



*laissez-vous
guider par
vos envies ...*

ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS
ET ASSOCIATIFS
2022

MERCURE
HOTELS

L'Instant *M*

GRENOBLE CENTRE
PRÉSIDENT

JOURNÉE

de travail & location de salle

Pour simplifier l'organisation de votre séminaire : des packages ont été créés pour vous permettre de rester zen dans la préparation de votre événement. Nous avons simplement besoin de connaître la durée de votre réunion et son rythme et nous nous occupons de tout !

Prix HT / TTC

Pour une journée de travail ...

Formule incluant la location de votre espace de réunion, l'accueil des participants autour d'un café, deux pauses dans la journée, un repas d'affaire ou un repas à thème (eaux minérales et café inclus, hors vins)

Formule business 2 services (plat, dessert) servi en 45 minutes

à partir de 50€ HT

Formule business 3 services (entrée, plat, dessert)

à partir de 60€ HT

Pour une longue réunion de travail ... Avec un peu de sommeil ...

La formule comprend : le dîner Prestige 4 plats (eaux minérales et café inclus, hors vins), la nuit d'hôtel en chambre single, le buffet petit déjeuner, la location d'une salle plénière, l'accueil des participants autour d'un café, une pause dans la matinée, un repas d'affaire ou à thème (eaux minérales et café inclus, hors vins), une pause dans l'après-midi.

Formule séminaire résidentiel

à partir de 200€ HT

Se réunir en toute simplicité ... dans nos salles de réunion ou co-working

Nos salons à la lumière du jour sont équipés d'un système de projection, le tout dans un style moderne et épuré. Selon vos besoins techniques, nous serons en mesure de vous proposer des solutions adaptées.

Nous adaptons la disposition de votre espace de réunion à vos objectifs : classique (en 'U', Théâtre, classe...) ou surprenant (esprit Chill, Trendy...)

Une remise de 30% est accordée pour une réservation de salle en demi journée

Espace 30 m² (maximum 8 personnes en board room fixe)	195 / 234
Espace 30 m² (maximum 12 personnes en U et 25 personnes en théâtre)	195 / 234
Espace 45 m² (maximum 18 personnes en U et 35 personnes en théâtre)	275 / 330
Espace 60 m² (maximum 25 personnes en U et 50 personnes en théâtre)	370 / 444
Espace 75 m² (maximum 27 personnes en U et 60 personnes en théâtre)	450 / 540
Espace 220 m² (maximum 100 personnes en classe et 180 personnes en théâtre)	1050 / 1260

**Equipements spécifiques et prestations techniques supplémentaires
pour la réalisation de votre événement**

Sur devis

PAUSES

& prestations complémentaires

Prix HT / TTC

Envie d'une pause ?

Les cafés d'accueil et les pauses seront servis dans l'espace pauses dédié.
Les pauses varient chaque jour le matin et l'après-midi selon l'inspiration de notre Chef.

Le café d'accueil

5.5 / 6

Idéal pour votre début de réunion, il est composé de boissons chaudes, jus de fruits, eaux et viennoiseries.

La pause du moment

7.3 / 8

Composée de boissons chaudes et fraîches ainsi que de produits sucrés et salés.

Vous préférez votre champagne ?

Droit de bouchon - Champagne

7.5 / 9

Tarif valable pour les bouteilles de 75cl, le prix sera doublé pour les magnums.

Vous souhaitez prolonger votre repas ?

Tout est possible ! Des heures supplémentaires vous seront facturées selon les modalités ci-après :
(Le nombre de serveurs présents sera adapté au nombre de convives)

- Dîner (au-delà de 1h00)
- Déjeuner (au-delà de 18h00)

Par heure entamée

150 / 180

Vous connaissez un pâtissier ?

Vous connaissez un pâtissier avec lequel vous souhaitez travailler, ou encore une de vos connaissances est pâtissier et souhaite réaliser votre gâteau, alors c'est possible ! Un droit de cuillère par convive sera facturé afin de servir celui-ci.

Droit de cuillère

3.3 / 4

Vous souhaitez danser ?

Piste de danse au m²

Sur devis

REPAS

d'affaires

Les repas sont inspirés de notre offre de restauration, composés par notre Chef dans le respect d'un équilibre alimentaire et en fonction des produits de marché et de saison.

