

— Domaine —
La Grange à Jules
festif depuis 1981



Brochure soirées & événements d'Entreprises, Séminaires



Idéalement situé entre Annecy & Aix-les-Bains

100 Route des Daviet, 74540, Chapeiry



04.50.68.15.07



contact@grangeajules.fr



www.grangeajules.fr



@lagrangeajules

Sommaire

Pour vos événements d'entreprises

Types d'événements	1
--------------------	---

SÉMINAIRES

Les espaces	2-3
Restauration	4
Team building	5-6

SOIRÉES

Les espaces	7-8
Formules Cocktails	9-10
Dîner attablé	11

Les équipements	12
-----------------	----

Types d'événements

SEMINAIRES



TEAM BUILDING



FORMATIONS



COCKTAILS



SOIRÉE DE GALA



FETE DE FIN D'ANNÉE



GARDEN PARTY



VOEUX D'ENTREPRISES



ANNIVERSAIRES D'ENTREPRISES



Les espaces

CAPACITÉS & TARIFS



SALON DE JULES

VÉRANDA

GRANDE SALLE & VÉRANDA

RÉUNION THÉÂTRE 30 personnes

50 personnes

160 personnes

RÉUNION ATTABLÉE 16 personnes

30 personnes

150 personnes

LOCATION DEMI-
JOURNÉE (8H30 - 12H) 100 €

200 €

500 €

LOCATION JOURNÉE
(8H30-16H) 170 €

280 €

800 €

Les tarifs indiqués sont hors taxes

Les espaces

La Véranda



Le Salon de Jules



La Grande Salle



Restauration



Café d'accueil, jus de fruits, mini-viennoiseries

8 €

Pause gourmande : chouquettes maisons &
boissons (jus de fruits, café, thé)

7 €

Formule du jour (uniquement le midi en semaine) :

Entrée / plat / dessert

24 €

Entrée / plat ou plat / dessert

20 €

ou déjeuner à la carte (à définir au préalable en nous consultant)

Forfait boissons pour accompagner votre repas :

14 €

Apéritif & mises en bouche, vins blanc et rouge

Boissons incluses pour la prestation :

Café et thé

Eaux filtrées plates et gazeuses à discrétion

- Nous proposons également des formules cocktails
déjeunatoires ou dinatoires -

Les tarifs indiqués sont hors taxes et par personne

Activités

— TEAM BUILDING —



ATELIER GÉNÉPI - MÉLANGE DES ALPES

Crée votre propre signature Alpine

Plongez au cœur des traditions savoyardes et découvrez les secrets du génépi. Un atelier convivial et authentique où chaque participant compose son propre mélange, à partager ensuite autour d'un moment de dégustation.

ENQUÊTE CLUEDO GÉANT — ENIGMANI

Un meurtre, des suspects... et une équipe pour résoudre l'affaire !

Transformez vos collaborateurs en véritables enquêteurs le temps d'une aventure immersive. Observation, déduction, stratégie et esprit d'équipe seront indispensables pour démasquer le coupable avant qu'il ne soit trop tard.



DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE AVEC UN SOMMELIER - ELITE WINE TASTING

Éveillez vos sens et découvrez le vin autrement.

Accompagnés par un sommelier, vos équipes découvrent les secrets de la dégustation à travers une expérience ludique et accessible. Une activité élégante et conviviale, idéale pour créer des échanges autour d'un verre.



CRÉATION DE COCKTAILS — LE MIXOLOGISTE

Secouez vos équipes et créez votre cocktail signature !

Guidés par un mixologiste, vos collaborateurs apprennent les techniques du cocktail et imaginent leur propre création. Un atelier créatif, participatif et gourmand, parfait pour partager un moment convivial hors du cadre professionnel.

CRÉATION DE PARFUMS - LE TEMPS D'UNE CRÉATION

Imaginez le parfum qui vous ressemble.

Entrez dans l'univers fascinant de la parfumerie et créez votre propre fragrance. Une expérience sensorielle et créative qui invite chaque participant à composer une signature olfactive unique, à emporter avec lui.



SOIRÉE CASINO — DIVERTY EVENTS

Faites vos jeux... et que la soirée commence !

Transformez votre événement en véritable soirée casino ! Roulette, blackjack, poker et tables de jeux plongent vos collaborateurs dans une ambiance chic et festive, sans miser d'argent réel. Une animation idéale pour clôturer un séminaire ou créer une soirée mémorable.



ESCAPE GAME VALISE — ENIGMANI

Une valise mystérieuse... saurez-vous résoudre ses secrets ?

Un escape game nomade qui vient directement à vous ! Réunis autour d'une mystérieuse valise, les participants devront combiner logique, communication et esprit d'équipe pour résoudre les énigmes et relever le défi dans un temps limité.



