

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 (470m²)
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

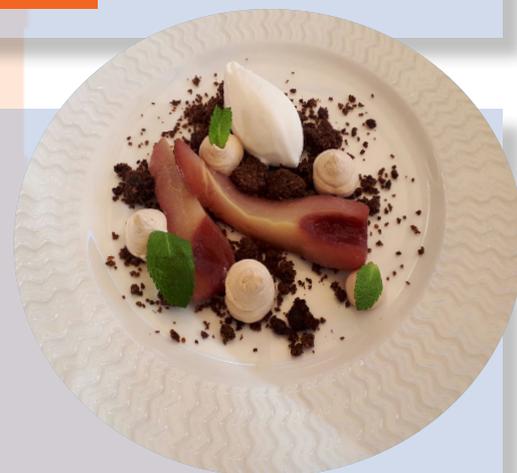
Supplément fromage du Dauphiné : 4.73€HT/5.20€TTC

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

56€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
-----------------------------------	----	-------	------	-------	-------	----	----	----



