

# 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](mailto:commercial@golf-lasorelle.com)



# VOTRE EVENEMENT AU DOMAINE

---



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

Madame, Monsieur,

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

## RÉSUMÉ DE VOS ATTENTES

Nous avons bien noté vos attentes qui consistent à :

Accueillir vos convives au Domaine de La Sorelle

Type d'événement :

Date retenue :

Nombres de convives :

Déroulement de votre Evenement :



# 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€

# Nos Packs Boissons



Nos **packs comprennent l'ensemble des boissons de votre événement :**

L'apéritif : 1 Verre de Soupe Champenoise (ou au choix Punch ou Sangria) & 4 amuses bouches par personne

Le vin à table : nous comptons dans nos packs 1 bouteille pour 3 personnes en panachant rouge, blanc & rosé selon vos envies

L'eau à table : Badoit & Évian en bouteille d'1 litre, nous comptons une bouteille pour 2 personnes

Boissons chaudes : Thé, infusion ou café par personne.

Les différents tarifs des packs sont présentés au tarif par personne et correspondent à la même quantité, seul les appellations de vins font varier la tarification.

## Pack N°1

- **Vin Blanc** Macon Peronne Domaine du Bicheron 75cl
- **Vin Rouge** Parallèle 45 Jaboulet Côte du Rhône 75cl
- Vin Rosé Diables & Co Côtes de provence 75cl

**Prix par personne : 25 € TTC**

## Pack N°2

- **Vin Blanc** St Véran Les Préludes 75cl
- **Vin Rouge** Pic St Loup Héritage 75cl
- Vin Rosé Figuière Magali 75cl

**Prix par personne : 27 € TTC**

## Pack N°3

- **Vin Blanc** Chablis Domaine Chevallier 75cl Domaine Monin
- **Vin Rouge** Givry 1er Cru Cuvée de la Chaume Danjean Berthoux 75cl
- Vin Rosé Domaine de Brégançon cru classé Provence 75cl

**Prix par personne : 31 € TTC**

## Les options

- Deuxième verre d'apéritif (soupe Champenoise, Sangria ou Punch) : 5 €
- 3 petits fours supplémentaires : 6 €
- 1 coupe de Champagne Paul Danguin par personne : 9 €
- Droit de Bouchon uniquement sur le Champagne : 10 € par bouteille de 75 cl ouverte

## Pack boissons Enfants

- 2 verres de soft ou sirop à l'apéritif avec chips
- 2 verres de soft ou sirop pendant le repas

**Prix par enfant : 12 € TTC**



**Aucune bouteille supplémentaire ne sera servie sans l'accord préalable de l'organisateur.  
Les millésimes sont susceptibles d'évoluer jusqu'à la validation de l'offre en fonction des stocks**

# Repas Groupes & Evenements Privés

**Notre Menu Groupe est proposé à 38 € par personne**

Il comprend une entrée, un plat & un dessert  
Vos choix sont à nous transmettre 1 semaine avant l'événement.

Merci de nous préciser également s'il y a des allergies ou intolérances.  
Menu unique pour l'ensemble du groupe.

## **Entrée au Choix :**

Escabèche de poisson de roche et légumes de saison (entrée froide)  
Lard fermier croustillant chutney poires/oignons et crème de st Marcellin  
Oeuf mollet crispy mousse de betteraves

## **Plat au Choix :**

Suprême de Volaille à la forestière  
Quasi de Veau et jus corsé  
Filet de bar oumerlu ou daurade ou lieu jaune (suivant arrivages)  
Accompagnement :  
Déclinaison de courges et pommes de terre grenailles