Les espaces

CAPACITÉS & TARIFS



SALON DE JULES

FORMULE COCKTAIL

> 30 personnes

DINER ATTABLÉ

> 22 personnes

PRIVATISATION SOIRÉE
(18H - 1H DU MATIN)

300 €

GRANDE SALLE & TENTE BERBÈRE

> 200 personnes

> 150 personnes

800 €

*Les tarifs indiqués sont hors taxes et valables du
lundi au jeudi*

Les espaces

Le Salon de Jules



La tente Berbère



La Grande Salle



Formules Cocktail

“TRADITION”

29 €

LE SALÉ - 5 PIÈCES FROIDES / PERSONNE

Club sandwich thon

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes

Mini blinis au crémeux parmigiano & coppa

Tartelette poires quatre épices, chantilly
roquefort

LE SUCRÉ - 3 PIÈCES / PERSONNE

Macarons & Mignardises assortis

Bouchée Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais



BOISSONS

“SAVEUR”, “TRADITION” & “GOURMAND”

*Incluses et servies à discrétion jusqu'au service
des pièces sucrées*

Eaux filtrées plates et gazeuses à discrétion

- Kir au vin pétillant du Bugey
- Bière locale et artisanale
- Vin blanc et vin rouge Côtes du Rhône
"Famille Perrin"
- Jus de fruits et sodas
- Café

Les tarifs indiqués sont hors taxes



“SAVEURS”

44 €

LE SALÉ - 6 PIÈCES FROIDE / PERSONNE

Club sandwich thon

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes

Mini blinis au crémeux Parmigiano & coppa

Tartelette poires quatre épices, chantilly
Roquefort

- 6 PIÈCES CHAUDES / PERSONNE

Allumette fromage - Palmito tapenade - roulé
saucisse - croque truffé - tartelette boudin et
pomme - Pinsa oignon lardons - pizza
végétarienne - cappuccino de légumes

LE SUCRÉ - 3 PIÈCES / PERSONNE

Macarons & Mignardises assortis

Bouchée Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais

Formules Cocktail



“GOURMAND”

61 €

LE SALÉ - 3 PIÈCES FROIDES / PERSONNE

Club sandwich thon

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes

Mini blinis au crémeux parmigiano & coppa

Tartelette poires quatre épices, chantilly
roquefort

- 5 PIÈCES CHAUDES / PERSONNE

Allumette fromage - Palmito tapenade - roulé

saucisse - croque truffe - tartelette boudin et

pomme - Pinsa oignon lardons - pizza

végétarienne - capuccino de légumes

LE SNACKÉ

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices

Petits burgers viande

Accras de morue

Gambas snackées, lait de coco citronnelle

Thon à la Plancha, marinade miel sésame soja

Brochettes Poulet au Citron

LE SUCRÉ - 3 PIÈCES / PERSONNE

Macarons & Mignardises assortis

Bouchée Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais

Dîner attablé

Composer votre menu parmi ces choix d'entrées, plats et desserts avec un choix identique pour l'ensemble des convives. Bien entendu il est possible d'adapter le repas choisi en fonction des différentes restrictions alimentaires .

ENTREES

Foie Gras de Canard au Muscat,	18 €
Condiment de fruits du moment, petite brioche juste tiède	
Saumon fumé par nos soins, émincé et en mousseline,	16 €
Foccacia aux herbes et légumes du moment confits	
L'oeuf Parfait,	14 €
Déclinaison de légumes du moment en texture, jus Meurette	

PLATS

Pièce de Veau rôtie basse température,	20 €
Risotto forestier au parmesan, jus corsé	
Filet de Dorade royale rôti,	20 €
Légumes de saison, fregola sarda et sauce vierge	
Magret de Canard réduction Apicius,	22 €
Mousseline de patates douce au gingembre, mitrailles et crumble de courgettes au thym	

DESSERTS

La Farandole de gourmandises	9 €
Délice chocolat praliné	8 €
Tiramisu aux fruits de saison	8 €

Les tarifs indiqués sont hors taxes

FORMULE BOISSONS POUR DÎNER ATTABLÉ



Eaux filtrées plates et gazeuses à discrétion

- 1 verre de Cocktail maison ou jus de fruit, accompagné de 2 mises en bouche
- Côtes du Rhône blanc "Famille Perrin"
- Côtes du Rhône Rouge "Famille Perrin" servi à discrétion de l'entrée au dessert
- Café, thé ou infusions au choix

Les équipements

— & OPTIONS —

Mise à disposition :



WIFI GRATUIT



PAPER BOARD



PARKING GRATUIT ET DE GRANDE CAPACITÉ

ECRANS & VIDÉO PROJECTEURS



PHOTOBOOTH – EN OPTION





Confiez-nous l'organisation de vos événements professionnels, réunions, séminaires ou repas d'affaires, et alliez efficacité, convivialité et authenticité.

Grâce à notre réseau de partenaires expérimentés, nous pouvons vous proposer des activités et des animations sur mesure, conçues pour renforcer la cohésion de vos équipes et faire de chaque événement un moment fédérateur et mémorable.

*L'équipe du Domaine événementiel la
Grange à Jules*



CONTACTEZ
NOUS

Téléphone : 04.50.68.15.07
Email : contact@grangeajules.fr