

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.



*Hôtel****
80 chambres*

Restaurant Les Cloyères

*Salle de Sports
Home Fitness*

*Espace Congrès
5 salles de réunion (470m²)*

Bar

Parking privé



RESORT HÔTEL RESTAURANT SÉMINAIRES
BERNIN (ISÈRE)



GROUPES & 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 4.36€HT/4.80€TTC

Boissons chaudes, jus de fruits

CAFÉ D'ACCUEIL / PAUSE DE L'APRÈS-MIDI 2.73€HT/3.00€TTC

Boissons chaudes uniquement

CAFÉ DE BIENVENUE 6.36€HT/7.00€TTC

Boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries

PAUSE VIENNOISE DU MATIN 7.45€HT/8.20€TTC

Boissons chaudes, jus de fruits, fruits frais, viennoiseries

PAUSE APRÈS-MIDI

- Boissons chaudes, sodas, gourmandises : 8.82€HT/9.70€TTC
- Boissons chaudes, sodas, gourmandises, fruits 10.00€HT/11.00€TTC
- Boissons chaudes, sodas : 5.73€HT/6.30€TTC

DÉJEUNER AU CHOIX DU CHEF

- Entrée/Plat/Dessert, eaux et boissons chaudes : 25.91€HT/28.50€TTC
- Entrée/Plat, eaux et boissons chaudes : 21.36€HT/23.50€TTC
- Plat/Dessert, eaux et boissons chaudes : 21.36€HT/23.50€TTC

VIN EN ACCOMPAGNEMENT 20.83€HT/25.00€TTC

Facturation à la bouteille - selon nos sélections



LA TABLE*

MENUS TRADITION

31.82€HT/35.00€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



* Les plats peuvent être changés en fonction de la conjoncture économique du moment



EVÉNEMENTS ET RÉCEPTIONS AU DOMAINE DES FONTAINES

APÉRITIF

APÉRITIF DU GRESIVAUDAN 8.92€HT/10.40€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 ÎLES 13.61€HT/15.60€TTC

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

APÉRITIF DES CLOYÈRES 13.73€HT/15.90€TTC

Chartreuse, vin pétillant, citron (1 bouteille de vin pour 4)
Jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

FORFAIT BOISSONS 6.82€ HT / 7.50€ TTC

Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses et boissons chaudes

FORFAIT SOFT 5.73€HT/6.30€TTC

Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

15 PIÈCES AU CHOIX DU CHEF

25.00€HT/27.50€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 DE VOTRE CHOIX

Canapés froids, chauds, les réduits sucrés
2.00€HT/2.20€TTC (prix par pièce)

LES CANAPÉS AU CHOIX DU CHEF

- Canapés /pers : 6.18€HT/6.80€TTC
- 6 canapés/pers : 9.27€HT/10.20€TTC
- 8 canapés/pers : 12.36€HT/13.60€TTC
- 10 canapés/pers : 15.55€HT/17.10€TTC

LES CANAPÉS FESTIFS

2.36€HT/2.60€TTC



LES VINS

SÉLECTION DE VINS

A partir de 25.00€TTC la bouteille



LES PIÈCES APÉRITIVES

2.00€HT/2.20€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



CANAPÉS FESTIFS

2.36€HT/2.60€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



LES 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

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

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



	m2	Tarif Journée		Tarif ½ Journée				
		HT	TTC	HT	TTC			
ESPACE GRESIVAUDAN	250	875 €	1050 €	615 €	738 €	200	/	230
SALON DU CROZET	125	440 €	528 €	370 €	444 €	130	40	90
SALON DU LAC BLANC	125	440 €	528 €	370 €	444 €	60	25	90

	m2	Tarif Journée		Tarif ½ Journée				
		HT	TTC	HT	TTC			
ESPACE BELLEDONNE	119	570 €	684 €	425 €	510 €	120	/	90
SALON LAC DE CROP	40	190 €	228 €	145 €	174 €	30	15	27
SALON LAC DE JASSE	39	190 €	228 €	145 €	174 €	30	15	27
SALON LAC DE DOMENON	40	190 €	228 €	145 €	174 €	30	15	27

SALON CROP/JASSE ou DOMENON/JASSE	80	380 €	456 €	290 €	348 €	60	25	60
-----------------------------------	----	-------	-------	-------	-------	----	----	----



