**

Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, fromage et dessert, 1/2 bouteille de vins par personne -vin blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

**Forfait à 99 euros par personne boissons incluses**

Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert, 1/2 bouteille de vins par personne -vin blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

**Forfait enfant à 19 euros, eaux minérales incluses**

**Forfait animateur à 58 euros, eaux minérales incluses**



Réception



Cette proposition requière un minimum de 30 convives.  
Liste proposée à titre d'exemple. 25 pièces par personnes

### Assortiment de feuilletés du Chef



### Froid



Huitre à la crème de raifort  
Royal de foie gras de canard au pistou  
Blinis de maïs, guacamole d'avocat  
Mousseline de chou fleur, copeaux de jambon  
Tartare de Bœuf, œuf de caille à cheval

### Chaud



Brochette de volaille et ananas au saté  
Nuggets de foie gras, chutney fruit  
Velouté de Châtaigne, émulsion noisette  
Accras de Morue  
Beignet de Beaufort  
Risotto onctueux aux herbes, dentelle de parmesan  
Nem de crustacés à la Menthe  
Samossa de volaille au Curry  
Tempura de gambas aux paprika

### Dessert



Consommé de melon à la verveine  
Panacotta à la vanille citronnée  
Blanc manger aux saveurs exotiques  
Assortiment de fruits du moment  
Milk-shake à l'abricot au parfum de lavande  
Éclair au chocolat  
Tartelette aux fraises  
Crème caramel à la fleur de sel  
Délicatesse de pistache à l'amaretto  
Macaron parfumé  
Choux à la chantilly  
Macaron Parfumé au miel et mascarpone  
Dessert du Chef

### Forfait à 94 euros boissons incluses Classique

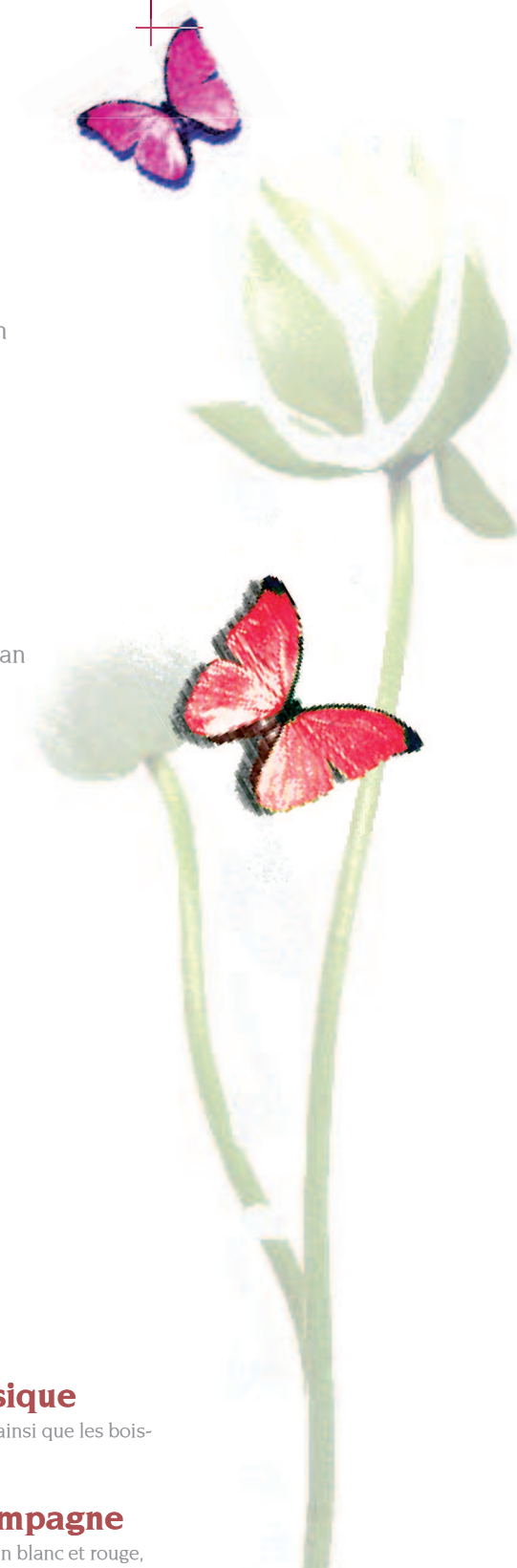
Martini Blanc et Rouge, Gin, Vodka, Porto, Whisky, bière, Vin blanc et rouge, ainsi que les boissons non alcoolisées : Sodas, Eaux minérales et Jus de fruits.

### Forfait à 103 euros boissons incluses Champagne

Champagne brut, Martini Blanc et Rouge, Gin, Vodka, Porto, Whisky, bière, Vin blanc et rouge, ainsi que les boissons non alcoolisées : Sodas, Eaux minérales et Jus de fruits,

### Forfait Enfant à 51 euros boissons incluses

Sodas, Eaux minérales et Jus de fruits



Réception

## FORFAIT VINS



### Vin blanc

Bugey « Cuvée Maxime » Domaine Angelot 2009  
Côtes du Rhône « Belleruche » M. Chapoutier 2009  
Côtes du Jura Chardonnay Domaine Grand 2007  
Premières Côtes de Blaye Château Bertinerie 2008  
Bourgogne « Montmeix » Domaine Michelot 2008

