

## Un site unique aux portes de Grenoble

### L'Espace Séminaires du Golf Hôtel Grenoble Charmeil

Un hôtel \*\*\*, un restaurant, un golf et un Espace totalement consacré aux séminaires.

Un équipe de professionnels à votre écoute pour vous conseiller depuis la première prise de contact et organiser sur place le moindre détail de votre cahier des charges.

Un interlocuteur unique suivra votre dossier tout au long de son élaboration.

Le Golf Hôtel Grenoble Charmeil vous reçoit dans un écrin de verdure. Un environnement d'une grande beauté où vous bénéficierez, toute l'année, d'une atmosphère sereine et des meilleures conditions de bien-être et de travail.

- Hôtel\*\*\* de 50 chambres
- Restaurant de 150 places, gastronomie raffinée adaptée aux réunions de travail. Aux beaux jours, les repas peuvent être servis en terrasse
- 4 salles de réunion de 55 à 150 m<sup>2</sup>
- Loisirs sur site : piscine, initiation golf sous forme de challenge, quad, paint ball, chasse au trésor, course d'orientation, création d'activité à la demande....
- Loisirs hors site : rafting, canyoning, spéléologie, initiation escalade, via ferrata....Activités encadrées par des moniteurs professionnels
- Nombreuses visites autour du site

● <i>Présentation générale</i>	<i>p.1</i>
● <i>Tarifs séminaires</i>	<i>p.2</i>
● <i>Apéritifs et cocktails</i>	<i>p.3 et 4</i>
● <i>Menus séminaires</i>	<i>p.5 et 6</i>
● <i>Menus de gala</i>	<i>p.7 et 8</i>
● <i>Activités et Animations</i>	<i>p.9 et 10</i>
● <i>Fiches techniques des salles de réunion</i>	<i>p.11</i>
● <i>Accès</i>	<i>p.12</i>

## SEMINAIRE - TARIFS 2007

### JOURNEE D'ETUDE

45 € TTC par personne comprenant :

- 1 salle équipée d'1 écran, 1 rétroprojecteur, 1 paperboard + feutres, papier + stylos + chevalets et eau minérale
- 2 pauses (une le matin et une l'après-midi) composées de café, thé, jus de fruits et viennoiseries, pâtisseries ou biscuits sucrés
- 1 déjeuner boissons comprises (vin : 1 bouteille pour 3 personnes, eau minérale et café) composé d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert.

*Toutes nos salles de réunion sont rafraîchies durant le déjeuner*

### SEMINAIRE RESIDENTIEL

En chambre individuelle : 129 € TTC par personne

En chambre double : 101 € TTC par personne

Comprenant : 1 journée d'étude + 1 dîner, vin (1 bouteille pour 3 personnes), eau minérale et café compris + 1 chambre + 1 petit déjeuner.

Nous consulter pour les périodes de promotion

### SALLE DE SOUS COMMISSION

220 € TTC par salle et par jour

### EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Location à la demande : vidéo projecteur, télévision, magnétoscope, caméscope, matériel de sonorisation,...

#### *Attention*

*\* Les options de réservation sont indiquées dans le devis*

*\* Toute réservation de chambre ou de repas non annulée 48H avant la manifestation sera facturée intégralement*

*\* Taxe de séjour en supplément*

### HOTEL

50 chambres (TV, satellite et Canal +) – 1 ascenseur panoramique

Vaste parking privé – piscine

Chambre individuelle = 87 € TTC - Chambre double = 96 € TTC par personne

Petit déjeuner buffet = 11.50 € TTC

Possibilité « d'accord société » pour l'hébergement

### TARIFS COMMUNICATIONS (prix TTC)

Photocopie : 0.30 €

Réception d'un fax : 0.30 €

Envoi d'un fax en France : 1.50 €

Envoi d'un fax à l'étranger : 3.00 €

Impression Page Noire : 0.30 €

Impression Page Couleur : 0.50 €

Transparent : 1.50 €

Téléphone : 0.31 € l'unité

Envoi ou réception de mail, la connexion : 1.50 €

Consultation Internet : 3.00 €

Vente de CD à graver : 5.00 €

Gravure sur CD : 3.00 €

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## APERITIFS - 1 -

### BOISSONS ALCOOLISEES (prix TTC)

Kir	3.30 €
Kir pétillant	4.30 €
Kir Royal	7.00 €
Coupe de Champagne	6.20 €
Bouteille de vin, rouge ou blanc	à partir de 23 € (75cl)