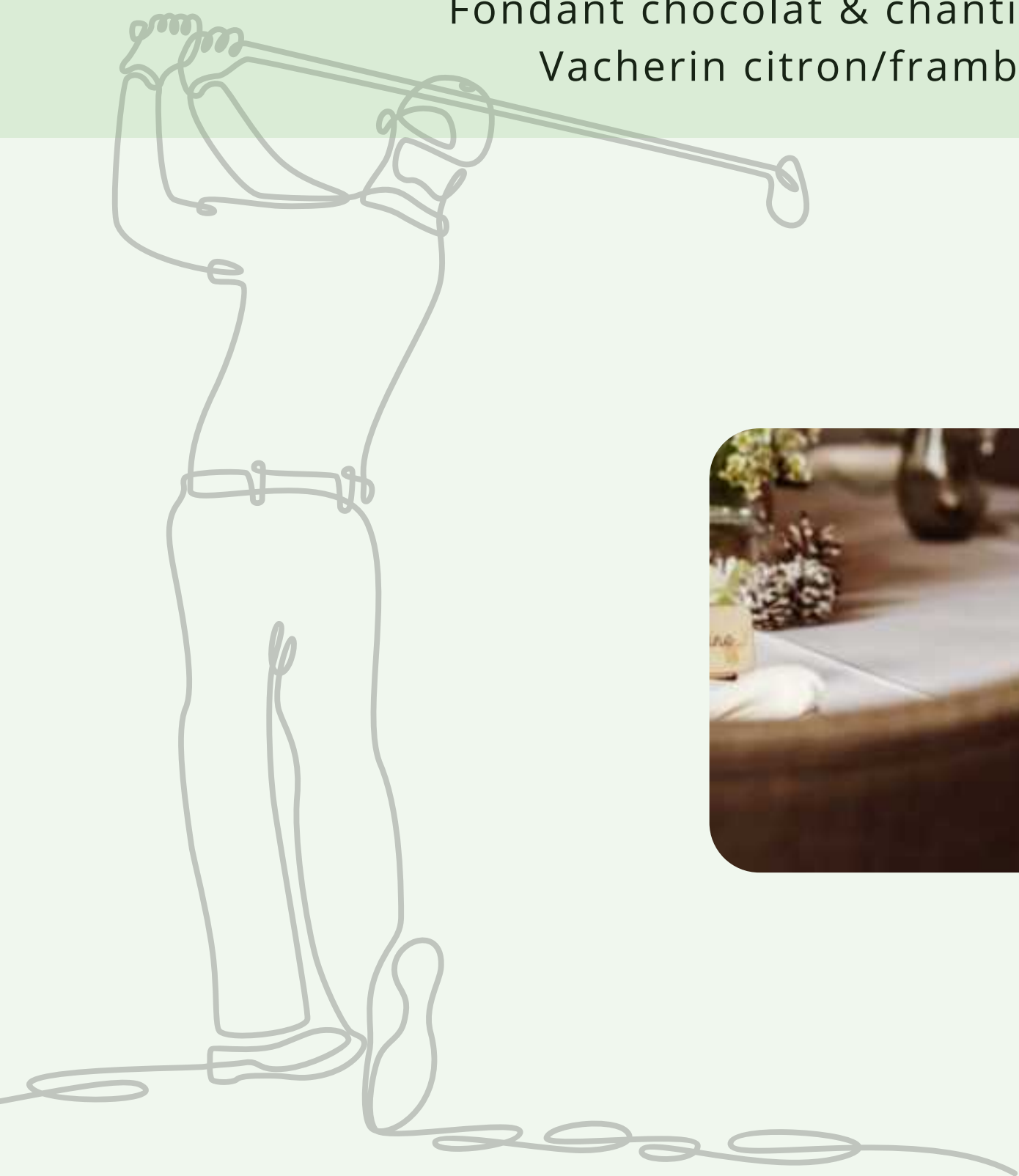
Ravioles du moment gratinées au parmesan 8 pièces / pers  
Quasi de Veau aux morilles (+ 4 €)  
Filet de Bœuf aux Morilles crêpes Vonassiennes (+10 €)  
Grenouilles en persillades & gratin (+10€)

## **Option Fromage (+ 5€)**

Faisselle ou 1/2 St Marcellin ou Comté

## **Dessert au choix**

Omelette Norvégienne vanille & Grand Marnier  
Fondant chocolat & chantilly maison  
Vacherin citron/framboise



## Repas Groupes & Evenements Privés

**Notre Formule Brasero est proposée à 39 € par personne**

Elle comprend une variété de viande blanches et rouges en cuisson sur Brasero & un dessert au choix

Merci de nous préciser également s'il y a des allergies ou intolérances.  
Menu unique pour l'ensemble du groupe.