Sont inclus : Eaux minérales ou micro-filtrées et boissons chaudes

Prix HT / TTC

Les repas à partager ...

Découvrez la convivialité de notre restaurant autour d'un repas à partager :
A table, debout ou sous forme de buffet, sélectionnez votre formule :

Repas en 2 services (plat, dessert) servi en 45 minutes 25.45 / 28

Repas en 3 services (entrée, plat, dessert) 29.1 / 32

Le repas à thème ...

Plongez-vous dans une ambiance et faites vivre une expérience unique à vos convives. Afin de mieux s'adapter à votre événement, trois thèmes vous sont proposés et déclinés aussi en prestige, n'hésitez pas à nous solliciter.

Repas à thème (savoyard, mexicain, marocain) 31.82 / 35

Repas à thème prestige (méditerranéen, régional, prestige) 38.18 / 42

Le plateau en salle de réunion ...

Nous respectons votre timing, le plateau est servi dans votre espace de réunion. Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. N'hésitez pas à nous faire part des intolérances alimentaires, nous nous adaptons.

Plateau Gourmand froid 25 / 27.5

Les forfaits boissons ...

Sur la base d'une bouteille de 75cl pour 4 personnes, la sélection de vin est issue de notre carte de restaurant ou de notre cave.

Forfait vins (*) 5 / 6

Forfait vins prestigieux (*) 7.5 / 9

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

REPAS

de prestige

Sont inclus : Eaux minérales ou micro-filtrées et boissons chaudes

Prix HT / TTC

Le menu prestige ...

Vous avez besoin de remercier vos équipes, signer un nouveau contrat ou fêter un événement ?
Le menu prestige sera servi à table en salon privé (sous réserve de disponibilité) ou dans un espace dédié de notre restaurant. Le choix des plats est commun pour l'ensemble des convives. A défaut, le menu sera composé par notre Chef.

Menu prestige (4 plats)

40.9 / 45

Entrées composées par notre Chef

Assiette de Foie Gras et Brioche
Saumon en Trois Façons
Aumônière de Saint Marcellin aux Girolles

Plats composés par notre Chef

Grenadin de Veau Crème de Morilles
Risotto à l'encre de Sèche et Gambas
Suprême de Pintade, Crème de Foie Gras

Fromages sélectionnés par notre Chef

Trilogie de Fromages Secs, lit de Mesclun
Faisselle de Fromage Blanc à votre goût

Desserts composés par notre Chef

Entremet Feuilletine aux Chocolats
Poire Pochée à l'Hisbiscus
Tartelette Praline Rose

Les forfaits boissons ...

Sur la base d'une bouteille de 75cl pour 4 personnes, la sélection de vin est issue de notre carte de restaurant ou de notre cave.

Forfait vins (*)

5 / 6

Forfait vins prestiges (*)

7.5 / 9

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS

food & drinks

Prix HT / TTC

Que désirez-vous boire ?

Verre de vin Bio 15cl (*)

5 / 6

Kir au Chardonnay 12cl (*)

5.5 / 6.6

Crème de fruits au choix : cassis, pêche, framboise, mûre

Coupe de champagne brut 12cl (*)

10 / 12

Le cocktail tendance (*)

6.25 / 7.5

Mojito, Punch, Pina Colada ou le cocktail du moment, demandez-le et nous nous chargeons du reste !

Soft only

4 / 4.4

Cocktail detox, jus de fruits ou boissons softs

Pour accompagner votre cocktail ...

