

Votre  
mariage

au

Château de

*Divonne*

*2012*



## UN EVENEMENT PERSONNALISE

### Un contact dédié

Le service commercial vous accompagne tout au long de la préparation de votre mariage au Château de Divonne\*\*\*\*.

### Un projet planifié

La date de votre mariage est fixée. Vous avez choisi le Château de Divonne pour célébrer ce jour si particulier. Nous vous recevons pour une visite de l'établissement.

### Plus d'1 an avant...

Nous portons une option sur la date définie pendant une semaine. Il est alors temps de dresser une liste estimative des invités et de décider du budget total du mariage.

Vous composez votre événement avec les différents forfaits proposés dans la brochure « Votre mariage au Château de Divonne\*\*\*\* » et nous vous envoyons un devis estimatif.

C'est également le moment de réserver quelques chambres pour vos invités

Pour réserver fermement votre date et confirmer votre événement, un acompte de 50 % du montant total du devis vous sera demandé.

### 6 mois avant

Vous recevez les réponses de vos invités pour votre réception.

Il est temps de planifier les autres détails pour parfaire l'organisation de votre mariage. Une liste de prestataires est à votre disposition dans la brochure.

### 2 à 3 mois avant

Nous prenons rendez-vous pour discuter de l'organisation générale du mariage et tester le menu.

Prévoir le choix du menu à déguster deux semaines avant le rendez-vous.

### 1 mois avant

Nous vous envoyons le plan de salle pour la disposition des tables. Vous pouvez placer vos invités et donner un nom à chaque table.

Nous vous remercions de nous faire parvenir le 2e acompte.

### 15 jours avant

C'est à ce moment que vous communiquerez votre plan de table détaillé et la liste d'attribution des chambres. Nous validons ensemble le timing de chaque intervenant (préparation, décoration, photographe, discours...)

### 3 jours avant

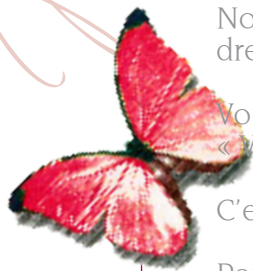
Nous vous demandons de confirmer définitivement le nombre de convives qui servira de base de facturation.

Afin de vous satisfaire pleinement, nous vous demandons de bien vouloir nous confirmer vos besoins précis en organisation et restauration la veille et le lendemain de votre mariage.



