SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION

FÊTES ET ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

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

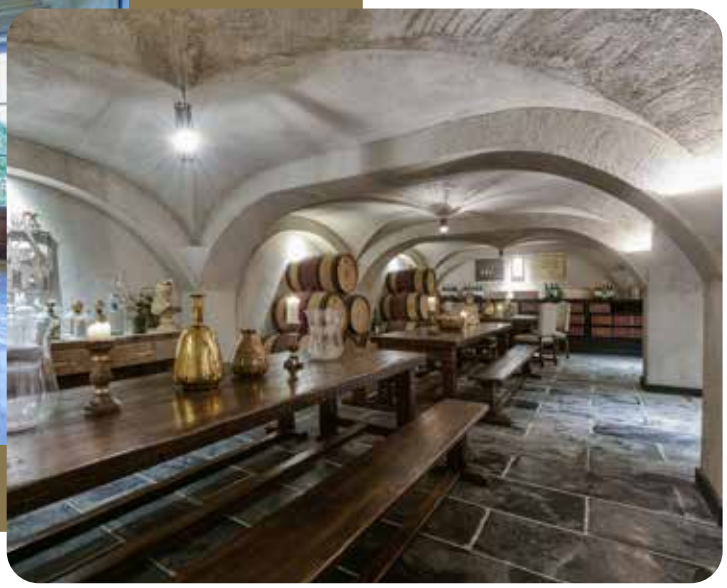
HÉLISURFACE SUR LE DOMAINE

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

NOS ESPACES

LES ESPACES

Un lieu magique qui abrite 4 espaces de réception exceptionnels. La salle Lamartine (197 m2), offre un cadre majestueux et élégant. La salle Granier (120 m2), plus intimiste, offre une ambiance chaleureuse et conviviale. La Bibliothèque (42 m2) est un espace unique, un vrai bijou. Le Caveau (80 m2), espace atypique qui offre une ambiance feutrée et conviviale.
Chaque salle a sa propre personnalité et son charme qui sauront faire de votre événement un moment inoubliable.
Privatisation complète du Domaine ou location par espace, contactez-nous pour toutes vos demandes.



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 décor, 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 et sa brigade travaillent, à l'égal des artistes, devant leurs convives.

BAR & TERASSE

LE BAR & LA TERASSE

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. Vous pourrez profiter de l'air frais tout en sirotant un cocktail, une bière artisanale 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.

LES CHAMBRES & SUITES

TARIFS

Saison Été : mi-avril à octobre
180€ par chambre
360€ l'appartement

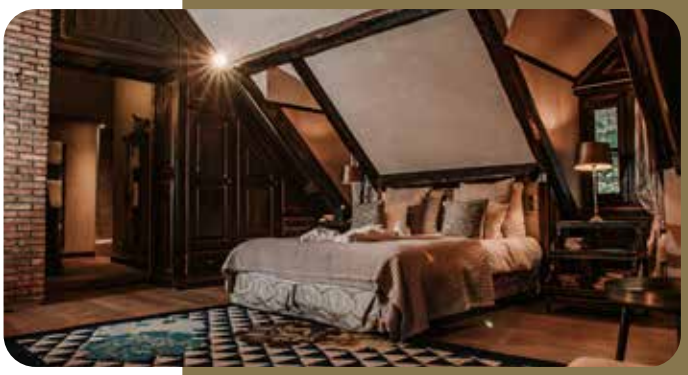
Saison Hiver novembre à mi-avril
145€ par chambre
290€ l'appartement

Minimum obligatoire de 6 chambres par nuitées

18 CHAMBRES ET SUITES MAXIMUM 49 COUCHAGES

EQUIPEMENTS

Lit 140, 160 ou 180, twin possibles
Télévision écran plat
Wi-Fi
Sélection de produits d'accueil
Peignoirs et chaussons
Sauna à disposition



QUELQUES INSPIRATIONS

ATELIER «AU COMPTOIR DU BAR»

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

Tarif : 39 €/personne

À LA DÉCOUVERTE DES SPIRITUEUX

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

Tarif : 39 €/personne

LES MASTERS CLASS ŒNOLOGIE

Prestation sous réserve des disponibilités de notre consultant.

- Initiation à la dégustation de vins - 39 €/personne
- Découverte Vins Signatures - 59 €/personne
- Découverte Vins d'Exception - 79 €/personne
- Vins appellation Grands Crus - 120 €/personne

OPTION APÉRITIF
PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES

Valable uniquement pour toute réservation d'un atelier découverte
Tarif : 9,50 €/personne

QUELQUES INSPIRATIONS

BRUNCH & POOL PARTY

QUELQUES INSPIRATIONS

MUSICIENS

QUELQUES INSPIRATIONS

CANDY BAR

QUELQUES INSPIRATIONS

DÉCORATION

IDÉES PRESTATAIRES

ANIMATIONS ENFANTS

La Piñata
Site internet : https://www.lapinata-animations.fr/
Instagram : la_pinata_animations
Facebook : La Piñata - Animations Evénementielles
E-mail : contact@la-pinata.fr
Tel : 06 22 97 55 91

DJ

Nicolas Maille
Site internet : https://lkmevent.wixsite.com/wedding
Instagram : maillenicolas
Facebook : Nicolas Maille (Maille - Dutysound)
E-mail : lkm.eventgmail.com
Tel : 06 72 22 50 45

PHOTOGRAPHE

Ophelie Deveze
Site internet : http://www.opheliedeveze.com
Instagram : opheliedevezephotographe
Facebook : Ophelie Deveze Photographe
E-mail : opheliedeveze@gmail.com
Tel : 06 72 22 50 45

FLEURISTE

Dadou
E-mail : decothem@gmail.com
Tel : 06 68 63 62 89

MENUS GROUPE 2024

Notre Chef est très attaché à proposer une cuisine de saison, avec un maximum de produits frais et locaux.
Chaque évènement 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 évènement reste spécial. Laissez-vous surprendre par les menus du jour, ou choisissez vos plats en avance selon les menus réédités par notre Chef à chaque saison.