### **Brasero :**

Cuisson sur Brasero :

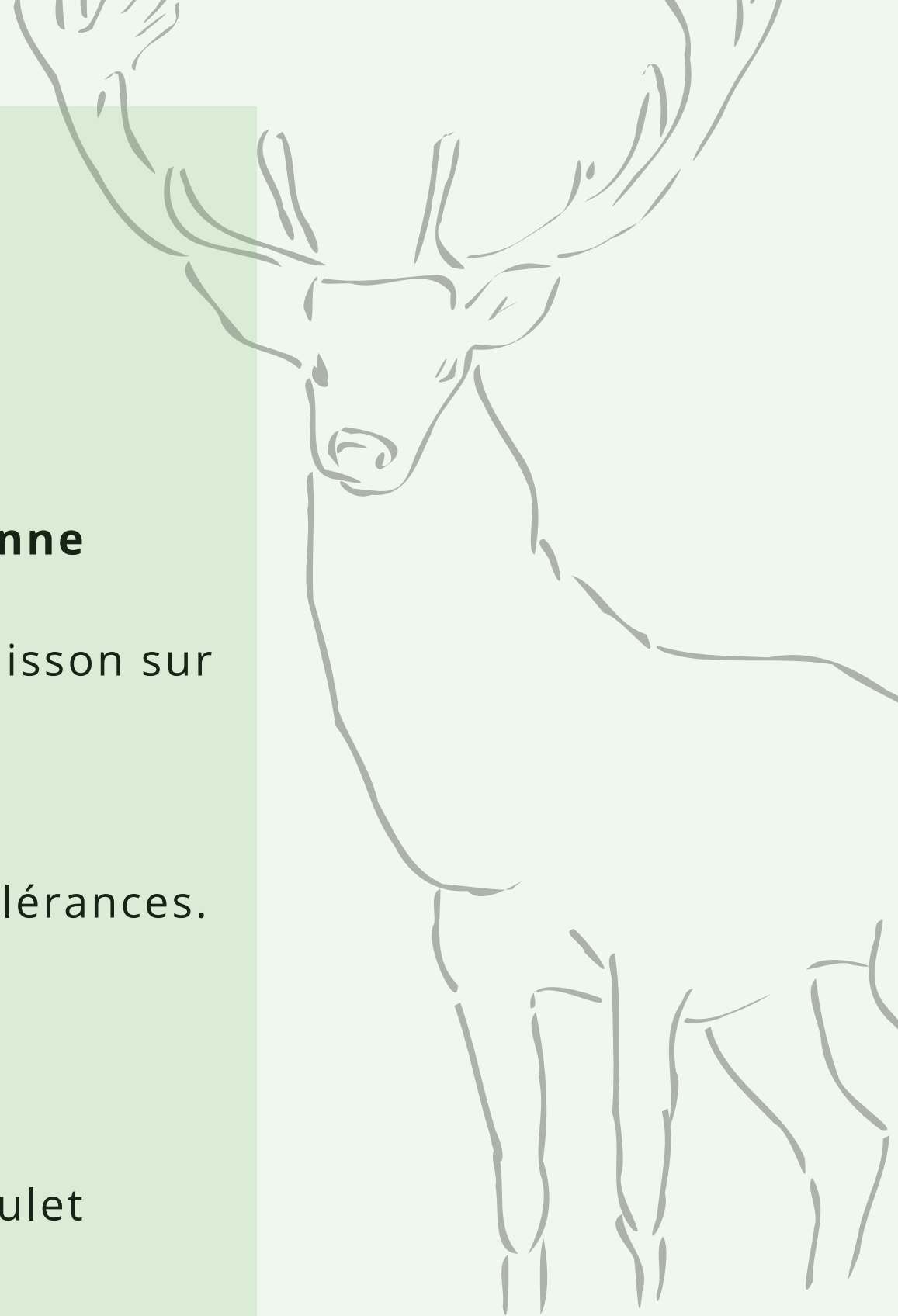
Chipolatas, Merguez, Brochettes de Bœuf, Pignons de Poulet  
Pommes de terre en persillades  
& Légumes de saison

### **Option Fromage (+ 5€)**

Faisselle ou 1/2 St Marcellin ou Comté

### **Dessert au choix**

Omelette Norvégienne vanille & Grand Marnier  
Fondant chocolat & chantilly maison  
Vacherin citron/framboise



# Notre Hôtel



# Nos Espaces Réceptifs





# Nos Formules Séminaires

	<b>Disposition en Théâtre en Cursive</b>	<b>Disposition en U</b>	<b>Disposition en théâtre</b>
Salle de séminaire	60 pers	16 pers	30 pers

