

DOMAINE

DE LA SORELLE



La Sorelle - Golf Hôtel et Restaurant
Domaine de Gravagneux - 01320 Villette sur Ain
04 74 35 47 27 - commercial@golf-lasorelle.com



VOTRE ÉVÉNEMENT

AU DOMAINE DE LA SORELLE



La Sorelle - Golf Hôtel et Restaurant
Domaine de Gravagneux - 01320 Villette sur Ain
04 74 35 47 27 commercial@golf-lasorelle.com

SOMMAIRE

1. Résumé de vos attentes
2. Disposition et aménagements
3. Apéritifs et cocktail vin d'honneur
4. Repas
5. Les Boissons au cours du repas
6. Privatisation
7. Tarif hors privatisation
8. Chambres d'Hôtel
9. Validation et acompte



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consulté et avons le plaisir de vous adresser notre offre commerciale pour votre événement.

1. RÉSUMÉ DE VOS ATTENTES

Nous avons bien noté vos attentes qui consistent à :

- Accueillir vos convives sur le Domaine de La Sorelle
- Dans le cadre de votre mariage
- En privatisant les lieux pour la soirée.
- Cérémonie Laïque (en option)
- Cocktail apéritif en buffet et diner à table, autres options disponibles sur demande
- Brunch du lendemain (en option)

2. DISPOSITION ET AMÉNAGEMENTS

- Cérémonie laïque : La cérémonie pourra se dérouler sur une partie de notre jardin, elle sera prise en charge par vos soins. Nous vous aiderons à l'installation. Elle pourra débuter aux alentours de 16h30/17h00.
- Buffets apéritifs : Les buffets seront disposés à votre convenance : sur notre terrasse principale, vers le bar des amis, ou sous un chapiteau, suivant les conditions météo.
- Repas : Nous vous installerons sur notre terrasse principale, en cursive (notre longue salle vitrée donnant sur la terrasse) ou sous un chapiteau, suivant les conditions météo.
- Soirée dansante : La soirée se déroulera suivant vos envies, soit sur notre terrasse principale soit dans notre espace en herbes, à proximité de l'endroit où se déroulera le diner

3. APÉRITIFS ET COCKTAIL VIN D'HONNEUR

Le prix des cocktails sans alcool est calculé sous forme de forfait sur une base de 50 personnes / 2 verres par personne

Les bouteilles d'alcool seront facturées à la consommation.

Le Punch Tropic : Jus d'ananas, citron vert, sucre de canne, orange, fraise, vanille (Rhum Havane ambré) **888€ TTC**

Le Palm rouge : Fraises, framboises, fruits de la passion et Ginger Ale (Vodka Absolut) **1050€ TTC**

Le Mojito Basilic Menthe : Citron vert, sucre de canne, perrier, menthe et basilic (Rhum Havana ambré) **700€ TTC**



Prix unitaire TTC des bouteilles d'alcool, disponible tout au long de l'événement:

- Vodka Absolut
- Rhum Havana ambré
- Get 27
- Jagger / Red Bull 25cl
- Gin Hendricks
- Limoncello



70€
80€
80€
70€ / 5€
90€
55€

Option Fût de bières 1664 blanche ou blonde 10L : **130€ TTC** (le fût)
Liste de plusieurs choix de bière disponible sur demande

Accès libre tout au long de l'événement



NOS AUTRES FORMULES APÉRITIVES



1) COCKTAIL LA DOMBE 12€ TTC

- 1 Cocktail de l'été : Lillet, Schweppes Tonic et citron vert
- 3 pièces cocktail

2) COCKTAIL LA BRESSE 16€ TTC

- 8 pièces cocktail

3) COCKTAIL LE BUGÉY 12 PIÈCES 24€ TTC

- 12 pièces cocktail

4) COCKTAIL LE PAYS DE GEX 14 PIÈCES 32€ TTC

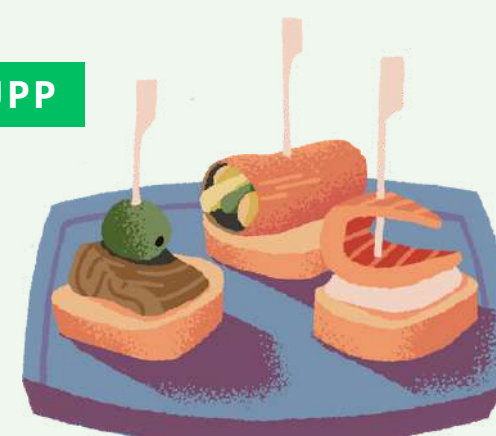
- Cocktail dinatoire ou Déjeunatoire 14 pièces cocktail

