



GRAND HOTEL
LA CLOCHE



PLAQUETTE COMMERCIALE

GRAND HOTEL LA CLOCHE

SERVICE COMMERCIAL :

Justine Michaux : 03 80 44 11 82

Vanessa Gauche : 03 80 44 11 83

E-mail : h1202-sb@accor.com



Les Espaces de réunion

	Surface	Style U	Ecolier	Théâtre	Pavé	½ Journée / Journée	
						€	€
Salon Napoléon III	120M ²	32	70	120	40	600	1000
Salon Rude	70 M ²	25	35	60	30	250	350
Salon Rameau	70 M ²	25	35	60	30	250	350
Salle de cinéma	30 M ²			17		250	350
Salon Valentin	30 M ²				10	180	250

Les Espaces de restauration

	Tables Rondes	Repas-Buffer	Cocktail	Ovale
Les Caves de la Cloche 3 Modules	150 Cav 1 2 3 60 – 50 - 40	80 1 2 3 30 – 30 - 20	200 1 2 3 80 – 70 - 50	16-20 1 2 3 Par Module
Salon Napoléon III	110	60	180	30



Journée d'étude & Séminaire

Forfait Journée d'Etude

76 € TTC PAR PERSONNE EN BASSE SAISON

80 € TTC PAR PERSONNE EN HAUTE SAISON

Location d'une salle équipée

d'un Ecran, un Vidéoprojecteur, un Paperboard, les Eaux minérales

La Pause du Matin

avec Café, Thé, Jus de Fruits & Viennoiseries

Le Déjeuner

sur la base de notre Menu 'Business' boissons incluses (Forfait n°1)

La Pause de l'Après- Midi

avec Café, Thé, Jus de Fruits & Mignardises

Forfait Séminaire Semi-Résidentiel

Basse saison Mois de 01-02-03-07-08-11-12	Haute saison Mois de 04-05-06-09-10
241 € T.T.C. par personne en chambre individuelle 176 € T.T.C. par personne en chambre double/twin	265€ T.T.C. par personne en chambre individuelle 190 € T.T.C. par personne en chambre double/twin
Taxe de Séjour en supplément : 1.50 € par jour et par personne	

Le Forfait Journée d'étude précédemment décrit

L'Hébergement

Le Petit déjeuner Buffet le lendemain

Taxe de Séjour en supplément : 1.50 € par jour et par personne

Forfait Séminaire Résidentiel

Basse saison Mois de 01-02-03-07-08-11-12	Haute saison Mois de 04-05-06-09-10
290 € T.T.C. par personne en chambre individuelle 225 € T.T.C. par personne en chambre double/twin	314 € T.T.C. par personne en chambre individuelle 239 € T.T.C. par personne en chambre double/twin
Taxe de Séjour en supplément : 1.50 € par jour et par personne	

Le Forfait séminaire semi-résidentiel précédemment décrit

Le Dîner sur la base de notre Menu 'Business' boissons incluses (Forfait n°1)

Tarifs applicables pour un minimum de 10 participants



Pour agrémenter votre manifestation

Voici quelques idées de prestations
que nous vous recommandons
pour animer vos manifestations.



Team Building

Entre collaborateurs, partagez des moments uniques
et importants pour la vie de votre entreprise.

Le Spa By La Cloche vous propose ses Ateliers sur mesure :

Initiation aux Massages
Initiation au Maquillage
Diagnostic de Peau
Coaching personnalisé
au Salon de fitness
Privatisation de L'espace Sensoriel
Tonic Wake-up
Ou Aquagym
Do In
Comment gérer son stress

Idée carte privilège :

Pour 12 personnes cela correspond à 30 minutes de soins sur mesure
Carte Privilège 5h acheté + 1 h offerte 450€

Avantage séminariste 10% de Remise à valoir sur les soins ou les produits valable 3 mois à compter du jour du séminaire.

** L'Espace Sensoriel se compose du Sauna, Hammam, Bain de nage à contre-courant avec animation de Jets et Douche sensorielle*

Le post du maillot de bain est obligatoire ainsi que les tongs antidérapantes.

