

# SAINT SPÈRES

DOMAINE D'EXCEPTION



## TARIFS 2025

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 18<sup>ème</sup> 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



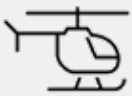
## AÉROPORTS

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

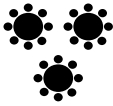

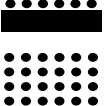
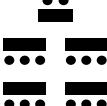
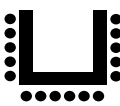



## HÉLISURFACE SUR LE DOMAINE

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 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

Lumière du jour

Accès par quelques marches

Vue sur le jardin et les montagnes

Balcon



## LE CAVEAU

80 m<sup>2</sup>

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 : 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

# LES CHAMBRES & SUITES

## 18 CHAMBRES ET SUITES

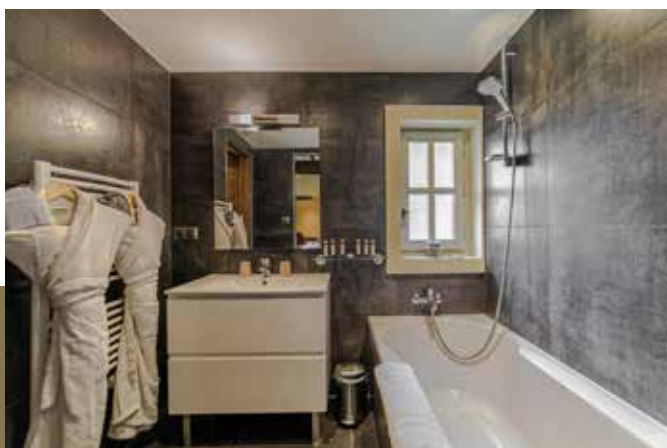
Hébergement en Chambre Single :  
159€ TTC par nuit et par personne

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 en été

# 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.



**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...

Cœuf 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.



# LES GRILLADES DU DOMAINE



## GRILLADE CLASSIQUE

Assortiment de chipolatas, merguez  
et cuisses de poulet

Assortiment de salades

Dessert

Tarif : 39€ / personne

## GRILLADE PREMIUM

Assortiment de viandes et poissons  
selon le marché du Chef

Assortiment de salades

Dessert

Tarif : 79€ / personne



Photos non contractuelles - Disponible de mai à octobre

# 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.

# 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

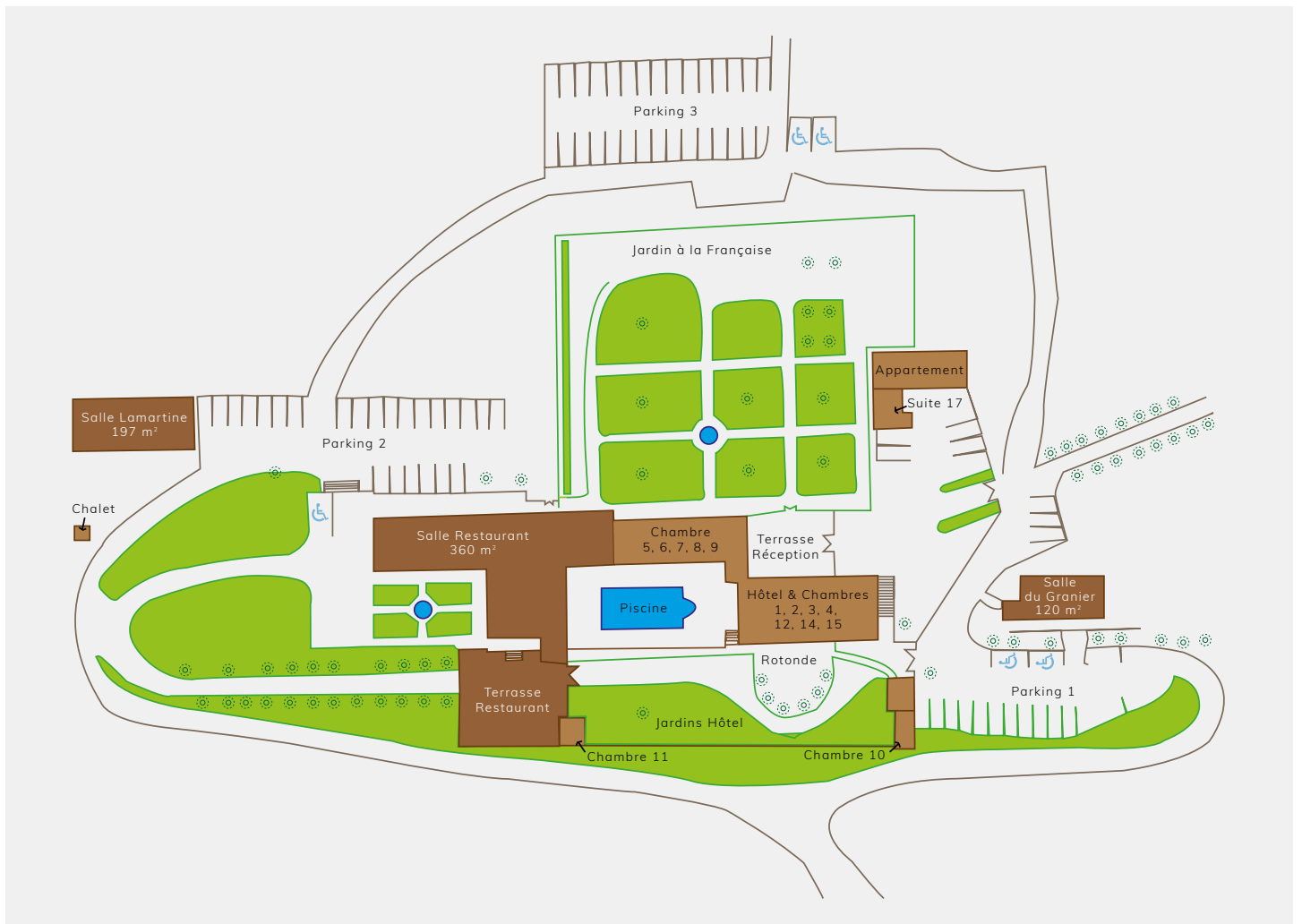




# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



# 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](mailto: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](http://WWW.DOMAINEDESSAINTSPERES.COM)