5) COCKTAIL LA SORELLE 16 PIÈCES 41€ TTC

- Cocktail VIP
- 16 pièces cocktail

PÔLES ANIMATIONS EN FORFAIT, EXEMPLE SUR UNE BASE DE 45 CONVIVES, CALCUL AU RATIO EN SUPP

- Gambas à la plancha 5 pièces par personne : **450 € TTC**
- Grenouilles en persillade 200 grammes par personne : **600 € TTC**
- Brochettes de bœuf à la Thaï 1 par personne : **350 € TTC**
- Jambon entier, ibérique à la coupe : **480 € TTC**
- Foie gras Poêlé sur toast 1 escalope de 150 grammes de foie gras par personne : **530 € TTC**
- Découpe de saumon gravlax 2 filets entier : **350 € TTC**
- Tartare de poisson daurade ou thon « minute » 120 grammes par personne : **350 € TTC**



Menu Mariage

ENTRÉES

Ceviche de thon, citron vert, huile de coco et menthe fraîche

Ou

Langoustine au naturel, bouillon de carottes, citronnelle et gingembre, salade d'herbes fraîches

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, crémeux de patate douce à l'huile de sésame, réduction d'agrumes et salade d'herbes fraîches

Ou

Terrine de foie gras maison, chutney du moment et brioche toastée

PLATS

Ballotine de volaille farcie aux champignons, girolles, crème de Bresse et crêpes Vonnassiennes

Ou

Filet de Bar en croûte d'olives et tomates confites, pressé de légumes de saison

Ou

Quasi de veau aux morilles et crêpes Vonnassiennes

Ou

Saumon confit à l'huile d'olive, fine tartelette à la tomates et échalotes confites, croquant de pomme de terre au safran

DESSERTS

Tartelette aux noisettes et amandes, ganache de chocolat au lait et crème glacée aux cacahuètes

Ou

Macaron XL, mousseline de Vanille et fève de Tonka, Framboises fraîches et croustillant de pistaches

Ou

Tartelette à la crème d'amandes, mousse à la vanille de Tahiti, farandole de fraises et sorbet fraises des bois

Ou

Pièce montée en remplacement du dessert à l'assiette (+10€)

Menu disponible de 25 à 80 couverts

70€

4. REPAS

MENU DE LA SORELLE

37€

Aubergines croustillantes, fromage de chèvre frais aux noisettes et herbes fraîches
Ou

Terrine de la Sorelle, pickles de légumes



Pêche du Jour, garniture du moment*

Ou

Pièce du boucher, sauce du moment et frites fraîches maison*



Dessert à la carte

MENU GOURMAND

48€

Truite gravlax au thé & agrumes, crème de parmesan et brioche feuilletée

Ou

Tataki de pastèque aux sésames et pamplemousse



Filet de bœuf Français, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes

Vonnassiennes

Ou

Grenouilles (200g) persillées comme en Dombes, gratin dauphinois

Ou

Pêche du jour, garniture du moment*



Dessert à la carte

MENU DES ENFANTS

14€

Sirop à l'eau



Hamburger

Ou

Nuggets de poulet

Ou

Steak haché

Frites fraîches



Coupe de glaces

Vanille / Fraises

Menu unique pour l'ensembles de la table des enfants

Menu unique pour l'ensembles des convives, merci de nous communiquer en amont les possibles allergènes ou régimes particuliers. Toutes demandes particulières le jour J ne seront pas prises en compte. Merci de votre compréhension

Possibilité de buffet fromages (4 choix de fromages différents) en supplément à 7€ par personne ou 4€ : demi Saint-Marcelin ou faisselle

5. LES BOISSONS AU COURS DU REPAS



PACKS VINS BLANC, ROUGE ET ROSÉ

Pack N°1

- **Vin Blanc** Chablis Domaine Chevalier 2022* 75cl - 1 bouteille pour 6
- **Vin rouge** Manicle Domaine Monin 2022* Bugey 75cl - 1 bouteille pour 4
- **Vin Rosé** Figuière Méditerranée 2023 * Provence 75cl* Rosé 75cl - 1 bouteille pour 5
- Café ou infusion

Prix par adulte : **26 € TTC**

Pack N°2

- **Vin Blanc** Viré Clessé Vieilles Vignes Domaine du Bicheron 2022* Bourgogne 75cl - 1 bouteille pour 6
- **Vin Rouge** Les Jalets 2021* Croze Hermitage Rouge 75cl - 1 bouteille pour 4
- **Vin Rosé** Figuière Méditerranée 2023 * Provence 75cl - 1 bouteille pour 5
- Café ou infusion

Prix par adulte : **29 € TTC**

PACKS VINS BLANC, ROUGE

Pack N°1

- **Vin Blanc** Chardonnay du Bugey 2022* Domaine Monin Blanc 75cl - 1 bouteille pour 6 personnes
- **Vin Rouge** Parallèle 45 Jaboulet 2021* Côte du Rhône 75cl - 1 Bouteille pour 4 personnes
- Café ou infusion

Prix par adulte : **18 € TTC**

Pack N°2

- **Vin Blanc** St Véran « Terres secrètes » 2022* 75cl - 1 bouteille pour 6 personnes
- **Vin Rouge** Crozes Hermitage « Les Jalets » 2021* 75cl Ou Pic St Loup Héritage 75cl - 1 Bouteille pour 4 personnes
- Café ou infusion