#### A partir de 25 personnes :

Punch	Le verre 4.30 € → à volonté 6.40 € par personne
Sangria	Le verre 4.30 € → à volonté 6.40€ par personne
Marquissette	Le verre 4.30 € → à volonté 6.40€ par personne

**Open Bar** = sous forme de ticket

Coût du ticket = 3.00 €

Boisson non alcoolisée ou bière pression, pastis, martini = 1 ticket

Boisson alcoolisée (ex : whisky, cognac, digestif...) = 2 tickets

Une boisson, au choix de chacun des participants = tarif en vigueur (ex : bière, jus de tomate, etc...)

### BOISSONS SANS ALCOOL (prix TTC)

#### Le verre :

Soda	2.80 €
Jus de Fruits	2.80 €
Cocktail de jus de Fruits	5.00 €
Eau Minérale (1L)	3.50 €

### CHAMPAGNE (prix TTC)

#### La bouteille :

Horiot	30 €
Duval Leroy Brut	42 €
Pommery Brut	44 €
Laurent Perrier Brut	44 €
Laurent Perrier Brut Rosé	53 €

*Forfait Champagne : pour 10 bouteilles achetées, nous vous offrons 2 bouteilles.*

Droit de Bouchon = 10 € par bouteille de 0.75 L ouverte

### Accompagnement (prix TTC)

Petits fours (3 par personne)	2.80 €
Feuilletés (3 par personne)	2.40 €
Canapés (l'unité, sucré ou salé)	1.30 €

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## APERITIFS - 2 -

### Cocktails dînatoires

#### **17 € TTC par personne (hors boissons)**

---

Hérisson de Raisin et Fromage

Mini Brochettes

(Volaille, pomme, oignons)

Boudin Créole

Canapés Variés

(Saumon fumé, jambon cru, roquefort et noix)

Tomates Cerises aux Rillettes de Canard

Toast Mousson de Canard à la Tapenade d'Escargot

#### **22 € TTC par personne (hors boissons)**

---

Mini Brochettes

(Gambas marinées avec poivrons et oignons)

Saucisses Cocktail, sauce Piquante

Canapés Variés

(Saumon fumé, jambon cru, roquefort et noix)

Toast Mousson de Canard à la Tapenade d'Escargot

Rillettes de Canard

Caviar d'Aubergine

Feuilletés variés

(Allumettes au fromage, anchois, saucisses)

Rillettes de Saumon en brochette

Feuilletés d'Escargots

Quiches Lorraines

Pizzas

Petites Tartes du Chef

*La composition des buffets peut être modifiée en fonction des arrivages du marché*

**D'autres cocktails dînatoires sont à votre disposition sur simple demande**

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## MENUS SEMINAIRES - 1 -

**30 € TTC par personne - Tarif inclus dans les forfaits Journée d'Etude et Résidentiel.**

Vous avez la possibilité de composer vous même votre menu (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) ou de le laisser à l'appréciation du Chef de Cuisine, selon le marché.

**Attention :** ceci est un **exemple**. Ces menus sont changés régulièrement  
Menus à votre disposition sur simple demande

### Entrées

Terrine de Poisson aux deux Sauces  
 Presse de Volaille au Jambon de Parme Sauce aux Poivrons Doux  
 Rillettes de Canard façon Golf du Charmeil  
 Tartare de Saumon Minute, Sauce à l'Aneth et à l'Huile de Noix  
 Parfait de Foie de Volaille aux Noix de Pékan (coulis de tomates aux fines herbes)  
 Salade Iséroise (lardons, noix, bleu, croûtons)  
 Pithiviers de Légumes du Sud  
 Salade Romaine (tomates, jambon de Parme, mozzarella, courgettes, olives)  
 Salade Océane (fruits de mer, saumon fumé)  
 Bisque de Homard au Croustillant de Lard fumé  
 Accra de Morue Sauce Piquante