### Vin rouge

Côtes du Jura « Sélection » Domaine Grand 2007  
Côtes du Rhône « Belleruche » M. Chapoutier 2008  
Madiran « Cuvée Torus » A Brumont 2007  
Premières Côtes de Blaye Château Bertinerie 2005  
Bourgueil « Peu Muleau » Domaine de la Chevalerie 2009

## BUFFET BAR DE FIN DE SOIREE

### Boissons à volonté au choix de chaque invité selon la formule choisie

#### Boissons non alcoolisées

Eaux minérales, sodas et Jus de fruits

7 € par personne

#### Boissons alcoolisées

Eaux minérales, sodas, Jus de fruits,  
et **3 alcools à choisir** selon la liste ci dessous :  
Armagnac, Cognac, Calvados, Rhum, Cointreau,  
Grand Marnier, Manzana, Limoncello, Grappa,  
Liqueur de fruit, Whisky, Gin, Vodka, bière, vin.

19 € par personne

*Les formules buffet bar sont affichées avec un tarif valable pour toute la durée de la soirée dansante.*

### • A la consommation

#### Bouteille d'alcools

**Alcools à choisir** selon la liste ci-dessous :  
Armagnac, Cognac, Calvados, Rhum, Cointreau,  
Grand Marnier, Manzana, Limoncello, Grappa,  
Whisky, Gin, Vodka.

100 € la bouteille



Château de Divonne

## HEBERGEMENT



### La privatisation du Château

Au delà de 80 convives, l'exclusivité du Château devient nécessaire.

L'Exclusivité porte sur l'ensemble des chambres et des salons dès 16h le jour de votre arrivée et pour toute la durée de votre soirée.

Le prix de l'Exclusivité varie selon le nombre de convives au repas ; il inclut la location de l'ensemble des espaces du Château (salons et chambres) hors nourriture et boissons.

Minimum de 80 convives

7990 €

De 61 à 79 convives

9990 €

De 50 à 60 convives

10 990 €

De Novembre à Mars, les tarifs de l'Exclusivité sont minorés de 20%.

## PETIT DEJEUNER

Afin de se retrouver une dernière fois le lendemain matin avant le départ de vos invités, nous vous proposons dans notre restaurant, ou en terrasse:

### **Le Petit Déjeuner Continental**

15 € par personne

Servi entre 7h30 et 10h00

Comprenant boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, corbeille de fruits.

### **Le Petit déjeuner buffet**

23 € par personne

Servi entre 7h30 et 10h00

Comprenant boissons chaudes, jus de fruits, buffet de sélections sucrées et salées, charcuterie, saumon, corbeille de fruits, pâtisseries.

Servi en Salle Voûtée sans supplément ou dans les salons du restaurant avec un sur-coût de 2000 euros:

### **Le Petit déjeuner buffet tardif**

23 € par personne

Servi entre 9h30 et 12h00

Comprenant boissons chaudes, jus de fruits, buffet de sélections sucrées et salées



## PRESTATIONS ET SERVICES



### Les prestations incluses

- ◆ Impression du plan de salle
- ◆ Impression des menus et chevalets individuels
- ◆ Choix du centre de table fleuri chez Azur Fleurs, Divonne les Bains

Pour le déjeuner, un supplément de **115 euros** par heure sera facturé pour le service au delà de 16 h 00. Toute heure entamée sera facturée.

Pour le dîner, un supplément de **215 euros** par heure sera facturé pour le service au delà de 01 h 00. Toute heure entamée sera facturée.

Vous décidez librement de l'heure de la fin du service et validez avec le Maître d'Hôtel l'heure de fin de la soirée.

## GARANTIES DE RESERVATIONS

Votre réservation devient ferme et définitive après signature des Conditions Générales De Ventes, du « Bon pour Accord » et du versement du premier acompte.

Le nombre de couverts confirmé 72h00 avant votre arrivée sert de base de facturation.

## DROITS SACEM

Dans le cadre d'une soirée dansante, un forfait de 197,70 euros vous est demandé afin de vous acquitter des droits perçus par La Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SACEM).





### ANIMATIONS / SPECTACLES

**PLANITSWISS**  
Michel HUGUENIN  
Lausanne  
0041 21 320 13 30  
[www.planitswiss.com](http://www.planitswiss.com)

**ANIMUSIK**  
Stéphane CLUZEL  
DJ, Animation  
06 14 86 07 23  
F-74240 Gaillard  
[www.animusik.com](http://www.animusik.com)

**Gilles GREGGIO**  
Animation musicale et concerts  
06 12 09 62 63  
[www.gilles-greggio.com](http://www.gilles-greggio.com)

**PUBLICSHOW**  
Animation musicale  
Rue du Valais 18, 1202 Genève  
+41 22 919 10 80  
[www.public-show.ch](http://www.public-show.ch)

### LOCATION

**KENTEC**  
*Sonorisation, éclairage*  
F-01210 FERNEY VOLTAIRE  
04 50 42 82 58



### DECORATION

**AZUR FLEURS**  
F-01220 DIVONNE LES BAINS  
04 50 20 04 80  
[www.azurfleurs.fr](http://www.azurfleurs.fr)

### PHOTOGRAPHES

**STUDIO CASAGRANDE**  
CH-1208 GENEVE  
00 41 22 840 32 70  
[www.studiocasagrande.com](http://www.studiocasagrande.com)

### BEAUTE

**DESSANGE INSTITUT**  
51, rue des Bains  
01220 Divonne les Bains  
04 50 20 25 02  
[www.dessange.com](http://www.dessange.com)