Prix par adulte : **21 € TTC**

Pack N°3

- **Vin Blanc** Chablis Domaine Chevallier 2022* 75cl Domaine Monin - 1 bouteille pour 6 personnes
- **Vin Rouge** Le Grand Pompée 2022* Saint Joseph 75cl - 1 Bouteille pour 4 personnes
- Café ou infusion

Prix par adulte : **24 € TTC**

Pack N°4

- **Vin Blanc** Meursault Joseph Pascal & Fils 2020 * - 1 bouteille pour 6 personnes
- **Vin Rouge** Côte Rôtie, Domaine Burgaud 2020* - 1 Bouteille pour 4 personnes
- Café ou infusion

Prix par adulte : **32 € TTC**

AUCUNE BOUTEILLE SUPPLÉMENTAIRE NE SERA SERVIE SANS L'ACCORD PRÉALABLE DES MARIÉS.

*** LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER JUSQU'À LA VALIDATION DE L'OFFRE EN FONCTION DES STOCKS**

BUFFETS APÉRITIFS

Pack N°1

- Jus d'orange, Jus d'ananas, jus de pommes, coca cola et limonade, café, thé ou infusion

Prix par adulte : **16 € TTC**

Pack N°2

- Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, coca cola, limonade, Red Bull et Schweppes tonic, café, thé ou infusion

Prix par adulte : **19 € TTC**



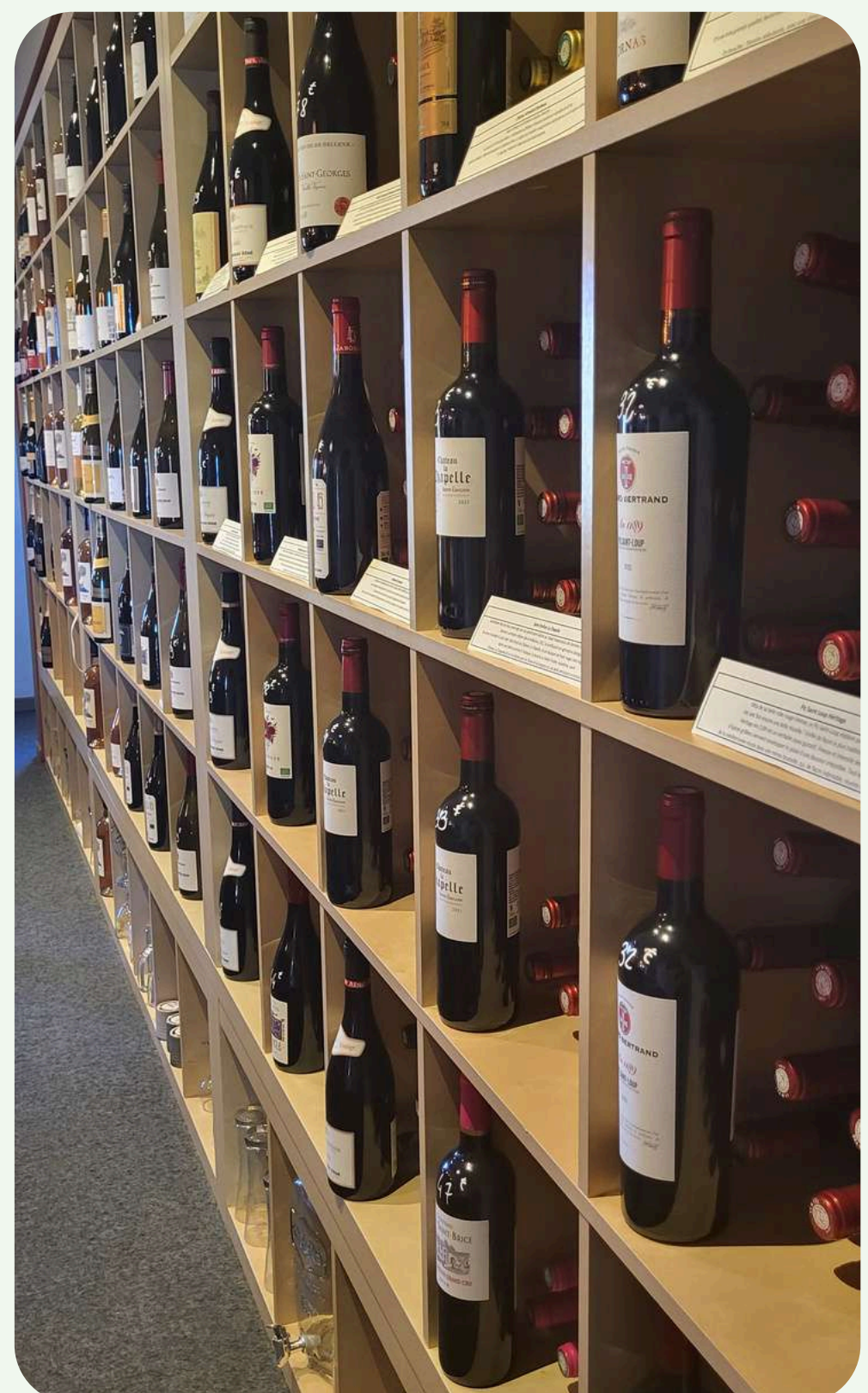
PRIX DES BOUTEILLES D'EAUX

- Badoit 1l **5€ TTC**
- Evian 1l **5€ TTC**

PRIX DES BOUTEILLES DE CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Bouteille

