

SITUÉ À 15' DE GRENOBLE OU 20' DE CHAMBÉRY, LE DOMAINE DES FONTAINES EST IDÉAL POUR VOS SÉJOURS D'AFFAIRES, RÉCEPTIONS OU VOS REPAS DE GROUPES. L'ÉTÉ, LE RESORT VOUS ACCUEILLE AU BORD DE SA PISCINE.



« 6 salles de réunion (470m<sup>2</sup>)  
80 chambres\*\*\*  
Salle fitness  
Restaurant  
Bar  
Parking privé »



RESORT HÔTEL RESTAURANT SÉMINAIRES  
BERNIN (ISÈRE)



# GROUPES ET SÉMINAIRES

DOMAINE DES FONTAINES 134 CHEMIN DES FONTAINES 38190 BERNIN

TÉL: +33 (0)4 76 52 59 02

E-MAIL: CONTACT@DOMAINE-DES-FONTAINES.COM

WEB: WWW.DOMAINE-DES-FONTAINES.COM



## Séminaires et incentive au Domaine des Fontaines

RÉUNIONS SUR MESURE

### **CAFÉ D'ACCUEIL 4.18€HT/4.60€TTC**

Boissons chaudes, jus de fruits

### **CAFÉ DE BIENVENUE 6.09€HT/6.70€TTC**

Boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries

### **PAUSE VIENNOISE DU MATIN 7.09€HT/7.80€TTC**

Boissons chaudes, jus de fruits, fruits frais, viennoiserie

### **PAUSE APRÈS-MIDI 9.55€HT/10.50€TTC**

Boissons chaudes, sodas, gourmandises

### **DÉJEUNER AU CHOIX DU CHEF 23.18€HT/25.50€TTC**

Une entrée, un plat chaud, dessert, eaux minérales et boissons chaudes

### **VIN EN ACCOMPAGNEMENT 11.67€HT/14€TTC**

Facturation à la bouteille - selon nos sélections - 1 bouteille pour 4 personnes

### **Journée «JOB NON STOP» 41.55€HT/45.71€TTC**

A disposition en permanence dans votre salon :

boissons chaudes, jus de fruits et sodas, corbeille de fruits frais et viennoiseries

Déjeuner servi en réunion : Assiette anglaise et dessert

Pause de l'après-midi : Gourmandises



LA TABLE

### **MENUS ÉTABLIS SELON LES SAISONS**

**30€HT / 33€TTC**

Au choix : entrée, plat, dessert.

Eaux minérales et café inclus

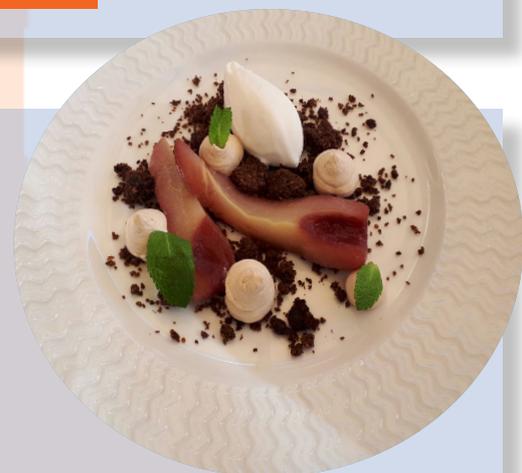
Supplément fromage du Dauphiné : 4.73€HT/5.20€TTC

### **BUFFET RÉGIONAL**

**33.64€HT/37€TTC** Prix/pers sans plat chaud, hors boissons

**40.91€HT/45€TTC** Prix/pers avec plat chaud, hors boissons

Assortiment d'entrée, plat chaud servi en Shaffing dish, fromage et fromage blanc, assortiment de dessert





## Evénements et réceptions au Domaine des Fontaines

### APÉRITIF

#### APÉRITIF DU GRESIVAUDAN

8.50€HT/9.90€TTC

Kir vin blanc de la vallée du Grésivaudan  
(1 bouteille de vin pour 4)

jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

#### APÉRITIF DES ILES

12.93€HT/14.90€TTC

Punch des Iles (1 litre pour 4)

Jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

#### APÉRITIF DES CLOYÈRES

12.84€HT/14.90€TTC

Chartreuse, vin pétillant, citron (1 bouteille de vin pour 4)

Jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

#### FORFAIT SOFT

4.75€HT/5.23€TTC

Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

#### FORFAIT SANS ALCOOL

4.75€HT/5.23€TTC

Eaux minérales plates et gazeuses, café

### PIÈCES APÉRITIVES

#### LES CANAPÉS AU CHOIX DU CHEF

4 canapés /pers 5.91€HT/6.50€TTC

6 canapés/pers 8.82€HT/9.70€TTC

8 canapés/pers 11.82€HT/13€TTC

10 canapés/pers 14.82€HT/16.30€TTC

### LES VINS

#### VIN ROUGE

Merlot, Vin de Pays 14€TTC

Pinot de Savoie, F&N Masson 16€TTC

#### VIN BLANC

Viognier de la Drôme, Delas 16€TTC

Apremont de Savoie, F&N Masson 16€TTC

#### VIN ROSÉ

IGP Les Vidaux 14€TTC

Côte de Provence, Moment de Plaisir 14€TTC

### COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES

#### 15 PIÈCES AU CHOIX DU CHEF

23.64€HT/26€TTC

(prix par personne et hors boisson)

6 pièces chaudes, 6 pièces froides,

3 réduits sucrés

#### SUPPLÉMENT FROMAGE

4.73€HT/5.20€TTC

Equivalent à une assiette de 3 fromages  
accompagnés de pain



## LES PIÈCES APÉRITIVES

1,82€HT/2€TTC

### LES CANAPÉS FROIDS

Rillettes de thon  
Canapé jambon cru  
Canapé saumon fumé  
Mousse de foie gras au pain d'épices  
Verrine de tartare de tomates  
Verrine de mousse de chèvre frais et tomates séchées  
Verrine de caviar d'aubergine  
Canapé au Bleu du Vercors et noix  
Verrine de Gaspacho Andalou  
Verrine de mousse d'avocat et crevettes  
Wrap de viande des Alpes séchée

### LES CANAPÉS CHAUDS

Feuilletés divers  
Brochette de poulet Yakitori  
Brochette de crevettes  
Accras de morue  
Croque Monsieur  
Brochette de bœuf

### LES RÉDUITS SUCRÉS

Baba au rhum  
Tartelettes diverses  
Choux à la vanille  
Macarons  
Brownies  
Eclairs  
Mignardises



## LES CANAPÉS FESTIFS

2.27€HT/2.50€TTC

Foie gras de canard sur toast de pain d'épices, chutney de mangue au verjus  
Carpaccio de St Jacques et vinaigrette vanille fruits de la passion  
Tourton d'escargots à l'ail des ours  
Chou chantilly au chèvre frais et huile de truffes  
Ceviche de thon au lait de coco  
Ballotine de volaille aux morilles  
Toast de magrets de canard fumés et marmelade d'abricots



## ZOOM SUR UNE JOURNÉE D'ÉTUDE TYPE

Café de bienvenue (boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries)  
Déjeuner au choix du chef (entrée, plat, dessert, eaux et café inclus)  
Pause de l'après-midi (boissons chaudes, sodas et gourmandises)

Location de salle incluse  
Matériel mis à disposition :  
- Un écran et notre vidéoprojecteur  
- Un paperboard avec feutres  
- Bloc notes et critérium  
- Eaux minérales  
Accès Internet

**49€HT**  
54€TTC



# LOCATION DE SALLES

Ces tarifs sont valables pour :

**LOCATION «JOURNÉE»**

de 8h00 à 18h00

**LOCATION «½ JOURNÉE»**

de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

Toutes nos salles sont à la lumière du jour, avec des accès directs sur l'extérieur et sont climatisées individuellement.

Nos salles de séminaires sont équipées avec écran géant, stylos, bloc notes, eaux minérales sur table, un paperboard avec feutres, WIFI gratuit et illimité.

Autre matériel sur demande (vidéoprojecteur, sonorisation...).



	m2	Tarif Journée		Tarif ½ Journée		 200 130 60	 / 40 25	 230 90 90
		HT	TTC	HT	TTC			
ESPACE GRESIVAUDAN	250	835 €	1002 €	585 €	702 €			
SALON DU CROZET	125	420 €	504 €	335 €	402 €			
SALON DU LAC BLANC	125	420 €	504 €	335 €	402 €			

	m2	Tarif Journée		Tarif ½ Journée		 120 30 30 30	 / 15 15 15	 90 27 27 27
		HT	TTC	HT	TTC			
ESPACE BELLEDONNE	119	540 €	648 €	405 €	486 €			
SALON LAC DE CROP	40	180 €	216 €	135 €	162 €			
SALON LAC DE JASSE	39	180 €	216 €	135 €	162 €			
SALON LAC DE DOMENON	40	180 €	216 €	135 €	162 €			

SALON CROP/JASSE ou DOMENON/JASSE	80	360 €	432€	270 €	324 €	60	25	60
-----------------------------------	----	-------	------	-------	-------	----	----	----



