

SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION



TARIFS 2025
FÊTES ET ÉVÈNEMENTS PRIVÉS



DOMAINE DES SAINTS PÈRES

Cette demeure bourgeoise du 18^{ème} 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



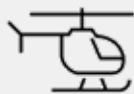
AÉROPORTS

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



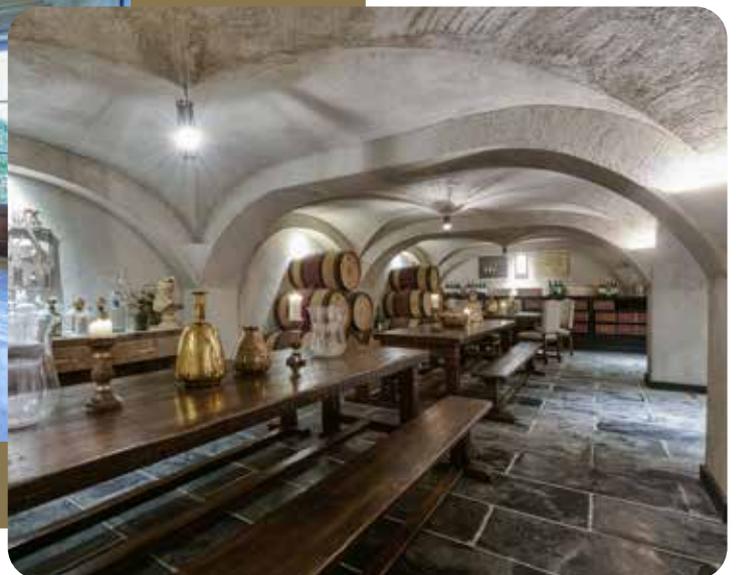
NOS ESPACES

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 possible, tarifs sur demande.



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»

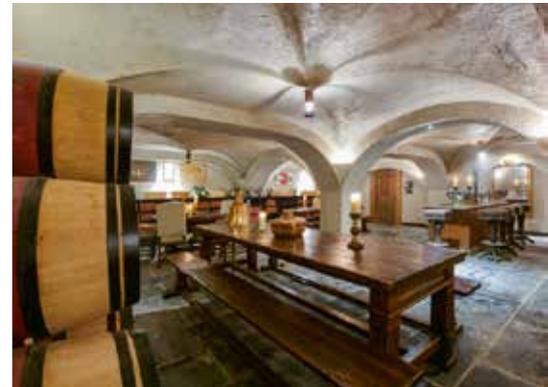
Découverte de plusieurs Gin (30 minutes environs)
De 5 à 15 personnes maximum

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 Événementielles

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.event@gmail.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 2025

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.

MENU CLASSIQUE - 39€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU SUPÉRIEUR - 59€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU PRESTIGE - 79€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU D'EXCEPTION - 129€
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR CHAQUE MENU / SUP. FROMAGE - 9€

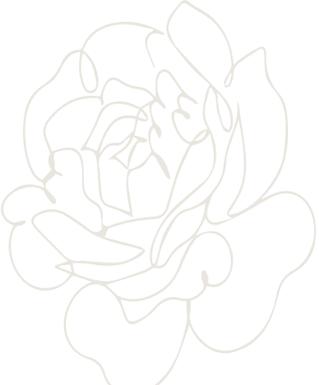
COCKTAIL DINATOIRE - 44€ / 15 PIÈCES COCKTAIL

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.



SAINT SPÈRES

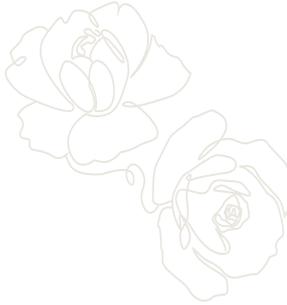
DOMAINE D'EXCEPTION

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF



MENU CLASSIQUE - 39€

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



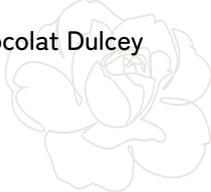
QUELQUES DESSERTS ...



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.

SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU SUPÉRIEUR - 59€

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.

SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU PRESTIGE - 79€ 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.

SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION

EXEMPLES DE MENUS DU CHEF

MENU D'EXCEPTION - 129€

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.

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

ATELIERS CLASSIQUES, ENV. 3 PIÈCES/PERS., 11€/PERSONNE :

Découpe / jambon cru / toasts / tapenade

Gravlax de truite / crème wasabi / beurre agrumes ou fumé au foin

Plancha Viandes / poulet citron confit / canard mangue / bœuf mariné

Plancha poissons & crustacés / flambé ou déglacé à la sauce soja

Plancha végétarienne / légumes de saison marinés / sauces / tapenade

Foie gras poêlée / réduction balsamique

Pain pitta / houmous / légumes / sauces

Magret de canard fumé au foin / Insert foie gras

Risotto / Forestier ou petits légumes de saison

Pepinettes de Savoie flambées à la Grappa dans une meule de parmesan

TONNEAU À FONDUE SAVOYARDE / LIBRE-SERVICE

12€/personne

BUFFET DE CRUDITÉS / LIBRE-SERVICE Avec dips, tapenades et sauces maison

6€/personne

BAR À FRUITS / LIBRE-SERVICE / POUR ENVIRONS 30 PERSONNES

Selon fruits de saison - 220 € par buffet

BUFFET CHARCUTERIES / FROMAGES DE SAVOIE / LIBRE-SERVICE

12€/personne

BAR À SOUPES (2 SOUPES AU CHOIX) :

12€/personne

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

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 - 6€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & sodas

PAUSE & ACCUEILS CAFÉ :

Accueil Café - 8€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & sodas

Viennoiseries

Pause Gourmande - 8€/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 - 24€/personne

Eau plate et gazeuse

Café ou Thé

Jus de fruit Granini & soda

Pâtisseries Maison & viennoiseries

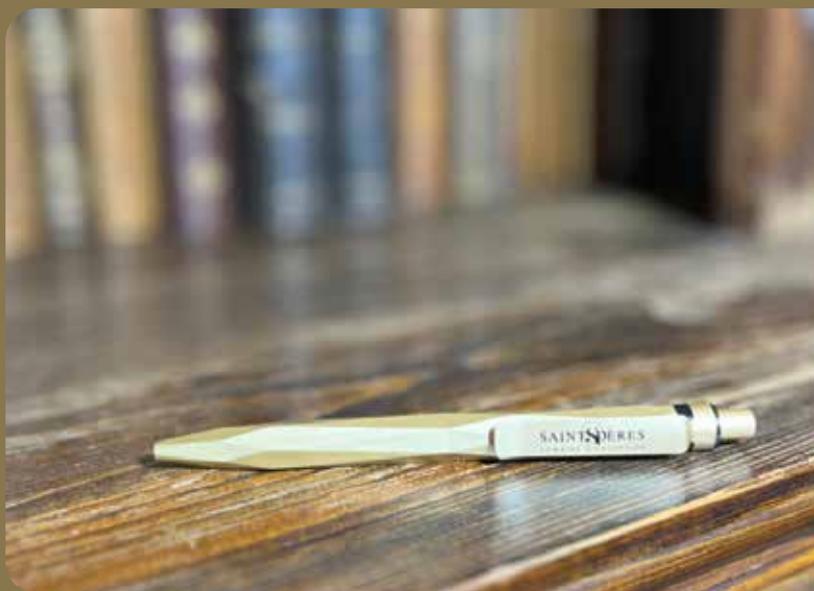
Supplément salé + 6€/personne

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

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