FORMULES	PAR	BIRDIE	EAGLE
<b>Description</b>	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
<b>Salle séminaire</b> <i>(avec eau sur la table) Paper Board Rétro projecteur</i>	✓	✓	✓
<b>Café d'accueil</b> <i>(viennoiserie, jus d'orange et café)</i>	✓	✓	✓
<b>Pause détente matinée</b>		✓	✓
<b>Menu du Marché</b> <i>(plat du jour, dessert du jour, verre de vin et café)</i>	✓	✓	✓
<b>Pause gourmande après midi</b>			✓
<b>Tarifs</b>	55 € HT (soit 60.5€ TTC)	59 € HT (soit 64.9€ TTC)	64 € HT (soit 70.4€ TTC)

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Menu Sorelle	+ 10 € HT / personne
Menu gourmand	+ 20 € HT / personne
Tarif 1h initiation (+8 pers.)	+23 € HT / personne
Tarif groupe initiation golf (-8 pers.)	+ 184 € HT (forfait groupe)
Pause apéro (mignardises sucrées/ salées)	+ 9 € HT / personne
Formule Par en demi-journée	49 € HT / personne
Location salle uniquement en demi-journée	100 € HT
Location salle uniquement à la journée	160 € HT



# Tarifs Mariage & Evenements Privés

**Sans privatisation le service est de 12h00 à 14h30 le midi et de 19h30 à 22h30 le soir.**

Dans ce cas là, la partie restauration reste ouverte aux autres clients.

La privatisation vous permet de privatiser votre espace réceptif et de modifier les heures de service, les heures supplémentaires sont incluses à nos forfaits.

## Événement le Midi :

Privatisation de votre espace en terrasse ou en coursive selon le temps

Horaires de services élargies de **12h00 à 17h30**, heures sup incluses

Micro avec mini sono, rétro et écran mis à disposition

**Tarif : 300 €**

## Événement le soir :

Privatisation de votre espace en terrasse ou en coursive selon le temps

Horaires de service élargies de **18h00 à 3h00**, heures sup incluses

**Notre Hôtel de 14 chambres soit 34 couchages inclus**

Micro avec micro sono, rétro et écran mis à disposition

**Tarif : 3600 €**

## Option Bar Ephémère :

Possibilité de déporter votre apéritif ou votre cocktail ou votre Brasero sur notre espace bar éphémère

**Tarif : 400 €**

# Le lendemain de votre Evenement

## Petits Déjeuner Hôtel :

Service de 7h30 à 10h30, notre petit déjeuner est proposé à 12 € par personne.

## Taxe de Séjour :

La taxe de séjour est de 1.40 € par adulte dormant à l'Hôtel.

## Formule Brunch :

Le brunch est proposé à partir de 11h00 et jusqu'à 15h00

Menu de la Formule :

Café et thé

Lait chaud et chocolat

Petites viennoiseries

Confitures et miel

o o o o o o

Œufs brouillés

Bacon grillé

Charcuterie

Saumon fumé

Salade et crudités

Fruits et salade de fruits

Assortiment de desserts maison

o o o o o o

Jus de fruits

**Tarif : 33 € par personne**

# Validation et Acomptes

Le présent devis est valable un mois

La réservation sera effective à la signature du document accompagné du versement d'un acompte de 30 % du devis global

La validation du nombre définitif de convives sera à nous valider 15 jours avant la date de l'événement. Un second acompte de 60 % vous sera demandé à 15 jours de l'événement (soit 90 % du devis global réglé).

## 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 : **28,00€ TTC par personne**  
Tarif pour 1h30 : **37,00€ TTC par personne**  
Tarif pour 2h00 : **44,00€ TTC par personne**  
*Tarif varie selon le nombre de personne*



## Pétanque & Molky à Disposition



# Foire Aux Questions

## 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

## A-t-on la possibilité d'amener son vin et son apéritif ?

Vous ne pouvez pas emmener votre propre vin ou apéritif, nous proposons des droits de bouchons uniquement sur les bouteilles de champagne

## A-t-on la possibilité d'emmener son champagne ?

Oui avec un droit de bouchon de 10€ par bouteille de 75cl

## 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'à 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 prêtons également pas de voiturette pour ceux qui ne font pas de golf

## Disposez-vous de menus végétarien, vegan, sans gluten...

Oui nous pouvons concocter 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 1h00 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, paillettes... ?