- Champagne Brut Paul Dangin Carte Or 55.00€
- Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie 79.00€
- Proseco Ca'Delle Rose 24.00€
- Roséphines Domaine Monin 37.00€
- Cerdon Classic Lingot Martin 33.00€
- Pétillant du Bugey Domaine Monin 33.00€



OPTION INITIATION GOLF

La Sorelle a le plaisir de vous proposer une initiation golf supervisée par **Anthony SNOBECK**, ancien joueur professionnel sur le circuit européen, assisté de deux nos professeurs eux aussi professionnels de golf.

Au programme :

- La création du premier swing de golf. Le but est que chacun reparte avec les bases qui lui permettront de pouvoir frapper des balles en autonomie avec un maximum de plaisir.
- Le putting : mettre la balle dans le trou. Dans cette deuxième phase, les participants vont découvrir les sensations nécessaires de dosage et de précision pour mettre la balle dans le trou en le moins de coups possible.



Tarif pour 1h00 : **21,00€ TTC par personne**

Tarif pour 1h30 : **28,00€ TTC par personne**

Tarif pour 2h00 : **34,00€ TTC par personne**

Tarif varie selon le nombre de personne

FORFAIT PRACTICE GOLF 20 PERSONNES :

Prêt matériel (20 clubs) et 2 seaux de balles par personnes.
Privatisation de 10 postes de Practice.
Concours de Putting sur le Trou d'entrainement

Tarif : **150 € TTC**

A LA CARTE :

Prêt 3 clubs = **5 €**

1 seau de balle = **4 €**

Pour le Weekend, privatisation obligatoire des postes de Practice en cas de compétition.

5 postes = **30 €**

10 postes = **50 €**



6. PRIVATISATION (EN HAUTE SAISON UNIQUEMENT)

Le tarif de la privatisation en soirée est de 5 000 euros TTC. Il comprend notamment : 2400€ uniquement pour les chambres

- L'exclusivité du restaurant pour la soirée
- Le suivi du dossier, la mise en place du site et la logistique associée
- Le nettoyage
- L'accompagnement des organisateurs avant l'évènement
- Le prêt d'une voiturette pour vos photos de mariés sur le parcours

Il ne comprend pas les aménagements spécifiques et la décoration supplémentaires.
Nous pouvons vous mettre en relation avec plusieurs de nos partenaires

7. TARIF HORS PRIVATISATION DU RESTAURANT (EN BASSE SAISON UNIQUEMENT)

Dans le cadre d'une location de la totalité des chambres :

- Préparation, installation, nettoyage 500€
- A partir de minuit 200€ TTC / heures
- Fermeture obligatoire du restaurant à 03h00 du matin

Hors formules de privatisation, le restaurant fermera ses portes à minuit.

8. DISPONIBILITÉ DES CHAMBRES D'HÔTEL

TARIFS CHAMBRES DOUBLES 2024 :