### Plats

#### Viandes

Rôti de Veau farci Sauce au Porto  
 Barron d'Agneau à la Fleur de Thym  
 Magret de Canard Sauce Bigarde  
 Fricassée de Poulet à l'Antillaise  
 Sauté de Porc au Curry  
 Sauté d'Agneau à la Provençale  
 Mignon de Porc et son Jus Cuisson à l'étuvé  
 Carré d'Agneau Sauce Thym et Ail Doux  
 Bourguignon  
 Blanquette de Veau à l'ancienne

#### Poissons

Thon à la Provençale  
 Vivaneau Sauce Créole  
 Escalope de Saumon à l'Oseille  
 Mi-cuit de Filet de Sandre Sauce Vanillée  
 Duo de Poissons aux Deux Sauces  
 Filet de Dorade grillé Sauce Beurre Blanc  
 Darné de Cabillaud pochée Sauce Safranée  
 Aiglefin en Papillote  
 Filet de Raie Beurre Noisette  
 Pot au Feu de Saumon aux Petits Légumes

### Desserts

Fondant Chocolat, Crème Anglaise  
 Croustillant Pomme Cannelle  
 Mousse au Chocolat  
 Tarte aux Noix de Pékan  
 Terrine Chocolat Griotte Amaréna, Crème Anglaise parfumée à la Menthe  
 Rosace aux Poires farcies à l'Amande et Croustillants de Crêpes au Beurre d'Orgeat  
 Sablés Safranés aux Mangues Caramélisées  
 Poires sur Toast de Pain d'Épices Coulis au Beurre à l'Orange et Muscade

*Des modifications peuvent être apportées selon l'arrivée du marché  
 Un seul choix pour l'ensemble des convives  
 Le choix du menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'événement  
Menu boissons comprises : eau minérale, vin (1 bouteille pour 3 personnes) et café*

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## MENUS SEMINAIRES - 2 -

### Menus à thème

---

30 personnes minimum  
Menus Antillais, Espagnol, Corse, Italien, Alsacien...  
Sur demande

### Buffet Printemps – Été *(servi sur la terrasse si le temps le permet)*

---

**30 € TTC par personne**

#### Entrées

Crudités en Salade  
(tomates, carottes, céleris, betteraves, maïs)  
Salade Piémontaise  
(pommes de terre, oeufs, tomates, poivrons, cornichons, mayonnaise)  
Salade de Fruits de Mer  
Feta marinée à l'Huile d'Olive  
Oeufs Mimosa  
Boudin Créole  
Tapenade

#### Grillades au Barbecue \*

Brochettes de Poisson  
ou  
Brochettes de Viande  
ou  
Côtes d'Agneau grillées  
ou  
Galantines de Volaille  
ou  
Steaks grillé  
ou  
Sur buffet : Viande froide (Rôti de Porc, Rosbeef)  
Accompagnement : Légumes de Saison

#### Desserts

Tarte aux Pommes  
Mousse au Chocolat  
Tarte aux Noix  
Flan à la Vanille  
Salade de Fruits  
Corbeille de Fruits

*Des modifications peuvent être apportées selon l'arrivage du marché  
Menu boissons comprises : eau minérale, vin (1 bouteille pour 3 personnes) et café*

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## MENUS de GALA - 1 -

### EXEMPLES DE REPAS GASTRONOMIQUES

#### 38 € TTC par personne

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard,  
Tartelette d'Oignons Confits  
Ou  
Brochette de Saint Jacques aux Cèpes et Mousseline de Choux-  
Fleur  
Ou  
Crème de Potiron au Foie Gras  
et aux Noisettes

Filets d'Omble Chevalier du  
Lac d'Annecy et Bouillon de Lapin  
Pomme Cocotte en Velouse,  
Petits Légumes fanes  
Ou  
Pot-au-feu de Canard et sa Mique  
aux Petits Légumes braisés  
Ou  
Médaille de Veau aux Champignons  
Crêpe Vonassienne et Gâteau  
de Courgettes aux Amandes

Fromages de Notre Région

Poire Williams en Crumble, Sauce Caramel Salé, Sorbet à la  
Cannelle  
Ou  
Dango de Fruits sur une Abaisse de  
Brownie au Chocolat et Noix de Pécan, Crème Anglaise à la  
Menthe  
Ou  
Verre Enflammé de Douceur des Îles

