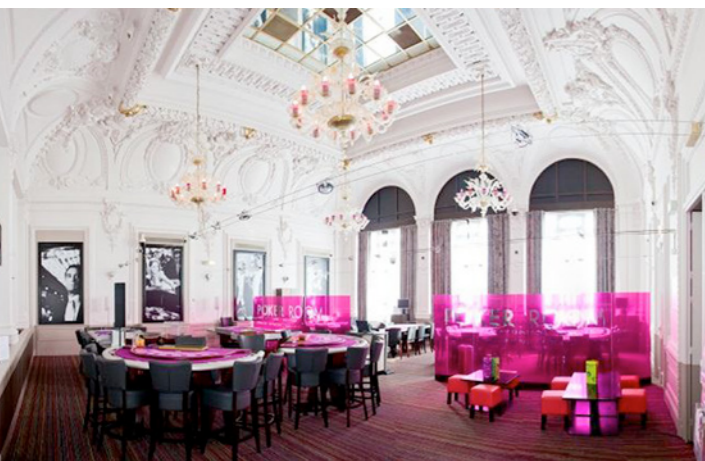


**SÉMINAIRE, BANQUET, LANCEMENT DE PRODUIT,
CÉLÉBRATION FAMILIALE OU AMICALE,
CHOISIR LE CASINO JOA D'URIAGE,
C'EST MISER SUR LA DIFFÉRENCE !**

Nos designers ont su allier tradition et modernité pour vous proposer des espaces à la fois conviviaux et ludiques.

Et pour plus de sensations ou de jeux, pour vous amuser, vivre des instants magiques et surprenants, découvrez nos 170 machines de 1cts à 2€. Nous vous offrons également une large palette de jeux traditionnels (roulette anglaise, black jack, texas hold'em poker et la roulette anglaise électronique). Il y en aura pour tous les goûts.



Vous ne connaissez pas les règles du jeu ?
Nous vous proposons des séances d'initiation.
Vous souhaitez organiser un tournoi de poker avec vos collaborateurs ? ... Contactez-nous !



URIAGE EST IDÉALEMENT SITUÉE :

à 10 minutes de Grenoble et à 1h15 de Lyon en voiture, vous rejoindrez la station thermale depuis Paris en 3h avec le TGV.

A 400m d'altitude, dans un climat tempéré, Uriage-les-Bains est un jardin à proximité immédiate de Grenoble et de la montagne.

Uriage-les-Bains est un lieu pour se ressourcer dans un écrin de verdure entouré de montagnes. Plaisir de la découverte, de la table, de la détente ou du sport actif, il y'en a pour tous les goûts.

Si le casino vous accueille pour vos réunions, dîner ou tournoi, lors de votre séjour à Uriage vous pourrez également profiter :

- Des thermes
- Du golf
- Des sports de montagne.

EN VOITURE

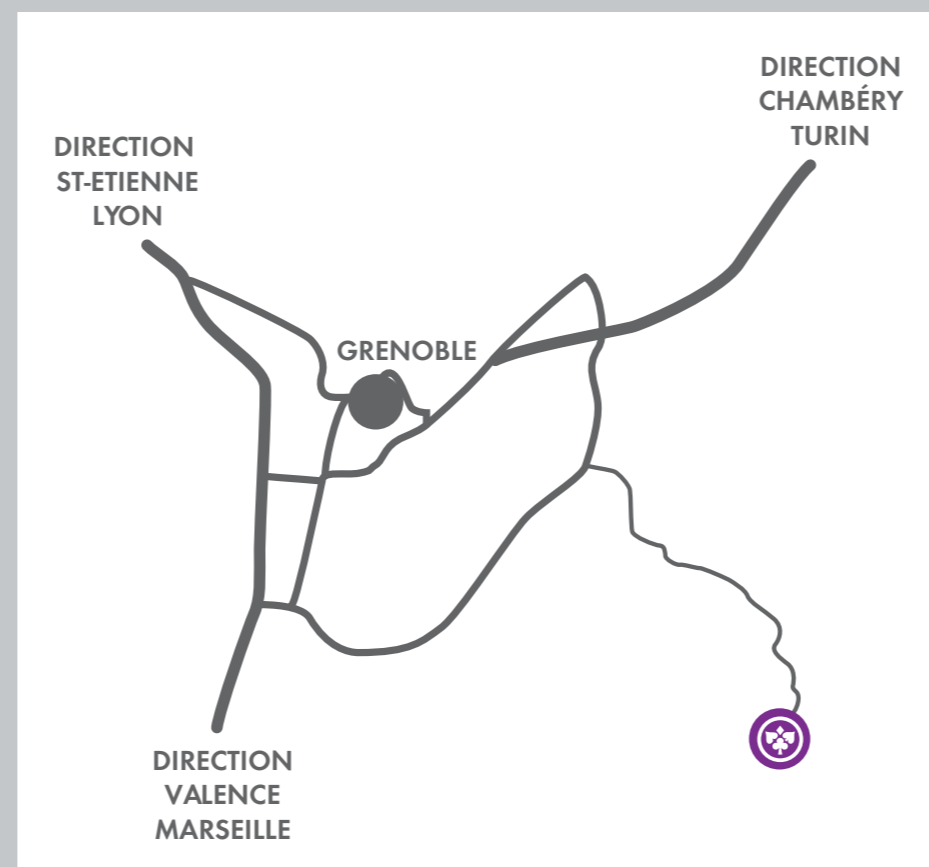
Rocade sud, sortie n°2 :
direction Chamrousse,
Gières, Uriage

