

SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION



SÉMINAIRE - RÉUNION - CONVENTION - CONFÉRENCE - REPAS D'ENTREPRISE
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE - LANCEMENT DE PRODUIT - ARBRE DE NOËL

UN DOMAINE D'EXCEPTION



Christelle Chulot & Fabien Chérel

PROPRIÉTAIRES

Tombés sous le charme du Domaine dès leur première visite, Christelle et Fabien ont repris les rênes des Saints Pères en Avril 2022. Leur amour de la nature et leur souhait d'offrir des prestations inoubliables les ont poussé à entreprendre quelques rénovations des lieux et à embellir toujours plus les extérieurs.

Soucieux d'offrir des séjours magiques à chacun, ils restent attentifs à tous les détails et vous souhaitent la bienvenue dans ce lieu désormais incontournable de la région.





DOMAINE DES SAINTS PÈRES

Cette demeure bourgeoise du 18ème siècle affiche de beaux volumes dans un environnement naturel à couper le souffle, avec le Lac du Bourget et les montagnes à perte de vue. Un décor extérieur tout en majesté et, à l'intérieur, une décoration authentique et intimiste qui rappelle ces maisons de famille où il fait bon vivre.

Si la demeure en elle-même est déjà une invitation à la rêverie et au romantisme, ses extérieurs sont un charme supplémentaire. Le Domaine des Saints Pères profite en effet d'un jardin arboré à la française ainsi que de ravissantes terrasses ombragées. Des arbres centenaires avoisinent les plantations de saison, le tout dans une harmonie jouant sur la palette des verts, des argents et des bruns.

LES ACCÈS

Chambéry bénéficie de moyens d'accès privilégiés qui en font l'un des moteurs urbains du sillon alpin.

AUTOROUTES



Lyon - Genève : 1 heure
Annecy - Albertville : 45 minutes
Grenoble : 45 minutes



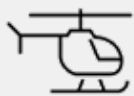
AÉROPORTS

Lyon / Saint Exupéry : 50 minutes en voiture
Genève / Cointrin : 1 heure en voiture
Chambéry / Savoie : 10 minutes en voiture



GARES

Chambéry - Challes les Eaux - Aix- Les - Bains
PARIS TGV à 3H

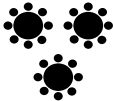
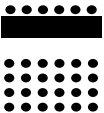
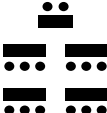
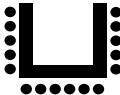
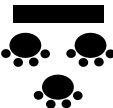


HÉLISURFACE SUR LE DOMAINE

Nous contacter avant le vol - GPS : N 45° 53'53,55 E 05° 91' 09,15



NOS CAPACITÉS

	 Banquet	 Cocktail	 Théâtre	 Classe	 En «U»	 Cabaret
Salle Restaurant	220	300	200	-	70	100
Salle Lamartine	100	200	140 (Amphi : 90)	40	40	60
Salle du Granier	-	-	70	40	35	25
Bibliothèque Hôtel	10	-	10	-	10	-
Caveau	30	40	-	-	-	-

DES ESPACES SUR-MESURE POUR VOS SÉMINAIRES

Équipements de toutes nos salles :

- Vidéo projecteur + écran ou TV port HDMI
- Sono
- Micro
- Paper board

De plus, de nombreux espaces extérieurs peuvent donner un cadre insolite à votre événement : la terrasse «Rotonde», la Terrasse «Glycines» et le «Petit Parc».

Des activités team-building vous seront aussi proposées, en intérieur ou en extérieur, grâce à nos partenaires : dégustation de vins, concert privé, soirée dansante, challenge sportif, murder party, cours de yoga ...

NOS ESPACES

SALLE LAMARTINE

197 m2

Vue sur les montagnes

Accès par quelques marches

Accès PMR indépendant

Lumière du jour

Terrasse



NOS ESPACES

SALLE DU GRANIER

120 m2

Vue sur les montagnes et le Lac du Bourget

Accès par quelques marches

Accès PMR indépendant

Lumière du jour



NOS ESPACES

LA BIBLIOTHÈQUE

42 m2

Lumière du jour

Accès par quelques marches

Vue sur le jardin et les montagnes

Balcon



LE CAVEAU

80 m2

Accès par quelques marches

Pas de lumière du jour

Accès direct restaurant et sa terrasse



LE RESTAURANT

CUISINE AUTHENTIQUE ET RAFFINÉE

Il se laisse deviner mais ne se dévoile vraiment aux regards que lorsque vous l'approchez. Le restaurant des Saints Pères se met en scène et c'est la nature environnante qui lui sert d'écrin. Avec le Lac du Bourget pour daécor, la terrasse offre une vue imprenable sur les massifs alentour et invite à la détente et la dégustation. Le restaurant joue la carte de la cuisine ouverte : notre Chef de cuisine et sa brigade travaillent, à l'égal des artistes, devant leurs convives.