Le linge est fourni sur place

A l'issue des prestations, une boisson et des mignardises vous seront offertes



Pour agrémenter votre manifestation

Sport & Détente

Golf de Dijon-Bourgogne à Norges-La-Ville (10km)

Circuit automobile de Dijon-Prenois avec Karting (10 km)

Animation de jeux de société (sur place)

Animation Musicale

Romain LAMIA : artiste dijonnais de renom
Pianiste et auteur compositeur

Œnologie

Dégustation de Vins de Bourgogne dans notre établissement
Avec un œnologue confirmé

Circuit œnologique dans le vignoble

Circuit touristique en groupe dans le vignoble Bourguignon
Dégustation de Grands Vins en cave et histoire de la vigne

Visite de caves et dégustation commentée

Wine tour privé

Grace au large panel de prestataires dont nous bénéficions, nous ferons notre maximum pour que vos volontés soient réalisées lors de votre séjour.
Nous consulter pour un devis.



Les Petits-Déjeuners

La Pause Affaires

8.50 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé, Chocolat,
Jus de fruits, La corbeille de Viennoiseries

Le Petit-déjeuner Affaires Continental

14 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé, Chocolat,
Jus de fruits, Eaux minérales
La corbeille de Viennoiseries
Pain, Beurre, Confiture à l'ancienne
Fruits de saison

Le Petit-déjeuner Américain

22 € TTC PAR PERSONNE

Le Petit-déjeuner Continental
Assortiment de Charcuteries
Œufs brouillés, Saucisses, Bacon
Yaourts, Céréales
Beurre d'Echiré

Le Brunch Sur réservation pour un minimum de 20 personnes

35 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé, Jus de Fruits, Viennoiseries, Pain, Beurre, Confitures & Miel, Yaourts, Céréales,
Bacon, Œufs brouillés, Œuf en gelée,
Jambon cru, Jambon persillé, Rosette, Terrine de campagne,
Darne de saumon, Rosbif, Salade, Crudités,
Plateau de fromages,
Tartes maison et Salade de fruits
Eau minérale : 6 € la bouteille

~

Service Dédié (sur réservation)

Supplément de 185 € TTC PAR SERVEUR



Nos 'Apéritifs'

En préambule à vos Repas

Une Consommation

Apéritif Dijonnais : Aligoté et Crème de Cassis 8 €

Crémant de Bourgogne 11 € - Crémant cassis 12 €

Champagne Henriot Brut 15 € - Kir Royal 16 €

~

Tous nos Apéritifs sont accompagnés
de Feuilletés ou Gougères.

Vous pouvez aussi envisager
des Canapés supplémentaires - 3 Pièces 6 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique*

Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modification



Nos 'Cocktails à la carte'

8 PIECES 14 € - 10 PIECES 17 € - 15 PIECES 25 € - 18 PIECES 30 €
24 PIECES (23 PIECES + 1 PIECE FROMAGE) 41 €

Sélectionnez un nombre de pièces adapté à vos besoins
dans nos propositions de Mets Froids, Mets Chauds et Mets Sucrés.
Ou laissez-vous guider par notre Chef
qui se chargera de composer votre Cocktail.

Mets Froids

Nos canapés

Petits blinis aux rillettes de maquereau
Navette à la provençale
Navette mascarpone citron vert et saumon fumé
Fine tranche de pain toasté au caviar d'aubergine et
anchois
Triangle de pain suédois, quenelle de
tarama et œuf de caille
Petit club de chèvre à la mie tomatée
Petit pain suédois au fromage frais et jambon de pays
Petit sablé de foie gras aux céréales
Cannelé salé
Risotto de quinoa, copeaux braisés du Haut Doubs
Mini pain bagnat au poulet
Dés de jambon persillé à la graine de moutarde

Nos verrines

Evasée de saumon et tomate en tartare
Tartare méditerranéen
Tartare de pétoncles aux herbes
Panna cotta d'Epoisses et confit d'orange

Les tartinables du moment (= 2 pièces)

Tapenade,
Fromage frais aux herbes,
Caviar de légumes de saison (aubergine, courgette, guacamole...)
Rillettes



Mets Chauds

Gambas aux céréales
Tartelette aux chipirons
Quiche pétoncle aux fines herbes
Brioche de pétoncles
Beignet de calamars
Mini hamburger
Allumette de chèvre panée
Mini pastilla de poulet
Gougère d'Époisses et brunoise de poire Williams
Velouté du moment
Croq' escargot
Risotto de céleri, fines herbes et parmesan
Oeuf de caille meurette
Cassolette aux escargots

Fromage au Plateau

(inclus uniquement dans le cocktail dînatoire)