Notre hôtel de 14 chambres est à votre disposition

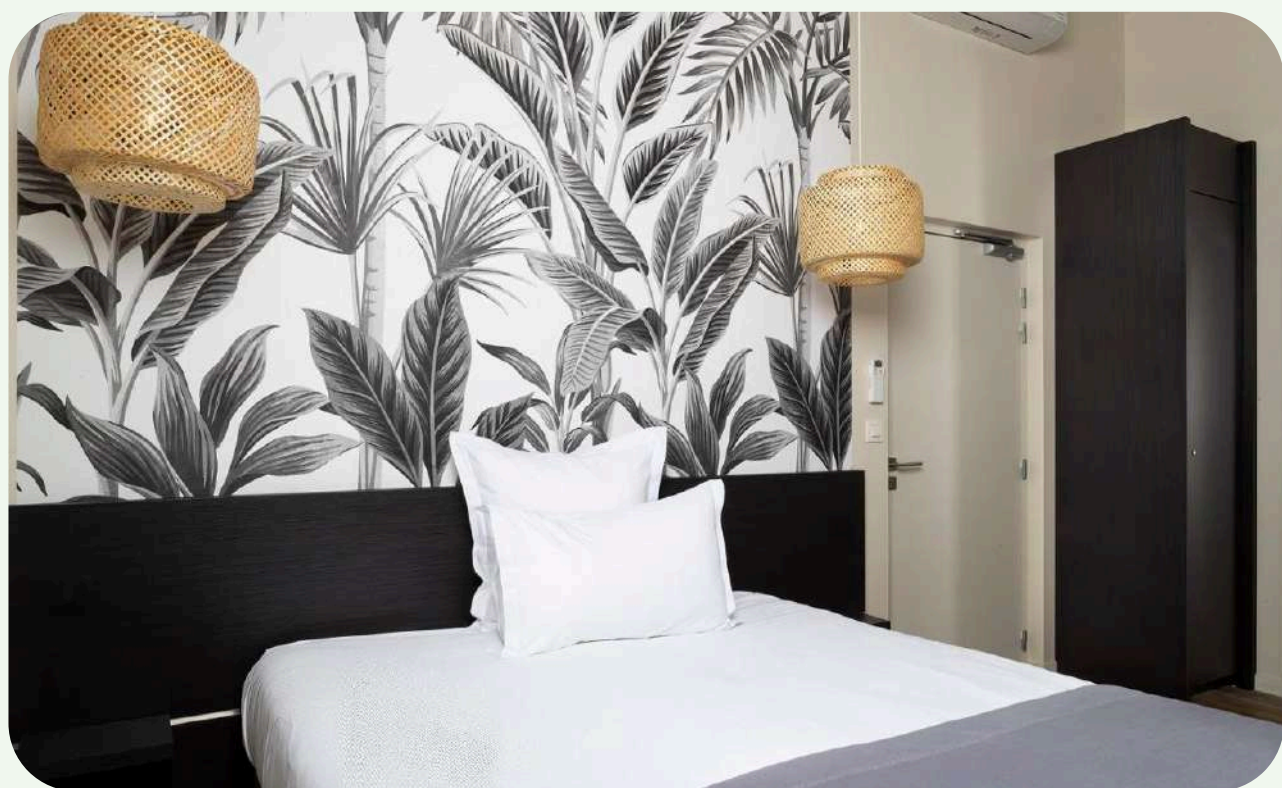
- 2 chambres doubles standard / 2 personnes : 139€
- 9 chambres doubles supérieures / 2 personnes : 159€
- 2 suite junior 4 personnes : 175€
- 1 suite 2 / 4 personnes : 199€
- Taxe de séjour 1.21€/nuitée/personne
- Petit-déjeuner 12€ par personne
- Séparation des lits 25€ / séjour
- Supplément animal 9€

9. VALIDATION ET ACOMPTE

Le présent devis est valable un mois, et l'option que nous avons posée sur les dates deviendra caduque passé ce délai.

La réservation sera effective à la signature du document accompagné du versement de l'acompte de 30%.
Un montant de 60% vous sera demandé à 15 jours de l'évènement.