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

## 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 qu'aux abords des terrasses du domaine

## 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

## Pouvons-nous jouer au golf ou nous initier le jour J ?

Oui, avec plaisir, pensez à réserver 15 jours au préalable

## Quand à la disposition de la salle, comment fonctionnez-vous ?

Nous élaborons un plan de table selon le nombre de convives

## 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 des parents

## 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 votre événement

## 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 personnes



# Contactez-nous !

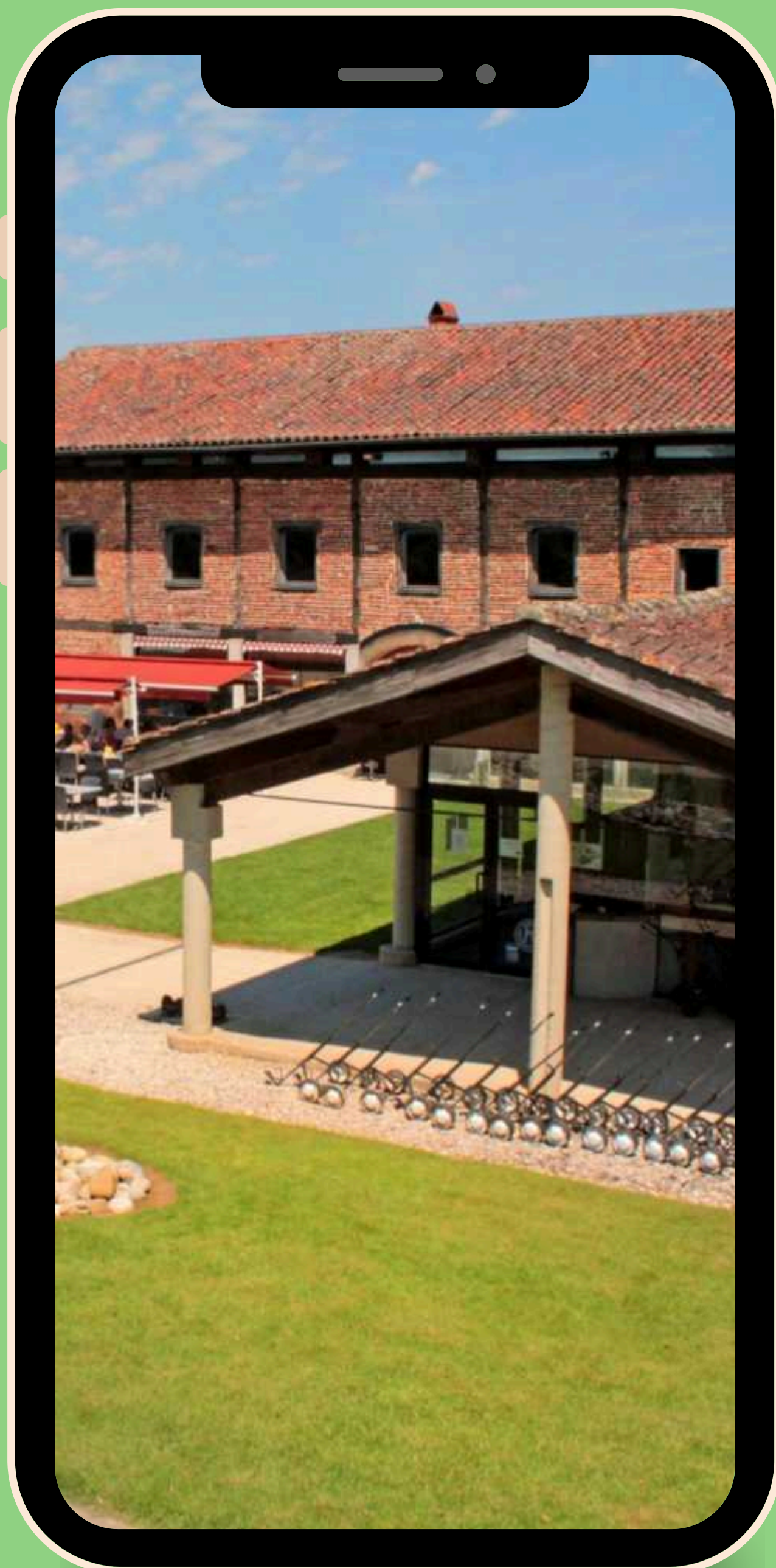
## Stéphane Imbertie

Notre directeur, 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](mailto: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 !