EN TRAIN

Toutes provenances :
Gare SNCF de Grenoble,
puis Tram ligne B,
arrêt «Gières gare universités»

EN AVION

Aéroports de :
• Lyon Saint-Exupéry (104 km)
• Grenoble - Isère (59 km)



**JOA
CASINO D'URIAGE**

SERVICE COMMERCIAL
Déborah Jacomy

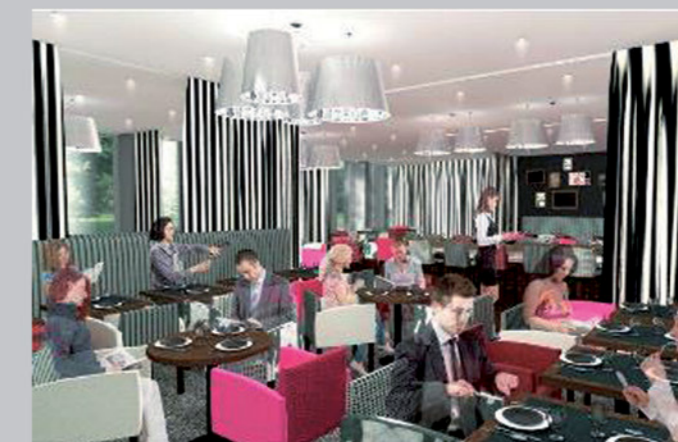
Palais de la Source 38410 URIAGE LES BAINS

d.jacomy@joa.fr
Tél. 04 76 89 08 42 • Fax. 04 76 89 08 33



CASINO D'URIAGE

CASINO • BAR • RESTAURANT
SALLE DE SÉMINAIRE • ÉVÈNEMENTIEL



NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE EST DISPONIBLE POUR VOUS CONSEILLER ET **VOUS PROPOSER LA MEILLEURE PRESTATION ADAPTÉE À VOS ENVIES ET À VOTRE BUDGET.**

SÉMINAIRE

Un lieu qui motive, des équipements modernes, le Casino JOA d'Uriage est le lieu qui vous permet de proposer à **vos collaborateurs une réunion dynamique.**

VOS COLLABORATEURS SE SOUVIENDRONT LONGTEMPS DE LEUR PASSAGE AU CASINO JOA D'URIAGE.

BANQUET CÉLÉBRATION FAMILIALE OU AMICALE

Des formules adaptées à vos envies, **un décor moderne et chaleureux.** Le Casino JOA d'Uriage vous permettra d'offrir à vos convives **un moment festif, convivial et mémorable.**

LANCEMENT DE PRODUIT, ÉVÉNEMENTIEL

Un lieu de prestige, **moderne et original pour créer la surprise et marquer les esprits.** LE CASINO JOA D'URIAGE DEVIENT VOTRE ASSOCIÉ POUR ÉPATER VOS CLIENTS.



2 SALLES OUVERTES DE 9H À 2H DU MATIN

SALLE DE RÉUNION

20 pax U ouvert 50 pax Théâtre 20 pax Classe

SALLE DE GALA

50 pax U ouvert 200 pax Théâtre 50 pax Classe

80 pax Banquet 150 pax Cocktail

MATÉRIEL MIS À DISPOSITION

- Ecran scénique
- Vidéo-projecteur
- Pupitre de conférence
- Système complet de sonorisation
- Scène modulable
- Piste de danse