Soumaintrain, Comté et Pain aux Noix

Mets Sucrés

Madeleine au miel d'acacia
Mini Cannelé
Tartelette au citron meringuée
Tartelette choco-marron
Mini tatin
Choco Trésor
Pana cotta à la praline rose
Muffin au caramel beurre salé
Mini bouchon au cœur coulant chocolat
Mousse au chocolat à la cerise amarena
Petit bavarois au lait d'amande
Coque à la figue façon macaron
Financier à la pistache
Cup cake vanille Grand Marnier
Tiramisu exotique
Soupe de fruits rouges



Menu 'Business'

29 € : une entrée + un plat ou un plat + un dessert

34 € : une entrée + un plat + un dessert

Eaux minérales* et café inclus

**les eaux minérales sont en supplément s'il n'y pas de consommation de vins pendant le repas*

**Sélectionnez un Menu commun pour l'ensemble des convives
ou laissez vous guider par notre Chef
qui vous composera un Menu selon le marché du jour**

Les Entrées

Gravlax de saumon façon hareng pomme à l'huile

Gaufre de pomme de terre moelleuse, légumes
et pousses croquantes au gingembre

Déclinaison autour du canard, magret en marinade
Rillettes et velouté à l'ancienne

~

Les Poissons et Les Viandes

Poisson selon arrivage, légumes du marché

Emincé de veau à la coriandre, wok de légumes et vermicelle

Joue de bœuf confite au vin rouge, crème de persil et pomme Anna

Suprême de coquelet, fricassée de champignons

~

Les Desserts

Tarte fine aux pommes, éclats de fruits du mendiant et sa fraîcheur

Parfait glacé au praliné sauce chocolat et crumble aux noisettes

Riz au lait à la graine de vanille, éclats de spéculos, agrumes et sorbet orange

~

Mignardises

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte
Document non contractuel. Plats et tarifs susceptibles de modifications.
Prix net euros TTC



Menu 'Caprices & Plaisirs'

38 € Café inclus

Fromage sur demande, en supplément

Mise en bouche

~

Les Entrées

Marbré de volaille aux fruits du mendiant façon pâté en croûte
(pour minimum 15 personnes)

Œufs pochés en meurette, croûtons aillés et garniture grand-mère
(pour maximum 100 personnes)

Mille feuilles de saumon et artichaut aux couleurs de saison

~

Les Poissons et Les Viandes

Médaille de saumon, timbale de quinoa aux fines herbes
et crème de céleri caramélisé

Crèmeux d'artichaut, poêlée de noix de pétoncles et coques à l'émulsion d'estragon

Fondant de bœuf braisé au vin rouge,
mousseline de pomme de terre et champignons des bois

Magret de canard aux baies de cassis et fricassée de légumes d'Antan

~

Les Desserts

Farandole de chocolat

Poire pochée au vin chaud, pain d'épices et sorbet cassis

Baba au Grand Marnier, crème légère à la vanille et sa fraîcheur

~

Mignardises

**Menu commun à choisir pour l'ensemble des convives
(Une Entrée, un Plat et un Dessert parmi nos suggestions)**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte
Document non contractuel. Plats et tarifs susceptibles de modifications.
Prix net euros TTC.



Menu 'Sens & Saveurs'

52 € Café inclus

Fromage sur demande, en supplément

Mise en bouche

~

Les Entrées

Crousti-moelleux de crabe et homard au basilic et sa crème Dubarry

Foie Gras de Canard des Landes, chutney de figue et sa petite brioche tiède

Noix de Saint Jacques poêlées, velouté de topinambour à l'huile de truffe blanche
(de novembre à mars)

Filet de saumon bio en Gravlax, crème légère à la moutarde,
petits légumes façon pickles

~

Les Poissons et les Viandes

Filet de Saint Pierre à la plancha, méli-mélo de légumes et condiments façon Antiboise

Filet de Maigre au coulis d'étrilles, poêlée de Gnocchi et tomates cerise aux herbes

Filet de bœuf à la crème de morilles, gratin de pommes de terre
(cuisson unique)

Quasi de veau à la crème de fois gras
et fricassée de légumes

~

Les Desserts

Parfait glacé au praliné sauce chocolat et son croquant aux fruits secs

Entremet mangue passion et son sorbet

Cheese-cake revisité au cassis et sa fraîcheur

~

Mignardises

**Menu commun à choisir pour l'ensemble des convives
(Une Entrée, un Plat et un Dessert parmi nos suggestions)**



Les 'Buffets'

45 € Café inclus

Première suggestion

Buffet d'entrées

Gravlax de saumon aux fines herbes, et vert de sucrine à la méditerranéenne
Eventail de melon et jambon cru de pays
Tartine méditerranéenne au chèvre frais
Rillettes de canard
Cruautés
Charcuterie