NOS CHAMBRES



ROYAL PALM



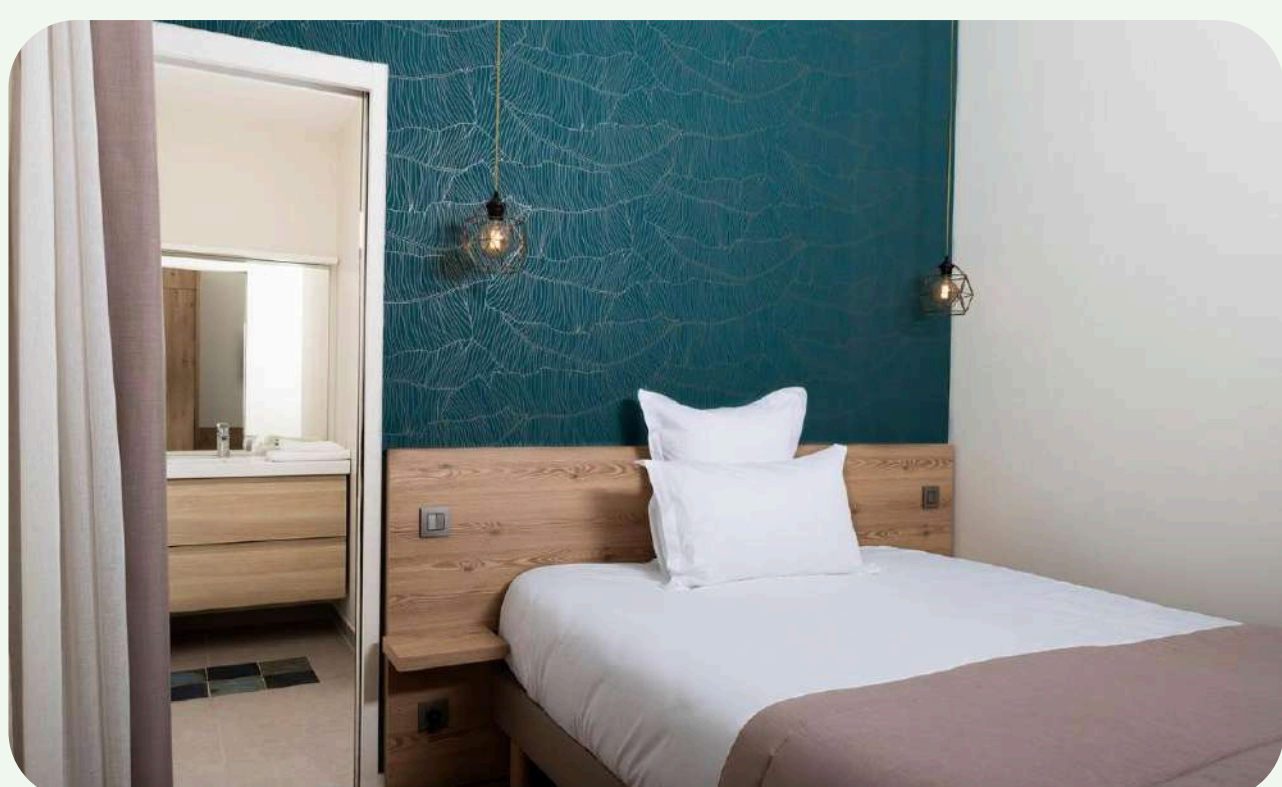
LE CHÂTEAU DE
RICHEMONT



L'ÎLE AU CERF



LES FLAMANDS ROSE



AUGUSTA



LE BRUNETAN

NOS ESPACES RÉCEPTIFS



SALLE DE SÉMINAIRE



LA COURSIVE



LA TERRASSE



SALLE CHEMINÉE

	Surface en M ²	Disposition en U	Disposition en théâtre	Disposition en classe
Salle de séminaire	45	20	20	20

NOS FORMULES SÉMINAIRES

FORMULES	PAR	BIRDIE	EAGLE
Description	Restez concentrés sur votre travail et avancez sur les sujets importants avec votre équipe	Donnez la possibilité à vos collaborateurs de travailler tout en prenant le temps de se détendre	Le parfait combo entre travail et détente. Profitez de la Sorelle, de son cadre bucolique et de tout ses avantages pour faire de votre journée une réussite
Salle séminaire <i>(avec eau sur la table) Paper Board Rétro projecteur</i>	✓	✓	✓
Café d'accueil <i>(viennoiserie, jus d'orange et café)</i>	✓	✓	✓
Pause détente matinée		✓	✓
Menu golfeur <i>(plat du jour, dessert du jour, verre de vin et café)</i>	✓	✓	✓
Pause gourmande après midi			✓
Tarifs	55€ HT (soit 60.5€ TTC)	59€ HT (soit 64.9€ TTC)	64€ HT (soit 70.4€ TTC)

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Menu Sorelle	+ 20€ HT / personne
Menu gourmand	+ 30€ HT / personne
Tarif 1h initiation (+8 pers.)	+ 17.5€ HT / personne
Tarif groupe initiation golf (-8 pers.)	+ 187,5€ HT (forfait groupe)
Pause apéro (mignardises sucrées/ salées)	+ 9.50€ HT / personne
Formule Par en demi-journée	49€ HT / personne
Location salle uniquement en demi-journée	90€ HT
Location salle uniquement à la journée	150€ HT

TARIF MARIAGE ET EVENEMENTS PRIVES

Espace Bar éphémère loué au golf (apéritif servi en dehors du restaurant et terrasse)	650 €	
Location des nappes tissus, couverts et verres		10€ / personne
Logistique (mise en place, rangement, nettoyage) et accompagnement Evènement	250€	5€ / personne
Mise en place de votre décoration et plan de table	150€	3€ / personne
Cérémonie laïque avec Arche et chaises, hors décoration cérémonie	250€	3€ / personne
Privatisation du Restaurant hors terrasse Nord (fermeture aux autres clients restaurant pouvant gêner l'évènement)	1500€	
Privatisation des 14 chambres de l'hôtel, obligatoire si musique ou départ après 23h00	1700€	
Nettoyage des chambres occupées		30€ / Chambre
Droit de bouchon Champagne exclusivement pour coupes et service		10€ / Bouteille de 75cl
Heures supplémentaires à partir de minuit si privatisation de l'hôtel/hre entamée.		200€ / Heure
Location Barnum/Chapiteau	à votre charge	

NOS IDÉES D'ACTIVITÉS POUR LES SÉMINAIRES



INITIATION GOLF
VOIR PRIX SUR CETTE BROCHURE



PÉTANQUE & MOLKKY
À DISPOSITION



KARAOKÉ OU BLIND TEST MUSICAL
70€ HT

NOS PRÉCÉDENTS ÉVÉNEMENTS



10. FOIRE AUX QUESTIONS

A-T-ON LA POSSIBILITÉ D'AMENER SON VIN ET SON APÉRITIF ?

Vous ne pouvez emmener votre propre vin ou apéritif, nous proposons des droits de bouchons uniquement sur les bouteilles de champagne de 75cl et magnum 1.5L 20€

A-T-ON LA POSSIBILITÉ D'EMMENER SON CHAMPAGNE ?

Oui avec un droit de bouchon de 10€ par bouteille de 75cl et magnum 1.5L 20€

PEUT-ON EMMENER UN COMPLÉMENT D'AMUSE BOUCHE POUR L'APÉRITIF ?