LE RESTAURANT

360 m2

Lumière du jour

Accès et parking PMR

Vue sur les montagnes
et le Lac du Bourget



LE BAR & LA TERRASSE

NOTRE BAR & NOTRE TERRASSE

Notre terrasse est un véritable havre de paix. Elle est spacieuse et offre une vue panoramique sur les montagnes environnantes ainsi que sur le Lac du Bourget. Vous pourrez profiter de l'air frais tout en sirotant un cocktail maison, un jus de fruits ou un verre de vin de notre cave. Le bar est un espace animé et convivial. Notre personnel expérimenté se fera un plaisir de vous conseiller. Nous vous attendons avec impatience pour vous faire découvrir notre univers et notre hospitalité chaleureuse.



NOS ATELIERS DÉCOUVERTE



ATELIER «AU COMPTOIR DU BAR»

Découverte de plusieurs Gin (30 minutes environs)
De 5 à 15 personnes maximum

Tarif : 49 €/personne

À LA DÉCOUVERTE DES SPIRITUEUX

Dégustation de Whisky ou de Rhum
De 5 à 20 personnes maximum

Tarif : 49 €/personne



LES MASTERS CLASS ŒNOLOGIE

Prestation sous réserve des disponibilités de notre consultant.

- Initiation à la dégustation de vins - 44 €/personne
- Découverte Vins Signatures - 64 €/personne
- Découverte Vins d'Exception - 84 €/personne
- Vins appellation Grands Crus - 124 €/personne

OPTION PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES

(Valable uniquement en complément d'un atelier ou master class)

Tarif : 9,50 €/personne

LES CHAMBRES & SUITES

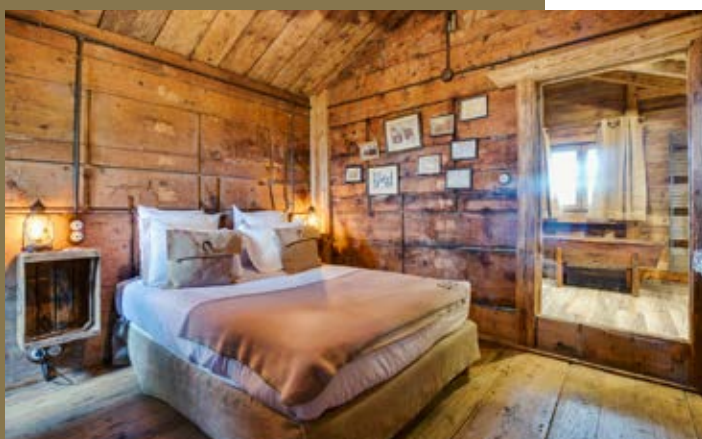
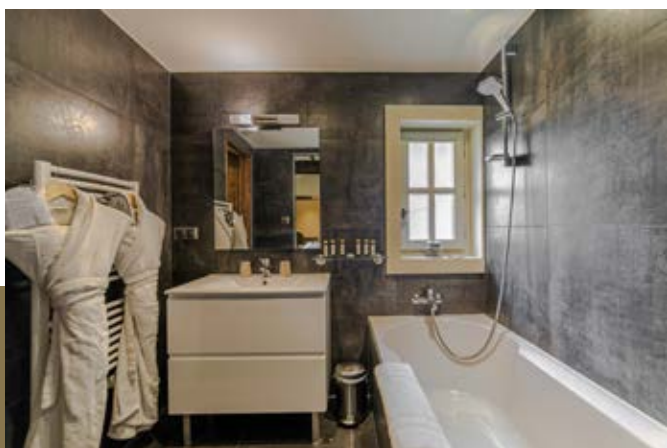
18 CHAMBRES ET SUITES

Hébergement en Chambre Single :
159€ TTC par nuit et par personne

Hébergement en Chambre Twin :
199€ TTC par nuit pour 2 personnes

Services inclus : Petit déjeuner, accès illimité au sauna et à la piscine (en été)





ÉQUIPEMENTS

Lit 140, 160 ou 180, twin possibles
 Télévision écran plat
 Wi-Fi
 Sélection de produits d'accueil
 Peignoirs et chaussons
 Sauna en accès libre & piscine extérieure

TARIFS MENUS GROUPE

Notre Chef est très attaché à proposer une cuisine de saison, avec un maximum de produits frais et locaux. Chaque événement est unique, c'est pourquoi nous allons vous proposer des plats spécifiques, selon la saison et l'inspiration du Chef, et ne définissons pas en avance tous les détails de nos menus.