Château de Divonne

Mariage





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

### • Cocktail - minimum 20 invités

**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)

La deuxième heure

**7 € par enfant pour 1 heure**

**3 € par personne**



### • A la consommation

**Coupe de Champagne blanc**

**13 € par personne**

**Crémant du Jura / Kir Vin Blanc**

**9 € par personne**



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



### ENTREES

**Emincé de thon en croûte de sésame et pavot**  
*Au fenouil croquant, vinaigrette citronnée*

**Salade d'asperges**  
*Crème de mascarpone à la ciboulette, queue de scampi poêlée*

**Guacamole d'avocat à la chair de crabe**  
*Blinis de maïs, chips de citron*

**Vitello tonnato**  
*Accompagné d'un mesclun et câpres, copeaux de parmesan*

**Soupe au pistou provençale**  
*A la tapenade*

**Terrine de foie gras**  
*Cuit au naturel, accompagnée de toasts*

### POISSONS

**Dos de daurade poêlé**  
*Ragoût de légumes du moment lié aux herbes*

**Filet de bar cuit vapeur**  
*Mousseline de pomme purée à l'huile d'olive, pétale de tomate mi-séchée*

**Darne de saumon juste saisie**  
*Etuée de fenouil*

### VIANDES

**Pluma ibérique poêlée (porc)**  
*Pastilla d'oignons doux aux fruits du mendiant*

**Pièce de veau rôtie**  
*Risotto onctueux de Crozets au Beaufort, jus à la sauge*

**Côte d'agneau cuite au four**  
*Ratatouille méditerranéenne, jus corsé au basilic*

**Faux-filet de bœuf rôti**  
*Cœur d'artichaut farci aux tomates et olives, jus corsé*

### FROMAGE

*Sélection de fromages du Château*





### DESSERTS

#### Présentation individuelle servie à l'assiette

*Vacherin à la fraise, citron basilic*

*Millefeuille à la vanille, compote de fruits rouges*

*Carpaccio d'ananas, sorbet au citron vert*

*Tartelette pistache et griotte, chantilly vanille*

#### Présentation en une seule pièce pouvant être découpée par les mariés

*Royal au chocolat, sur son croquant praliné*

*Biscuit moelleux aux amandes, mousse à l'abricot*

*Dacquoise noisette, crémeux chocolat et café*

*Biscuit croquant à la pistache, mousse framboise*

*Délice à la fraise, mousseline vanille*

#### **Menu à 60 euros (hors boissons)**

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

#### **Menu à 74 euros (hors boissons)**

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

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

#### **Forfait à 87 euros par personne boissons incluses**

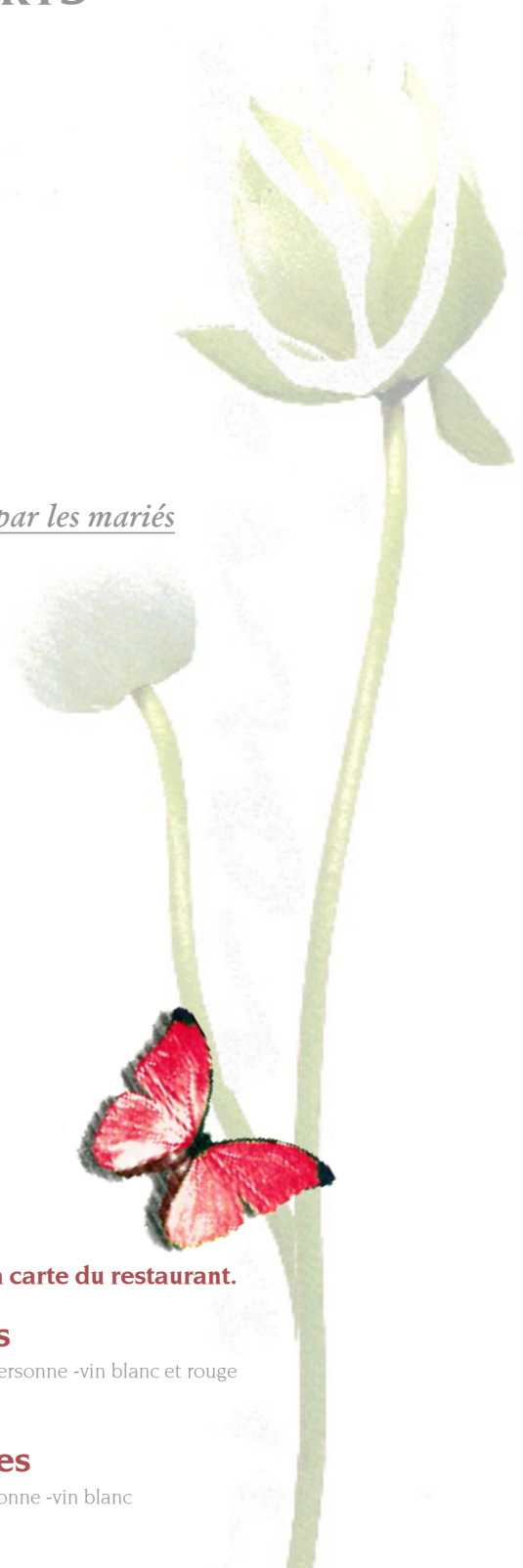
Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, fromage et dessert, 1/2 bouteille de vins par personne -vin blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

#### **Forfait à 101 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 prestataire à 60 euros, eaux minérales incluses**



Mariage

## TOAST DES MARIÉS

Le Toast des mariés est plus qu'une tradition.  
Pour célébrer ce moment particulier, juste avant d'ouvrir le bal, nous vous proposons une coupe de Champagne.

**Toast des mariés avec une coupe de Champagne**

9 € par personne

## LE BAL ET SON BUFFET BAR

Le bal désormais ouvert par les mariés, nous vous proposons un bar ouvert toute la soirée pour vous accompagner pendant la danse.