MENU CLASSIQUE - 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU SUPÉRIEUR - 59€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

SUP. FROMAGE - 9€

COCKTAIL DINATOIRE - 44€

12 PIÈCES SALÉES + 3 PIÈCES SUCRÉES

REPAS EN BUFFET - 37€

SALADE + PLAT + DESSERT

BUFFET D'EXCEPTION - 69€

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.

PIÈCES COCKTAIL & ATELIERS

PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX

3 PIÈCES / 11€
6 PIÈCES / 20€
8 PIÈCES / 24€
12 PIÈCES / 34€

ATELIERS AU CHOIX

VALABLE POUR UN MINIMUM DE 30 PERSONNES

ÉTÉ : MAI À OCTOBRE / HIVER : NOVEMBRE À AVRIL

ATELIERS CLASSIQUES, ENVIRONS 3 PIÈCES/PERSONNE :
Découpe / jambon cru 11€/personne (hiver/été)
Gravlax / truite de Savoie 11€/personne (hiver/été)
Brochettes / viande ou poisson 11€/personne (été)
Foie gras poêlée / réduction balsamique 11€/personne (été)
St Jacques 13 €/personne (hiver)
Tonneau de fondue savoyarde 13€/personne V (hiver/été)
Découpe / foie gras mi-cuit 11€/personne (hiver)
Pain pitta / houmous / légumes / sauce 11€/personne V (hiver/été)

BUFFET DE CRUDITÉS / dips, tapenades ou sauces maison V (hiver/été)
6€/personne

BUFFET FROMAGES / CHARCUTERIES DE SAVOIE (hiver/été)
12€/personne

BAR À SOUPES AVEC 2 SOUPES AU CHOIX :
12€/personne (V possible)
- Crème de topinambour / tartare de St Jacques / citron (hiver)
- Velouté de potimarron / huile de truffe (hiver)
- Velouté de champignons / châtaignes (hiver)
- Velouté de carotte / cumin / compotée d'oignon (hiver/été)
- Gaspacho de saison / Velouté froid (hiver/été)

VINS ET BULLES

FORFAITS VINS

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

Forfait Vin Standard / Découverte - 9€/personne
Forfait Vin Supérieur / Grand Terroir - 12€/personne
Forfait Vin Premium / Prestige - 15€/personne

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

Forfait Vin Standard / Découverte - 13€ par personne
Forfait Vin Supérieur / Grand Terroir - 17€ par personne
Forfait Vin Premium / Prestige - 21€ par personne

TARIF BOUTEILLES SUPPLÉMENTAIRES (SI DÉPASSEMENT DU FORFAIT) :

Forfait Standard / Découverte : 25€/bouteille
Forfait Supérieur / Grand Terroir : 32€/bouteille
Forfait Premium / Prestige : 40€/bouteille

Sur demande, carte des vins Prestiges disponible

LES BULLES

	Coupe	Bouteille
Crémant de Savoie	6	20
Prosseco DOC Riccadonna	6	20
Moscato d'Asti Tosso	6	20
Champagne Leblond Lenoir Brut		36
Champagne Rothschild Brut	10	60
Champagne Rothschild Rosé	13	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 - 6€/personne

Eau plate et gazeuse
Café ou Thé
Jus de fruits Granini
Soda

PAUSES & ACCUEILS CAFÉ :

Accueil café - 8€/personne

Eaux
Café ou Thé
Jus de fruit Granini
Sodas
Viennoiseries

Pause café - 6€/personne

Eau plate et gazeuse
Café ou Thé
Jus de fruits Granini
Soda

Supplément sucré + 2€/personne
Supplément salé + 6€/personne

BAR ET COCKTAILS

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

NOTRE BOUTIQUE

Idées cadeaux ou souvenirs du Domaine ...

À RETROUVER SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE :

WWW.SAINTSPERES.MYSHOPIFY.COM

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

PROPRIÉTAIRE
CHRISTELLE CHULOT ET FABIEN CHEREL

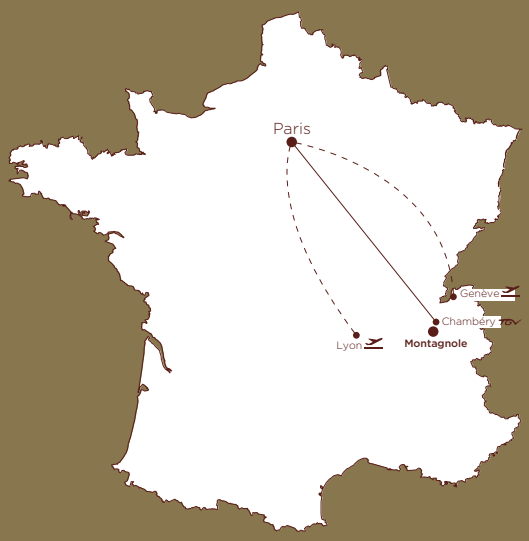
INFORMATIONS :
ELODIE VAN DE KERCHOVE
COM@DOMAINEDESSAINTSPERES.COM

SAINTS PÈRES
DOMAINE D’EXCEPTION

WWW.DOMAINEDESSAINTSPERES.COM

INSTAGRAM
DOMAINE_DES_SAINTS_PÈRES

LINKEDIN
DOMAINE DES SAINTS PÈRES

FACEBOOK
DOMAINE DES SAINTS PÈRES

YOUTUBE
DOMAINE DES SAINTS PÈRES