Plat chaud (en shaffen dish)

Bœuf bourguignon et gratin de pomme de terre charlotte

Buffet de desserts

Mousse chocolat
Ile flottante
Salade de fruits
Tarte aux fruits du moment
Fromage blanc et son coulis

Deuxième suggestion

Buffet d'entrées

Filet de saumon en Bellevue
Terrine campagnarde
Salade grecque et son cracker aux céréales
Gaspacho de tomate, bille de chèvre aux fines herbes
Cruautés

Plat chaud (en shaffen dish)

Suprême de volaille à l'estragon
et tarte fine à la provençale

Buffet de desserts

Tiramisu
Salade de fruits
Panna cotta au chocolat
Fromage blanc et son coulis



Troisième suggestion

Buffet d'entrées

Rôti de dinde mousse poivron
Carpaccio de tomates mozzarella au basilic
Triangle de pain suédois façon tzatziki
Crudités
Charcuterie

Plat chaud (en shaffen dish)

Quenelle de brochet sauce Nantua, gâteau de riz arlequin

Buffet de desserts

Riz au lait
Crème renversée
Salade de fruits du marché
Entremet chocolat
Fromage blanc et son coulis

Quatrième suggestion

Buffet d'entrées

Guacamole et brochette de légumes confits
Rôti de bœuf sauce tartare
Salade légumes, sauce au lait de coco
Tartine de saumon fumé au mascarpone et citron vert
Charcuterie
Crudités

Plat chaud (en shaffen dish)

Filet de sandre aux fines herbes,
gratin de pommes de terre, et étuvée de poireaux

Buffet de desserts

Entremet exotique
Pudding au chocolat et sa crème anglaise
Salade de fruits
Poire à la dijonnaise
Fromage blanc et son coulis



La Cave à vins

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
PRIX PAR PERSONNE

Forfait n°1 - 15 €

Chardonnay, La Cave d'Aze
Bourgogne Pinot Noir, D. Pansiot
Ou
Aligoté, Leflaive
Coteaux bourguignons, D. Pagnon

Forfait n° 2 - 19 €

Hautes Côtes de Beaune, D. Pansiot
Givry, Deliance
Ou
Montagny « la tête de cuvée », Berthenet
Hautes Côtes de Beaune, D. Carré

Forfait N° 3 – 25 €

Chablis, D. Dampt
Givry 1^{er} cru, Clos de la Marole

Autres forfaits sur demande



La Descente de cave

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
BOUTEILLE DE 75 CL

Blanc

Chardonnay, La Cave d'Aze	27 €
Aligoté, Les Caves de Genouilly	27 €
Saint Bris, Château de Vaultichère	35 €
Mâcon Fuissé, D. Giroud	38 €
Hautes Côtes de Nuits « Le Lieu dit », Pansiot	39 €
Chablis, D. Dampit	39 €
Hautes Côtes de Beaune, D. Pansiot	40 €
Montagny « la tête de cuvée », Berthenet	42 €
Saint Véran, Giroud	45 €
Petit-Chablis, A. Bichot	48 €
Saint Romain « Sous le Château », Coste Caumartin	73 €
Santenay 1 ^{er} Cru les Gravières, D. Pousse d'Or	96 €

Rouge

Bourgogne Pinot Noir, D. Pansiot	27 €
Coteaux bourguignons, D. Carron	28 €
Mâcon, La Cave d'Aze	36 €
Givry Village, D. Deliance	38 €
Côtes de Nuits Village, D. I. Lippe	45 €
Hautes Côtes de Beaune, D. Bachelet	46 €
Hautes Côtes de Nuits Clos Saint Louis	46 €
Pernand Vergelesses, Dubreuil – Fontaine	57 €
Ladoix D. d'Ardhuy	58 €
Givry 1 ^{er} cru, Clos de la Marole	54 €
Pommard 1 ^{er} Cru, D. Mazilly	138 €

Champagne, Crémant, Sans Alcool

Champagne Brochet-Dolet	69 €
Champagne Henriot Brut	80 €
Laurent-Perrier Brut	94 €
Crémant, Picamelot	31 €
Coca Cola (litre)	15 €
Carafe de Jus de fruits (Orange et Pamplemousse) (1.5 L)	12 €
Eau minérale (litre)	6 €
Café	3 €

Millésimes et Tarifs susceptibles de modifications

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique
Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modifications. Prix en Euros.