Les formules ci-dessous sont à considérer pour tous les invités.

### Boissons à volonté 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

#### • **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



## HEBERGEMENT

### La suite des mariés et la dégustation du repas de mariage

Pour choisir votre menu de mariage, un repas pour 2 personnes vous est offert (Au delà de 50 adultes) après la confirmation de votre évènement. C'est aussi l'occasion de découvrir les vins et de les choisir avec notre sommelier. Le repas est à organiser entre 3 et 6 semaines avant la date de votre évènement.

Au delà de 50 adultes, nous avons le plaisir d'offrir une suite au Château aux mariés pour leur nuit de noces.

Le tarif des chambres le vendredi et le dimanche est minoré de 20% sur le tarif public et selon la catégorie de chambre, hors chambres classiques et dans la limite de 10 chambres.

Dans le cas d'une non-privatisation, le tarif des chambres le samedi est minoré de 20% sur le tarif public et selon la catégorie de chambre, hors chambres classiques et dans la limite de 10 chambres.

### La privatisation du Château

Au delà de 80 adultes pour le repas, 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 des salons et chambres, hors nourriture et boissons.

Minimum de 90 adultes

7990 €

Minimum de 70 adultes

9990 €

Minimum de 60 adultes

11 990 €

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

En deçà de 60 adultes, un tarif sur-mesure vous sera proposé pour l'exclusivité. Le tarif de la privatisation sera basé sur le nombre d'adultes confirmés au repas.

## PETIT-DEJEUNER

Afin de se retrouver une dernière fois le lendemain matin avant le départ de vos invités, nous vous proposons de 9h30 à 12h00:

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

**23 € par personne**

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 3000 euros. Réservé aux exclusivités.



Château de Divonne

## 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.

Les mariés décident librement de l'heure de la fin du service et valident avec le Maître d'Hôtel l'heure de fin de la soirée.

### Notre palette de services personnalisés

**Cérémonie en plein air** (uniquement en exclusivité) **400 euros**  
La cérémonie peut se dérouler dans le parc ou dans notre salle Voûtée  
Maximum de 80 places assises.

Location d'un système de sonorisation (microphone et enceinte) **90 euros**

#### **Animation musicale**

Nous vous mettons en relation avec des partenaires privilégiés pour animer votre soirée.

En dehors d'une exclusivité, nous vous rappelons que le volume sonore de l'animation en Salle Voûtée devra être réduit dès 1h30 du matin, et que l'accès à la terrasse sera limité à partir de minuit pour le confort de tous les clients.

En dehors des exclusivités, toute animation doit être organisée avec notre accord et validée en amont.

#### **Exposition d'art dans le parc du Château**

Une exposition d'art a lieu chaque année dans les jardins du Château, de mai à septembre. Les oeuvres d'art ne peuvent être déplacées.

#### **Feux d'artifices**

Merci de nous consulter en amont si vous souhaitez organiser un spectacle pyrotechnique ou un lâché de lampions dans l'enceinte du Château, et de nous faire parvenir l'autorisation de la Mairie.

## 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).

## GARANTIES DE RESERVATION

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. Le tarif de la privatisation sera basée sur le nombres d'adultes confirmés.



### ANIMATIONS / SPECTACLES

#### 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)

### NAVETTES / MINIBUS

#### BRIATICO

14 route du Pont-Butin  
1213 Petit Lancy  
+41 22 879 80 80  
[www.briatico.ch](http://www.briatico.ch)

#### EUROPTOURS

272 Rue Versoix  
01220 Divonne les Bains  
09 65 31 07 34  
[www.europtours.fr..](http://www.europtours.fr..)

### 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)

#### VINCENT HOFER

**Châtelard 36b**  
CH-1095 Lutry  
00 41 79 274 82 88  
[www.vincenthofer.com](http://www.vincenthofer.com)

#### Bernard Pillet

**8 rue de Hautains**  
01630 Saint Genis Pouilly  
04 50 42 03 59

### BEAUTE

#### DESSANGE INSTITUT

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

