

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.



« 5 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

+33 (0)4 76 52 59 02

seminaires@domaine-des-fontaines.com

domaine-des-fontaines.com



SÉMINAIRES ET INCENTIVE AU DOMAINE DES FONTAINES

JOURNÉE D'ÉTUDES

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



50€HT
56€TTC

RÉUNION 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, viennoiseries

PAUSE APRÈS-MIDI 9.55€HT/10.50€TTC

Boissons chaudes, sodas, gourmandises

DÉJEUNER AU CHOIX DU CHEF 24.55€HT/27.00€TTC

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

VIN EN ACCOMPAGNEMENT 15.84€HT/19.00€TTC

Facturation à la bouteille - selon nos sélections

1 bouteille pour 4 personnes



LA TABLE

MENUS TRADITION

30€HT/33€TTC

Au choix : entrée, plat, dessert.

Eaux minérales et café inclus

Supplément Fromage du Dauphiné : 5.46€HT/6.00€TTC

BUFFET RÉGIONAL

33.64€HT/37.00€TTC Prix/pers sans plat chaud, hors boissons

40.91€HT/45.00€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 de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

APÉRITIF DES ILES

12.93€HT/14.90€TTC

Punch des Iles (1 litre pour 4)
Jus de fruits, 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 de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

FORFAIT SOFT

4.55€HT/5.00€TTC

Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

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

5.46€HT/6.00€TTC

Assiette de 3 fromages régionaux.



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

SÉLECTION DE VINS

A partir de 19€TTC la bouteille



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
Beignets de crevettes

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



PLATEAUX REPAS

Service de plateaux repas dans votre salon
Menu au choix du Chef

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Eaux
- Café

20.91€HT
23€TTC



LOCATION DE SALLES

Ces tarifs sont valables pour :

LOCATION JOURNÉE de 8h00 à 18h00

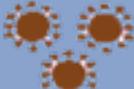
LOCATION ½ JOURNÉE de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

- ◆ 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
--	----	-------	-------	-------	-------	----	----	----



