



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 50.37€ HT

Formule business 3 services (entrée, plat, dessert)

à partir de 54.91€ HT

Pour ure longue réurior 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 175€ 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 25 m² (maximum 6 personnes en 1 table ovale)	125 / 150
Espace 32 m² (maximum 10 personnes en U et 15 personnes en théâtre)	160 / 192
Espace 50 m² (maximum 13 personnes en U et 20 personnes en théâtre)	250 / 300
Espace 64 m² (maximum 15 personnes en U et 50 personnes en théâtre)	320 / 384
Espace 96 m² (maximum 35 personnes en U et 100 personnes en théâtre)	480 / 576
Espace 128 m² (maximum 45 personnes en U et 150 personnes en théâtre)	640 / 768
Espace 160 m² (maximum 45 personnes en U et 190 personnes en théâtre)	800 / 960
Espace 192 m² (maximum 45 personnes en U et 210 personnes en théâtre)	960 / 1152

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

Sur devis



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

24,55 / 25.7

Repas en 3 services (entrée, plat, dessert)

29.09 / 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 (Barbecue, Autour d'un Pique Nique, Le Montagnard)

31.8 / 35

Repas à thème prestige (la même chose que la ligne du dessus mais en version prestige)

40.9 / 45

Le plateau er salle de réurion ...

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

23.64 / 26

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 (*)

5.83 / 7

Forfait vins prestiges (*)

8.68 / 10.41

^(*) 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 privatif (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

Profitéroles de Foie Gras Millefeuille de Saumon Fumé, Chantilly au Citron Vert Poélé d'Escargots et Légumes Etuvés

Plats composés par notre Chef

Risotto de Gambas Grenadin de Veau au Jus de Truffe Magret de Canard aux Morilles

Fromages sélectionnés par notre Chef

Trilogie de Fromage de la Région (St Marcellin, Bleu du Vercors, Tomme de Savoie) Faisselle de Fromage Blanc à votre aout

Desserts composés par notre Chef

Nougat Glacé aux Noix de Grenoble et Miel de Nos Ruches Sphère de Chocolat Craquant et Secret des Pères Chartreux Omelette Norvégienne Flambée au Whisky

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 (*)

5.83 / 7

Forfait vins prestiges (*)

8.68 / 10.41

^(*) 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 (*) 6 / 7

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

Coupe de champagne brut 12cl (*) 8.33 / 10

Le cocktail tendance (*) 8.33 / 10

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

Soft only 4.09 / 4.5

Cocktail detox, jus de fruits ou boissons softs

Formule apéritif « à la carte et au choix » (*)

Retrouvez notre sélection de boissons servies au verre (bières pression, sodas, jus de fruits, vins, apéritifs, whiskies) qui permettra à chacun de vos invités de choisir sa boisson préférée.

Pour toutes prestations apéritives, les jus de fruits sont offerts pour les personnes ne désirant pas de boissons alcoolisées.

30 minutes (maximum 2 consommations)	16.6 / 20
1 heure (maximum 4 consommations)	29.1 / 35
Au jeton (jeton = consommation)	8.3 / 10

Pour accompagner votre cocktail ...

Ardoise régionale 12.73 / 14

Charcuterie et fromages régionaux. Par personne

Bouchée apéritive 2.27 / 2.5

La pièce

Exemples de pièces : Pièces salées froides à base de légumes, viande ou poisson, petit choux,... ; 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.

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 Sur devis

au m2



NOVOTEL GRENOBLE VOREPPE - RESTAURANT LA TERRASSE DES ALPES Route de Veurey - Voreppe 04 76 50 55 59 - H0423-sb@accor.com

MEMBRE DU RÉSEAU Grape