Il n'est pas possible d'emmener un complément pour l'apéritif, en raison des normes d'hygiène.

PEUT-ON LOUER UNIQUEMENT LA SALLE DE RESTAURATION ?

Non, il n'est pas possible de louer uniquement la salle de restauration.

PEUT-ON PRIVATISER ?

Oui, tout les détails concernant la privatisation se trouve dans cette brochure.

LES ANIMAUX DE COMPAGNIE SONT-ILS AUTORISÉS ?

Oui, les animaux de compagnie sont les bienvenus tenus en laisse, un supplément de 9€ est facturé si vous séjournez à l'hôtel.

IL Y A T'IL DES LITS D'APPOINT ?

Non, nous ne disposons pas de lit d'appoint.

QUELLE EST LA CAPACITÉ D'HÉBERGEMENT DE L'HÔTEL ?

Actuellement, nous pouvons héberger jusqu' 34 personnes à l'hôtel.

PEUT-ON ACCÉDER AUX INSTALLATIONS DU GOLF QUAND ON PRIVATISE LES LIEUX ?

Non, cela n'est pas possible car la surface est fragile et dangereuse. Nous ne prêter également pas voiturette pour ceux qui ne font pas de golf.

DISPOSEZ-VOUS DE MENUS VÉGÉTARIEN, VEGAN, SANS GLUTEN...

Oui nous pouvons concoter des plats suivant les régimes alimentaires de chacun, merci de bien nous donner les informations en amont.

PEUT-ON EMMENER SA PROPRE DÉCORATION ?

Oui, vous pouvez emmener de la décoration, qui devra être installer 1H avant l'événement et a démonter après l'événement, elle doit bien évidemment ne pas pas dégrader les lieux.

PEUT-ON APPORTER DES CONFETTIS, COTILLONS, PAILLETES... ?

Vous ne pouvez apporter des confettis, paillettes, ou autre, car cela dégrade l'établissement, et pollue.

Y-A-T-IL DES VESTIAIRES À DISPOSITION ?

Le golf dispose d'un vestiaire femme et d'un vestiaire homme avec des toilettes, douches et casier à disposition.

PEUT-ON FAIRE UN FEU D'ARTIFICE ?

Non, vous ne pouvez organiser de feu d'artifice au domaine.

PEUT-ON FAIRE DES PHOTOS DE GROUPES AU SEIN DU GOLF ?

Les mariés peuvent faire des photos sur le parcours de golf, avec prêt de voiturette, en revanche, les groupes ne peuvent faire des photos

PEUT-ON FAIRE DES PHOTOS AVEC VOS VOITURETTES DE GOLF ?

Oui, seulement les mariés et le photographe peuvent accéder au parcours sous notre responsabilité et avec notre accompagnement.

POUVONS-NOUS ORGANISER NOTRE VIN D'HONNEUR DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Oui, bien sûr, nous le servons à partir de 18H en général.

AVEZ-VOUS UNE MACHINE À BULLE, EST-IL POSSIBLE DE FAIRE UNE SOIRÉE MOUSSE ?

Non, cela n'est pas possible car cela pollue.

POUVONS-NOUS JOUER AU GOLF OU NOUS INITIER LE JOUR J ?

Oui, avec plaisir, pensez à réserver 15 jours au préalable pour être sûr d'avoir de la place sur le parcours !

QUAND À LA DISPOSITION DE LA SALLE, COMMENT FONCTIONNEZ-VOUS ?

Nous élaborons un plan de table selon le nombre de convives, si privatisation des lieux...

DOIT-ON FAIRE APPEL À UN SERVICE DE GARDE D'ENFANTS ?

Le Domaine de La Sorelle décline toute responsabilité. Les enfants sont sous celle des parents, l'établissement recommande fortement de s'assurer des services d'un professionnelles des services d'enfants, la Sorelle se dégageant de toute responsabilité sur le sujet. Notre contact : Alex Cuzieux Anim' Ain Evénement 06 65 36 87 61

Y-A-T-IL DES CHAISES HAUTES ?

Notre restaurant dispose de 3 chaises hautes.

AVEZ-VOUS UNE SALLE DE JEU POUR LES ENFANTS ?

Nous mettons à disposition pour les enfants, si la disponibilité le permet, notre salle de séminaire avec télévision qui est sous la responsabilité

QUELLE EST LA CAPACITÉ D'ACCUEIL DES SALLES DE RESTAURANT ?

Terrasse : 150 personnes en format cocktail et 90 assis

Coursive : 80 personnes en une grande table

Salle cheminée : 25 personnes sur des tables différentes

Salle du bar : 12 personnes sur les mange debout et 25 en salle petit-déjeuner

Bar des éphémères : 150 en format cocktail

Y-A-T-IL UNE PISTE DE DANSE ?

Oui, suivant les conditions météo, celle-ci sera soit sur la terrasse ou en salle cheminée, ou suivant l'aménagement de vos

Y-A-T-IL UNE TERRASSE PRIVATIVE ?