Respecter les saisons et vous offrir un menu exceptionnel et qui célèbre notre belle région, tel est notre engagement pour que votre événement reste spécial.

NOS MENUS :

- CLASSIQUE - 44€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT
- SUPÉRIEUR - 64€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT
- PRESTIGE - 84€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR CHAQUE MENU / SUP. FROMAGE + 9€

MENU D'EXCEPTION - 134€

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES :

- L'INCONTOURNABLE - 49€ / 14 PIÈCES SALÉES + 3 PIÈCES SUCRÉES
- SAVEUR & ATELIER - 59€ / 12 PIÈCES + 1 ATELIER & 1 BUFFET
- SAVEURS PARTAGÉES - 69€ / 12 PIÈCES + 2 ATELIERS & 1 BUFFET
- FESTIN GOURMAND - 54€ / 6 ATELIERS & BUFFETS MIXÉS
- GRAND BUFFET - 64€ / 8 ATELIERS & BUFFETS MIXÉS

REPAS EN BUFFET - 42€ / SALADE + PLAT + DESSERT

BUFFET D'EXCEPTION - 74€

ASSORTIMENT DE PLATS CHAUDS ET FROIDS À DISCRÉTION

POSSIBILITÉ D'AJOUTER UN APÉRITIF AVEC DES PIÈCES COCKTAIL OU DES ATELIERS POUR VOTRE ÉVÈNEMENT, PROPOSITIONS SUR DEMANDE.

MENU UNIQUE SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU CLASSIQUE - 44€ **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

QUELQUES ENTRÉES ...

Œuf parfait, sauce aux champignons & toasts

Crème brûlée au chorizo & safran

Tarte fine aux oignons caramélisés, noisettes grillées, salade verte et vinaigrette au balsamique

QUELQUES PLATS ...

Ballottine de poulet aux champignons, jus de volaille, poêlée de champignons & écrasée de pommes de terre

Rôti de porc au poivre de Sichuan, crème d'ail, gratin dauphinois & carottes glacées à l'orange

Poisson du marché, beurre blanc safrané & risotto à la carotte

QUELQUES DESSERTS ...

Coulant au chocolat Valrhona & crème anglaise à la pistache

Nougat glacé au praliné, miel d'acacia & sauce au chocolat Dulcey

Crème brûlée à la vanille

Menu non contractuel, selon produits de saison et marché du Chef.

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU SUPÉRIEUR - 64€ **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

QUELQUES ENTRÉES ...

Caviar d'aubergine au chèvre frais, sauce coco & cacahuètes grillées au zaatar, chutney d'oignons rouges au vinaigre de framboise

Tartare de poisson, perles de citron, ciboulette & toasts

Mille-feuille de chèvre, noisettes & magret de canard

QUELQUES PLATS ...

Mignon de veau cuit basse température, sauce à l'orange, purée de patate douce au tahini, cébette & asperges glacées au poivre de Sichuan, chips d'orange séchées

Pluma de porc cuit basse température, crème de chorizo, cébette rôtie, purée de courge butternut, noisettes grillées et gratin dauphinois

Suprême de pintade à l'ail noir, polenta, poêlée forestière, cébette rôtie, crème de maïs grillé au lait de coco & popcorn

QUELQUES DESSERTS ...

Nougat glacé aux pistaches & miel d'acacia parfumé à la fleur de rose

Paris-Brest au praliné de noisette

Tartelette pistache & mangue

Menu non contractuel, selon produits de saison et marché du Chef.

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU PRESTIGE - 84€ **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

QUELQUES ENTRÉES ...

Velouté de panais aux châtaignes, escalope de foie gras poêlé, chutney poire & noisettes concassées

Ballottine de sandre à la carotte, gelée d'argousier & calamondin

Bœuf façon Pot-au-feu

QUELQUES PLATS ...

