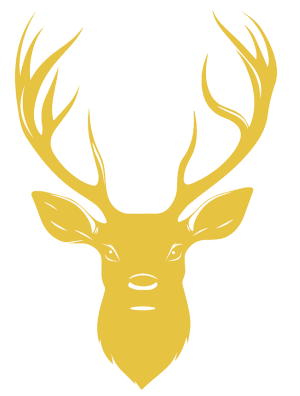


DOMAINE DE LA SORELLE



La Sorelle - Golf Hôtel et Restaurant
Domaine de Gravagneux - 01320 Villette sur Ain
04 74 35 47 27 commercial@golf-lasorelle.com



LA SORELLE
Hôtel - Golf - Restaurant

Votre Evenement au Domaine

Vos Coordonnees :

La Sorelle - Golf Hôtel et Restaurant
Domaine de Gravagneux - 01320 Villette sur Ain
04 74 35 47 27 commercial@golf-lasorelle.com

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consulté et avons le plaisir de vous adresser notre offre commerciale pour votre événement.

Vos Attentes

Nous avons bien noté vos attentes qui consistent à :

Accueillir vos convives au Domaine de La Sorelle

Type d'événement :

Date retenue :

Nombres de convives :

Déroulement de votre Evenement :



Nos Packs Boissons



Nos **packs comprennent l'ensemble des boissons de votre événement :**

L'apéritif : 1 Verre de Soupe Champenoise (ou au choix Punch ou Sangria) & 4 amuses bouches par personne

Le vin à table : nous comptons dans nos packs 1 bouteille pour 3 personnes en panachant rouge, blanc & rosé selon vos envies

L'eau à table : Badoit & Évian en bouteille d'1 litre, nous comptons une bouteille pour 2 personnes

Boissons chaudes : Thé, infusion ou café par personne.

Les différents tarifs des packs sont présentés au tarif par personne et correspondent à la même quantité, seul les appellations de vins font varier la tarification.

Pack N°1

- **Vin Blanc** Macon Peronne Domaine du Bicheron 75cl
- **Vin Rouge** Parallèle 45 Jaboulet Côte du Rhône 75cl
- Vin Rosé Diables & Co Côtes de provence 75cl

Prix par personne : 25 € TTC

Pack N°2

- **Vin Blanc** St Véran Les Préludes 75cl
- **Vin Rouge** Pic St Loup Héritage 75cl
- Vin Rosé Figuière Magali 75cl

Prix par personne : 27 € TTC

Pack N°3

- **Vin Blanc** Chablis Domaine Chevallier 75cl Domaine Monin
- **Vin Rouge** Givry 1er Cru Cuvée de la Chaume Danjean Berthoux 75cl
- Vin Rosé Domaine de Brégançon cru classé Provence 75cl

Prix par personne : 31 € TTC

Les options

- Deuxième verre d'apéritif (soupe Champenoise, Sangria ou Punch) : 5 €
- 3 petits fours supplémentaires : 6 €
- 1 coupe de Champagne Paul Danguin par personne : 9 €
- Droit de Bouchon uniquement sur le Champagne : 10 € par bouteille de 75 cl ouverte

Pack boissons Enfants

- 2 verres de soft ou sirop à l'apéritif avec chips
- 2 verres de soft ou sirop pendant le repas

Prix par enfant : 12 € TTC



**Aucune bouteille supplémentaire ne sera servie sans l'accord préalable de l'organisateur.
Les millésimes sont susceptibles d'évoluer jusqu'à la validation de l'offre en fonction des stocks**

Repas Groupes & Evenements Privés

Notre Menu Groupe est proposé à 38 € par personne

Il comprend une entrée, un plat & un dessert
Vos choix sont à nous transmettre 1 semaine avant l'événement.

Merci de nous préciser également s'il y a des allergies ou intolérances.
Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Entrée au Choix :

Terrine de poissons & petits légumes
Lard fermier croustillant chutney du moment et crème de st Marcellin
Oeuf mollet crispy velouté de saison

Plat au Choix :

Suprême de Volaille à la crème (ou aux morilles sup + 5€)
Osso Bucco de Veau gremolata
Filet de bar ou merlu ou daurade ou lieu jaune (suivant arrivages)
Accompagnement :
Déclinaison de carottes et petit épeautre