Oui biensûr, avec l'option privatisation

Y-A-T-IL UN ACCÈS POUR LES PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE ?

Oui, le restaurant est accessible au PMR et nous disposons d'une chambre PMR pour 2 personne.



11. CONTACTEZ-NOUS !

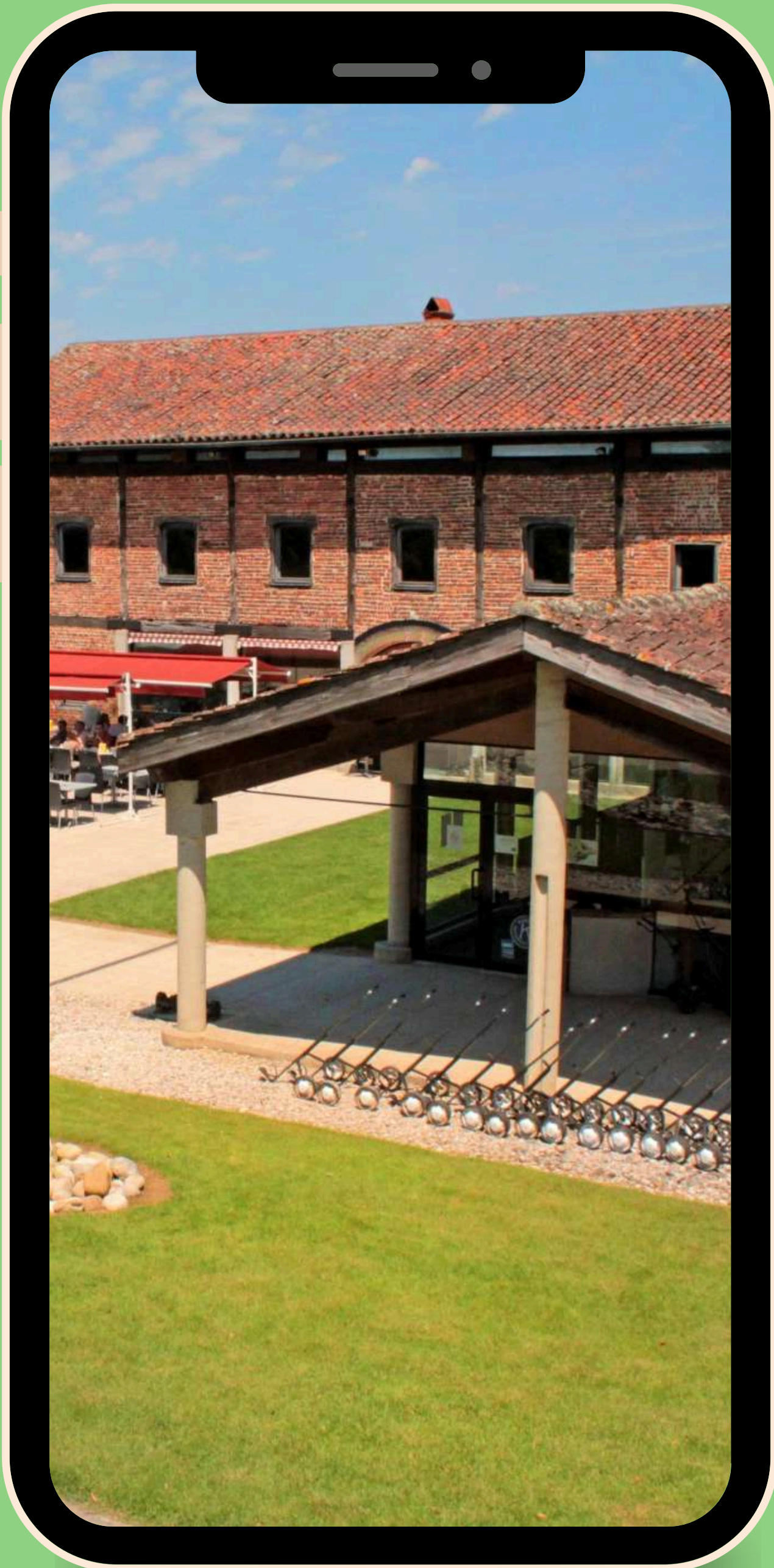
Emma Parizy

Notre chargée d'accueil et des événements, se fera un plaisir de personnaliser votre visite chez nous selon vos besoins et préférences.



Florent Gourves

Notre chef et toute son équipe seront ravis de vous concocter des plats frais, fait maison et de qualité qui seront répondre à toutes vos envies !



Golf de La Sorelle - Hôtel et Restaurant
Lieu-dit Gravagneux, 01320 Villette-sur-Ain, France



04 74 35 47 27



<https://www.golf-lasorelle.com/>



commercial@golf-lasorelle.com



35 minutes de Bourg en Bresse
40 minutes de Lyon
1h de Genève



<https://www.instagram.com/golfdelasorelle/>



Nous sommes membre du réseau Golfy !