Filet d'omble chevalier, siphon de carotte à la fleur d'oranger, écrasé de pomme de terre au beurre d'ail, tuile safran, pickles de girolles au miel d'acacia, asperge à la citronnelle

Gambas à la sauce Satay, risotto onctueux aux betteraves, petits pois, cacahuètes grillées & tuile dentelle à l'encre de seiche

Magret de canard sauce à la framboise, purée de petits pois & cébette braisée au poivre de Sichuan

QUELQUES DESSERTS ...

Tarte citron déstructurée

Sablé breton, bavarois d'agrumes, sirop au miel d'acacia et liqueur d'agrumes

Entremet sur demande

Menu non contractuel, selon produits de saison et marché du Chef.

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU D'EXCEPTION - 134€

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MISE EN BOUCHE ...

Tartare de poisson frais à la mangue & aromates

QUELQUES ENTRÉES...

Œuf parfait, sauce foie gras, fleur de sel, chutney poire & toasts

Gravlax de truite Fario au café, marjolaine et thym, fumé au foin,
purée de patate douce aux agrumes & fenouil snacké au kumquat confit

Pavé de cerf sauce vigneronne au Pinot Noir de Bourgogne,
écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe, carotte glacée à l'orange & éclats de noisettes grillées

QUELQUES PLATS ...

Filet de truite savoyarde à la bisque de crustacé, céleri braisé au saké,
légumes rôtis à la mélisse, purée de petits pois parfumés au fenouil

Souris d'agneau confite façon tajine, échalote & romarin, pruneaux à la cannelle,
purée de pois chiches, carottes glacées au cumin

Mignon de veau à la sauge, champignons poêlés au beurre, abricots confits au thym & purée de potiron

QUELQUES DESSERTS ...

Douceur Chocolat : coque chocolat, biscuit à la liqueur de myrtille, compotée de myrtilles,
mousse chocolat au poivre de Timut, éclats de chocolat

Poire pochée au vin rouge, crumble, pâte à sucre, biscuit suisse, compotée de poire,
siphon de framboise, meringue, sorbet framboise & sirop de poire

Entremet chocolat myrtille, base brownie, croustillant chocolat, confit myrtille, bavarois chocolat

Menu non contractuel, selon produits de saison et marché du Chef.

DÉTAILS DE NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

- L'INCONTOURNABLE - 49€

17 pièces cocktail (14 salées + 3 sucrées)

Pièces selon l'inspiration du Chef et les produits de saison

Minimum 20 personnes et jusqu'à 100 personnes maximum

- SAVEUR & ATELIER - 59€

12 pièces salées ou 9 salées + 3 sucrées

Pièces selon l'inspiration du Chef et les produits de saison

1 atelier au choix + 1 buffet au choix

Minimum 30 personnes et jusqu'à 150 personnes maximum

- SAVEURS PARTAGÉES - 69€

12 pièces salées ou 9 salées + 3 sucrées

Pièces selon l'inspiration du Chef et les produits de saison

2 ateliers au choix + 1 buffet au choix

Minimum 30 personnes et jusqu'à 150 personnes maximum

- FESTIN GOURMAND - 54€

6 ateliers & buffets

Sélection du Chef selon les produits de saison

Minimum 150 personnes facturées

- GRAND BUFFET - 64€

8 ateliers & buffets

Sélection du Chef selon les produits de saison

Minimum 150 personnes facturées

NOS ATELIERS AU CHOIX

- ATELIERS DU CHEF EN DIRECT :

- Foie gras poêlée & réduction de balsamique
- Découpe de jambon cru avec toasts & tapenade
- Découpe de magret de canard fumé au foin avec insert foie gras
- Plancha de viandes : poulet au citron confit, canard à la mangue & bœuf mariné
 - Plancha de gambas, flambées ou déglacées à la sauce soja
- Gravlax de poisson du jour, crème wasabi & beurre agrumes ou fumé au foin
 - Pain pitta avec houmous, légumes en marinade & sauces maison
- Bar à Mozza & Burrata servi avec focaccia, tomates, pesto, tapenade & gressins
 - Pepinettes de Savoie flambées à la Grappa dans une meule de parmesan

- TONNEAU DE FONDUE SAVOYARDE EN ACCÈS LIBRE

- BUFFET DE TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE À PARTAGER

- BUFFET DE CRUDITÉS À PARTAGER

- BAR À FRUITS À PARTAGER

- BUFFET DE CHARCUTERIES À PARTAGER

- BUFFET DE FROMAGES DE SAVOIE À PARTAGER

- BAR À SOUPES AVEC 2 SOUPES AU CHOIX

- DÉGUSTATION DE CAVIAR / SERVICE MOBILE & ORIGINAL

Avec blinis & crème - Supplément à partir de 40€/personne

Parce que la gourmandise suit les saisons, certains ateliers ne sont disponibles qu'en été ou en hiver. Nous restons à votre disposition pour vous guider dans vos choix.