#### 42 € TTC par personne

Mise en Bouche

Foie Gras Poêlé au Chocolat Amer,  
Vinaigre de Framboise  
Croustillant au Pain d'épices  
Ou  
Brochette de Langoustine, St Jacques Parfumée au Saïgon à la  
Fleur de Sel  
Ou  
Biscuit d'Etrilles, Gelée au Porto  
et Crème d'Herbes Fraîches

Croustillant de Grenadier,  
Endive Braisée à l'Orange,  
Déclinaison de Petits Légumes  
Sauce St Jacques  
Ou  
Filet de Bœuf Charolais  
bardé, Julienne de Betterave s  
et Tomates Confites Sauce Haussarde  
Ou  
Canard Laqué au Caramel de Soja, Tempura de Courgettes,  
Fleur farcie  
et Poire rôtie à l'Estragon

Fromages de notre Région

Tarte retournée de Papi Yvon comme une Tatin, Jus au Café  
torréfié,  
Granité de Pommes brûlées  
Ou  
Beignet de crème Ricotta, bâton de Gingembre glacé en  
Bavarois  
et son Jus réduit à la Coriandre  
Ou  
Orange pochée à la Menthe, Sabayon crémeux au Chocolat  
Safrané

*Des modifications peuvent être apportées selon l'arrivage du marché  
Un seul choix pour l'ensemble des convives  
Le choix du menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'événement  
Menu boissons comprises : eau minérale, vin (1 bouteille pour 3 personnes) et café*

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## MENUS de GALA - 2 -

### EXEMPLE DE REPAS GASTRONOMIQUE

55 € TTC par personne

*Mise en Bouche*

Terrine de Foie Gras parfumée au Réglisse, Pommes Reinette  
caramélisées qui me rappellent un Souvenir de Mon enfance

Ou

Sur un Nid de Roquette parfumée de Balsamique et d'Huile de Noix ce Croustillant de Champignons  
Forestiers en persillade

Ou

Gourmandise de Tourteau, Fenouil *confit*, *Girofle* et *Chips*  
*de Patates Douces*, *Vinaigrette au Parfum des Iles*

Noisettes d'Agneau de Sisteron aux Mendiants en duo de Spaghettis, de Courgettes Violon au Curry  
Rouge

Ou

Dos de Loup de Ligne rôti au Chorizo, Tarte fine de Légumes confits  
Sauce à la Crème d'Ail Doux

Ou

Filet Mignon de Biche et Cuisse de Canard confite en Duo, jus infusé au Miel d'Acacia et au Thé  
Pomme-Cannelle,

Gâteau d'Aubergines aux Amandes et Légumes farcis glacés

Fromages de notre Région

Tarte crémeuse aux Pralines de Saint Genix,  
Glace Noix-Caramel au Lait parfumé au Génépi

Ou

Ananas rôti, Mousse à la Noix de Coco, Coulis de Fruits de la Passion  
Sorbet Vanille

Ou

Saveur de Marrons confits, Poires rôties au Thé

Des modifications peuvent être apportées selon l'arrivée du marché

Un seul choix pour l'ensemble des convives

Le choix du menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'événement

Menu boissons comprises : eau minérale, vin (1 bouteille pour 3 personnes) et café

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## ACTIVITES / ANIMATIONS - 1 -

### INITIATION GOLF (prix TTC)

#### → INITIATION PRACTICE

Initiation au practice et si le timing le permet, mise en application sur le parcours école 5 trous.

- Moniteur, clubs, balles et infrastructures = 13.50 € l'heure par personne

*Minimum de facturation (si moins de 10 personnes) = 135 € TTC pour le groupe*

*En cas d'annulation moins de 48H avant cette animation, facturation de 135 € TTC pour le groupe par heure réservée*

#### → OLYMP' CHARMEIL

*Nous vous proposons de faire découvrir aux participants le jeu de golf à travers une initiation ludique et sportive, sous forme de « challenges ». Accompagnés d'un moniteur, ils découvriront les différents coups de golf (approches roulées et levées, grands coups et petits coups, putts...). Un moment de découverte et de détente pour se familiariser avec ce jeu de concentration et de maîtrise de soi. Votre groupe est divisé en sous groupes qui devront passer par chacun des 5 ateliers munis d'une carte de score individuelle. Ces cartes sont récoltées en fin d'initiation pour un comptage : 1 vainqueur individuel + 1 groupe vainqueur.*