Ardoise régionale

10 / 12

Charcuterie et fromages régionaux. Par personne

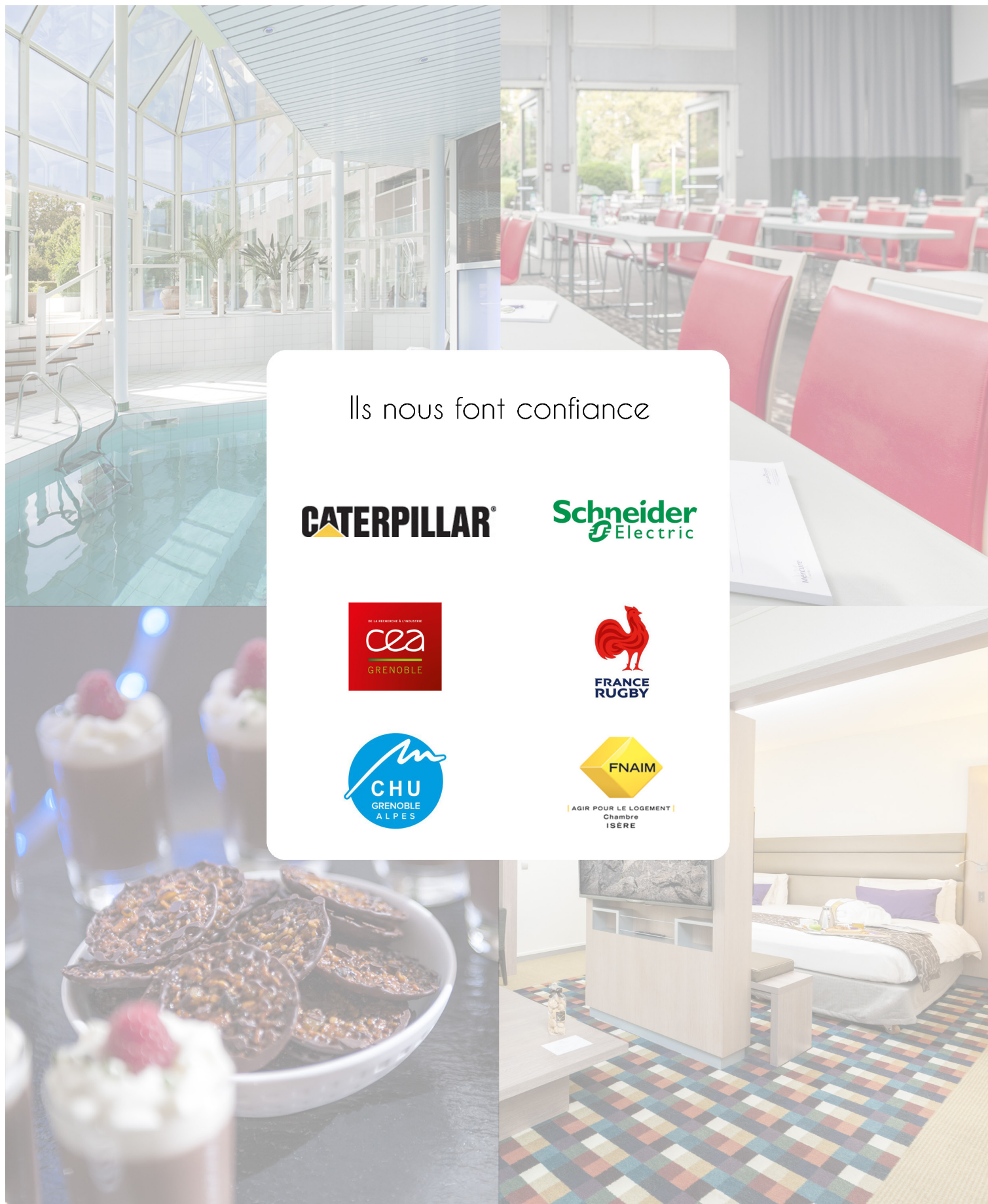
Bouchée apéritive

2.5 / 2.75

La pièce

Exemples de pièces : Pièces salées froides à base de légumes, viande ou poisson, petit chou,... ;
Pièces salées chaudes type brochettes, croustillants, bouchées,... ; Pièces sucrées type mini entremets,
tartes, pâtisseries,

(*) l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Ils nous font confiance

CATERPILLAR

Schneider
Electric



AGIR POUR LE LOGEMENT
Chambre
ISÈRE

MERCURE GRENOBLE CENTRE PRÉSIDENT - RESTAURANT L'INSTANT M
11 rue Général Mangin - GRENOBLE
04 76 85 88 76 - H2947-SB@accor.com

MEMBRE DU RÉSEAU  **Grape**
HOSPITALITY

SAS Grape Hospitality France - 4/6 avenue Morane Saulnier, 78149 Vélizy-Villacoublay - RCS Versailles 815 278 288