PIÈCES COCKTAIL SUPPLÉMENTAIRES

3 PIÈCES / 12€

6 PIÈCES / 22€

8 PIÈCES / 26€

LES GRILLADES DU DOMAINE



GRILLADE CLASSIQUE

Assortiment de chipolatas, merguez
et cuisses de poulet

Assortiment de salades

Dessert

Tarif : 42€ / personne

GRILLADE PREMIUM

Assortiment de viandes et poissons
selon le marché du Chef

Assortiment de salades

Dessert

Tarif : 89€ / personne



Photos non contractuelles - Disponible de mai à octobre

VINS ET BULLES

FORFAITS VINS

FORFAITS AVEC 1/3 BOUTEILLE DE VIN/PERSONNE (SOIT ENVIRONS 2 VERRES/ PERSONNE) :

- Forfait Vin Standard / Découverte - 10€/personne
- Forfait Vin Supérieur / Grand Terroir - 13€/personne
- Forfait Vin Premium / Prestige - 16€/personne

FORFAITS AVEC 1/2 BOUTEILLE DE VIN/PERSONNE (SOIT ENVIRONS 3 VERRES/PERSONNE) :

- Forfait Vin Standard / Découverte - 14€ par personne
- Forfait Vin Supérieur / Grand Terroir - 18€ par personne
- Forfait Vin Premium / Prestige - 22€ par personne

TARIF BOUTEILLES SUPPLÉMENTAIRES (SI DÉPASSEMENT DU FORFAIT) :

- Forfait Standard / Découverte : 27€/bouteille
- Forfait Supérieur / Grand Terroir : 34€/bouteille
- Forfait Premium / Prestige : 42€/bouteille

Sur demande, carte des vins Prestiges disponible

LES BULLES

	Bouteille
Crémant de Savoie	24
Prosecco DOC Riccadonna	24
Champagne Jacquard Brut	45
Champagne Rothschild Brut	60
Champagne Rothschild Rosé	80
Champagne Paul Etienne St Germain Brut	55
Champagne Paul Etienne St Germain Rosé	65

SOFTS, PAUSES ET BAR

FORFAITS SOFTS ET PAUSES

FORFAIT SOFTS / DÎNER OU DÉJEUNER :

Forfait Softs à discrétion - 7€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & sodas

PAUSE & ACCUEILS CAFÉ :

Accueil Café - 9€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & sodas

Viennoiseries

Pause Gourmande - 10€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & soda

Pâtisseries Maison

Pause Gourmande Permanente, de l'accueil au départ, à discrétion - 27€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & soda

Pâtisseries Maison & viennoiseries

Supplément salé + 7€/personne

BAR ET COCKTAILS

Sur demande, carte de bar disponible avec nos propositions
d'apéritifs, bières, cocktail et alcools.

NOS PRESTATAIRES ACTIVITÉS



CONTACT

montagne@yllar.fr
06 72 58 63 15
<https://www.yllar.fr>

ACTIVITÉS PROPOSÉES

- Murder Party
- Quiz
- Y- Lant
- Cohésion d'équipe
- Team building
- Anniversaire insolite
- EVJF / EVG



ACTIVITÉS PROPOSÉES

- Soirée Casino
- Murder Party
- Zapp Quizz
- Hunt'astique Quet
- Taka Lanta
- Challenge multi-activité