TARIF LOCATION SALLE

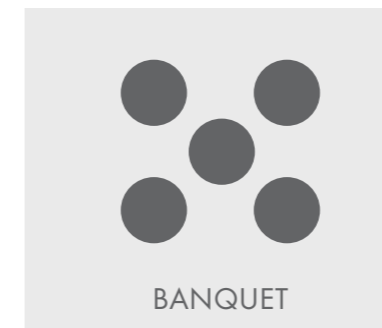
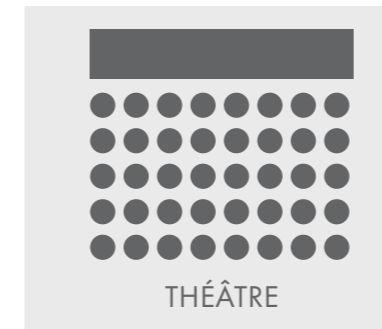
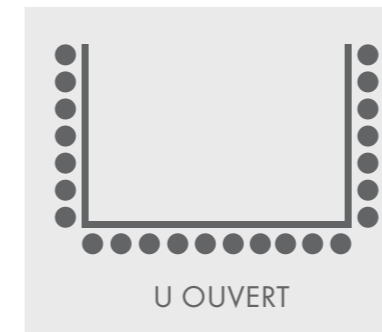
SALLE DE RÉUNION

400 € 1/2 journée 600 € journée

Forfait avec repas et pauses à partir de 59 € par personne

SALLE DE GALA

600 € 1/2 journée 1000 € journée 600 € soirée



POUR LES GROUPES, COMPOSER VOTRE FORMULE ET MIXER VOS ENVIES

MENUS AU CHOIX

24€

Tartare de saumon gingembre, citron vert et coriandre

Médallions de poulet aux saveurs asiatiques
Où

Risotto aux coquillages et cabillaud croustillant

Cheesecake maison
Coulis de fruit rouge

Des changements interviendront sur les menus en fonction des saisons

34€

Snacké d'aubergine à la méditerranéenne
Maquereaux et citrons confits

Magret de canard écrasé de carottes aux herbes poire confites au cassis
Où

Tournedos de raie Grenobloise
Petits poireaux et pommes fumées

Bulle citron vert meringuée

49€

Fraîcheur de gambas
Gaspacho, tartare d'avocats

Quasi de veau Orloff
Aux jeunes légumes
Où

Thon grillé shichimi
Asperges et jardin croquant

Trilogie de macarons
Chocolat blanc, marron et chocolat
Allumettes meringuées

FORFAIT BOISSONS

Apéritif JOAkir 5,50€
+ 2 Verres de vin (cuvée JOA)
+ café

Apéritif au choix 7€
(pression, anisé, kir, vin, martini ou suze)
+ 2 Verres de vin (cuvée JOA)
+ café

Apéritif au choix 10€
(pression, anisé, kir, vin, martini ou suze)
+ 2 Verres de vin (cuvée JOA)
+ café + 1 coupe de champagne

FORMULE COCKTAIL

24€ POUR 15 PIÈCES FROID

Verrine de betterave, mousse de chèvre frais et gressin
Verrine de tartare de thon
Mini bruschetta de tomate parmesan
Maki de saumon
Brochette de tomate cerise mozzarella
Courgette farcie à la niçoise

CHAUD

Finger de volaille aux épices sauce satey
Samoussa pomme de terre et thon
Panier ricotta poussé d'épinard
Brochette de saumon au sésame

SUCRÉ

Barquette chocolat et mousse chocolat
Choux caramel beurre salée
Barquette fruits
Moelleux griotte
Caroline café

FORMULE COCKTAIL ÉLÉGANCE

33€ POUR 20 PIÈCES

Verrine petit pois et menthe au saumon
Royale de topinambour au foie gras
Verrine de betterave, mousse de chèvre frais
Verrine de lentilles, espuma de coco pimentée
Verrine de crevette au curry

FROID

Rouleau de printemps canard laqué et orange
Tartare saumon et avocat
Fine tranche de foie gras sur toast de pain d'épice
Concombre garni de bœuf à la coriandre
Blinis citronné au œufs de lump

CHAUD

Yakitori de volailles mariné au teryaki
Brochette de poisson et radis noir
Risotto aux st jacques, Finger à la volaille
Œuf de caille au plat, pomme de terre fondante

SUCRÉ

Assortiments macarons
Cheesecake, Tiramisu
Mini tartelette, Eclair au fruit des bois

FORMULE COCKTAIL PRESTIGE

47€ POUR 15 PIÈCES

Le foie gras dans tous ses états
Macarons au foie gras et piments d'Espelette
Toast foie gras artichaut et spéculoos
Foie gras en gelé de mangue
Sucette de foie gras
Terrine de foie gras aux figues

Sablé truite fumé et houmous aux deux citrons
Friture de gambas et sauge
Brochette de homard, pomme granny et basilic
Dip de crevette au citron vert
Maki de crabe et mangue

Pièce montée de macarons (5 parfums au choix)
Assortiment verrines sucrées (Tiramisu, mousse chocolat blanc, crumble citron, sabayon fruit rouge)

Pour les groupes supérieurs à 60 personnes : devis personnalisé sur demande (partenariat avec un traiteur).