*Cette forme d'initiation est idéale pour les séminaires en recherche de cohésion de groupe. En effet, des équipes sont formées au début de l'activité et feront ensemble chacun des ateliers en remplissant leur carte de score ; le but étant d'être soudés pour gagner face aux autres équipes.*

*Les dirigeants du séminaire pouvant former leurs équipes de façon stratégique.*

- 14.50 € l'heure par personne

- Un minimum de 2H et 15 personnes sont recommandés

Ce prix comprend le moniteur, le matériel, les balles, l'accès au domaine d'entraînement et l'installation des ateliers

*Minimum de facturation (si moins de 10 personnes) = 145 € l'heure pour le groupe*

*En cas d'annulation moins de 48H avant cette animation, facturation de 145 € TTC pour le groupe par heure réservée*

### EXCURSIONS

Tarifs sur demande

- Caves de la Grande Chartreuse : découverte de sa fameuse liqueur, visite et dégustation gratuites
- Distillerie Meunier : visite et dégustation gratuites
- Grottes de Choranche : un site unique en Europe
- Musées de Grenoble, différents musées d'art, d'histoire...
- Musée de l'eau
- Etc...

Tarifs TTC modifiables sans préavis

2007

## ACTIVITES / ANIMATIONS - 2 -

### ACTIVITES DE PLEIN AIR

---

Les activités suivantes sont proposées par des prestataires professionnels et spécialisés. Après descriptif, nous vous communiquons leurs coordonnées afin de vous renseigner et négocier directement avec eux.

#### → SUR SITE

Sur une zone privée boisée et aménagée de plus de 20 hectares, **attenant à l'hôtel**, toute l'équipe de **Nature Quad** vous propose des formules idéales pour des activités ludiques en complément de vos réunions de travail.

Quad, paintball, parcours aventure, chasse au trésor, Aventures à thème

Suivant vos objectifs, ils peuvent s'adapter à vos contraintes de groupe et **créer un programme à la carte** sur un thème précis ou en fonction de votre timing pour faire de votre challenge un moment inoubliable pour votre équipe. **De jour comme de nuit...**

Possibilité de coupler ces activités avec une initiation golf (classique ou sous forme de challenge)

#### → SUR SITE ET HORS SITE

Tir à l'arc, multi activités, rafting, canyoning, via ferrata, spéléo (promenade sous terre), chiens de traîneaux, raquette, etc...

### ANIMATIONS EN INTERIEUR SUR SITE

---

**Soirée festive** : spectacle d'animation de magie avec amusement, Close Up , Music Hall, faux serveurs, caricaturiste, soirée Casino, soirée dansante avec DJ et matériel, animations diverses...

**Initiation au « Line-dance »** Country Way – Ambiance garantie

**Détente Corporelle et Mentale** (techniques énergétiques Chinoises). Moins de 20 personnes

**Massages** spécialisés pour les séminaires : Espace Eveil





**Animation Œnologique**

## Fiche technique des salles de réunion



### Salles de réunion :

Elles sont toutes climatisées. Elles ont toutes vue sur le golf.

Salles	Surface	Théâtre	Ecole	U	Cocktail
					
<b>Chartreuse</b>	<b>65 m2</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
<b>Vercors</b>	<b>60 m2</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>25</b>	<b>50</b>
<b>Royans</b>	<b>55 m2</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>40</b>
<b>Chambaran</b>	<b>105 m2</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>100</b>
<b>Parménie (Chambaran + Royans)</b>	<b>150 m2</b>	<b>145</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>150</b>