CONTACT

marion@takamaka.fr
04 50 45 60 61
<https://aixlesbains.takamaka.fr/fr/>



CONTACT

seminaires@1786.travel
06 78 18 81 40

<https://www.seminaires.1786.travel>

ACTIVITÉS PROPOSÉES

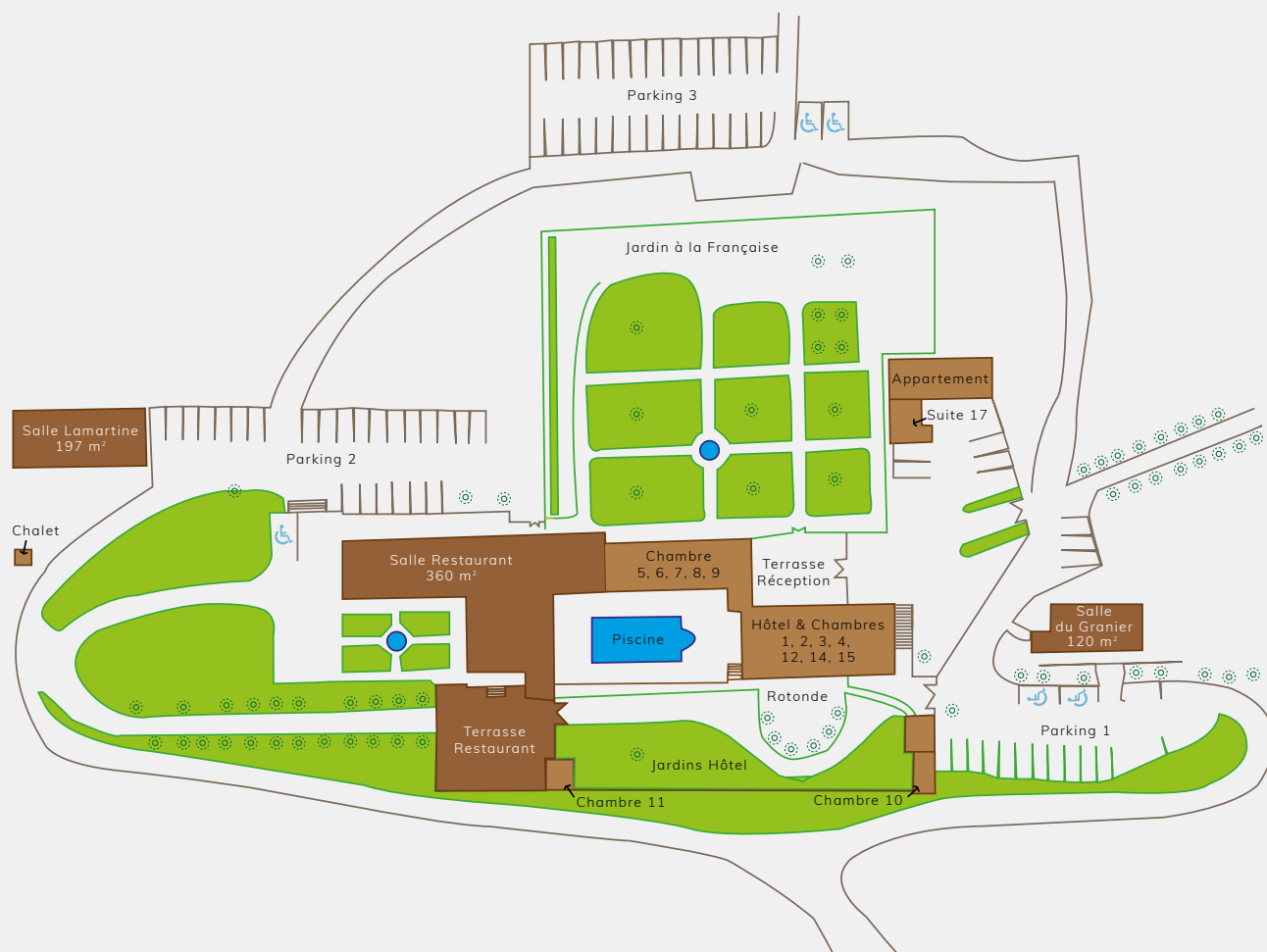
- Mission ascension
- Olympiades
- Pari gagnant
- Soirée trappeur
- Génép'igloo



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



PLAN DU DOMAINE



DOMAINE DES SAINTS PÈRES
1540 ROUTE DE CHARTREUSE
73000 MONTAGNOLE
TEL : +33 (0)4 79 62 63 93

GPS : N 45° 53'53,55 E 05° 91'09,15

PROPRIÉTAIRES
CHRISTELLE CHULOT ET FABIEN CHEREL

INFORMATIONS :
ELODIE VAN DE KERCHOVE, RESPONSABLE BTOB
COM@DOMAINEDESSAINTSPERES.COM

INSTAGRAM
[DOMAINE DES SAINTS PÈRES](#)

LINKEDIN
[DOMAINE DES SAINTS PÈRES](#)

FACEBOOK
[DOMAINE DES SAINTS PÈRES](#)

YOUTUBE
[DOMAINE DES SAINTS PÈRES](#)

SAINTSPÈRES
DOMAINE D'EXCEPTION

WWW.DOMAINEDESSAINTSPERES.COM