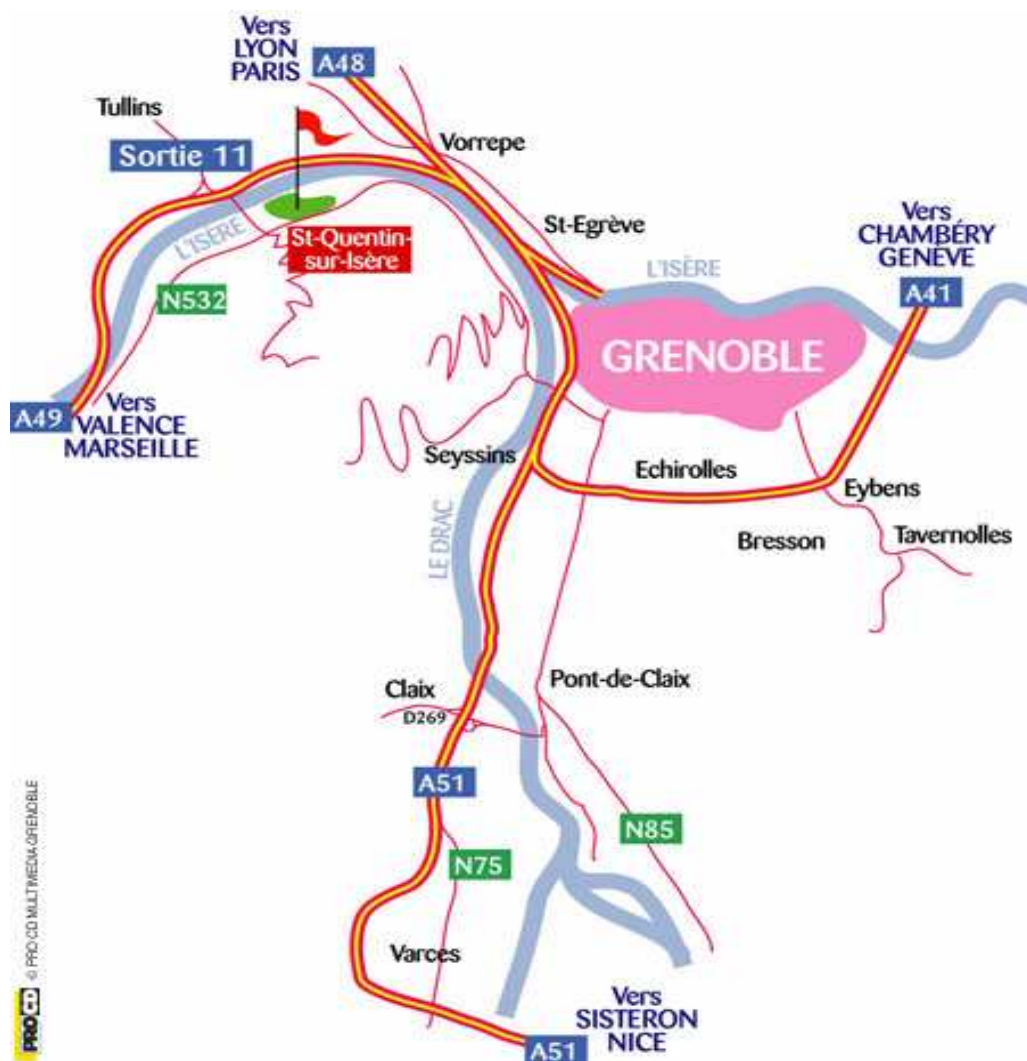
Salle Chartreuse



Salle Royans



Salle Chartreuse



## Golf Hôtel Grenoble Charmeil

38210 – Saint Quentin sur Isère  
tel 04 76 93 67 28  
fax 04 76 93 62 04

[info@golfhotelcharmeil.com](mailto:info@golfhotelcharmeil.com)  
[www.golfhotelcharmeil.com](http://www.golfhotelcharmeil.com)

### Depuis Grenoble et la Savoie

- Rode, direction LYON
- Sortie VALENCE (n°12)
- Suivre panneaux VALENCE, ST QUENTIN
- Avant St Quentin sur Isère, le Golf Hôtel est indiqué par un panneau lumineux  
Entrée à droite

### Depuis Lyon et les aéroports de Lyon et Grenoble

- Autoroute A48 (LYON-GRENOBLE)
- Sur l'autoroute, bifurcation vers TULLINS, VALENCE, sur l'A49
- Sortie n°11 TULLINS direction Saint Quentin s/Isère
- Au carrefour, dans St Quentin, le Golf Hôtel est fléché

### Depuis Valence et le Sud

- Autoroute A49 (VALENCE-GRENOBLE)
- Sortie n°11 TULLINS, direction St Quentin s/Isère
- Au carrefour dans St Quentin, le Golf Hôtel est fléché