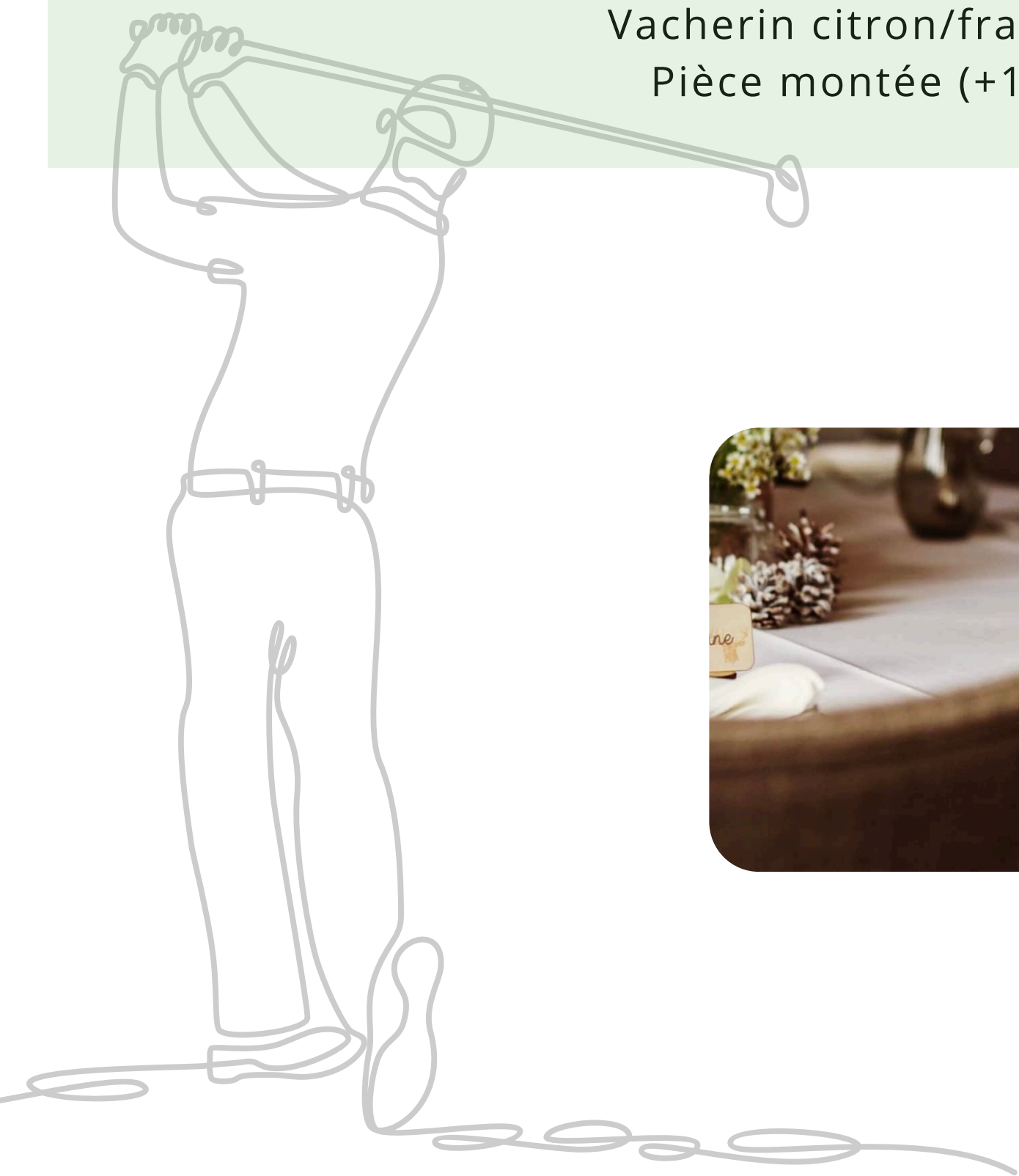
Filet mignon de porc aux morilles (+ 4 €)
Filet de Bœuf jus corsé & crêpes Vonnassiennes (+5 €)
Grenouilles en persillades & gratin (+10€)

Option Fromage (+ 5€)

Faisselle ou 1/2 St Marcellin ou Comté

Dessert au choix

Omelette Norvégienne vanille & Grand Marnier
Fondant chocolat & chantilly maison
Vacherin citron/framboise
Pièce montée (+10€)



Repas Groupes & Evenements Privés

Notre Formule Brasero est proposée à 39 € par personne

Elle comprend une variété de viande blanches et rouges en cuisson sur Brasero & un dessert au choix

Merci de nous préciser également s'il y a des allergies ou intolérances.
Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Brasero :

Cuisson sur Brasero :

Chipolatas, Merguez, Brochettes de Bœuf, Emincés de Poulet
Pommes de terre en persillades
& Légumes de saison

Option Côtes de Bœuf (supplément 50 € la pièce)

Option Fromage (+ 5€)

Faisselle ou 1/2 St Marcellin ou Comté

Dessert au choix

Mousse aux deux chocolats
Fondant au chocolat
Gaufre aux fruits et chantilly
Pièce montée (+10€)



Notre Hôtel



Nos Espaces Réceptifs



Tarifs Mariage & Evenements Privés

Sans privatisation le service est de 12h00 à 14h30 le midi et de 19h30 à 22h30 le soir.

Dans ce cas là, la partie restauration reste ouverte aux autres clients.

La privatisation vous permet de privatiser votre espace réceptif et de modifier les heures de service, les heures supplémentaires sont incluses à nos forfaits.

Événement le Midi :

Privatisation de votre espace en terrasse ou en coursive selon le temps

Horaires de services élargies de **12h00 à 17h30**, heures sup incluses

Micro avec mini sono, rétro et écran mis à disposition

Tarif : 300 €

Événement le soir :

Privatisation de votre espace en terrasse ou en coursive selon le temps

Horaires de service élargies de **18h00 à 3h00**, heures sup incluses

Notre Hôtel de 14 chambres soit 34 couchages inclus

Micro avec micro sono, rétro et écran mis à disposition

Tarif : 3600 €

Option Bar Ephémère :

Possibilité de déporter votre apéritif ou votre cocktail ou votre Brasero sur notre espace bar éphémère

Tarif : 400 €

Le lendemain de votre Evenement

Petits Déjeuner Hôtel :

Service de 7h30 à 10h30, notre petit déjeuner est proposé à 12 € par personne.

Taxe de Séjour :

La taxe de séjour est de 1.40 € par adulte dormant à l'Hôtel.

Formule Brunch :

Le brunch est proposé à partir de 11h00 et jusqu'à 15h00

Menu de la Formule :

Café et thé

Lait chaud et chocolat

Petites viennoiseries & pancakes

Confitures et miel

o o o o o o

Œufs brouillés

Bacon grillé

Charcuterie

Saumon fumé

Salade, crudités & fromages

Fruits et salade de fruits

Assortiment de desserts maison

o o o o o o

Jus de fruits

Tarif : 33 € par personne

Validation et Acomptes

Le présent devis est valable un mois

La réservation sera effective à la signature du document accompagné du versement d'un acompte de 30 % du devis global

La validation du nombre définitif de convives sera à nous valider 15 jours avant la date de l'événement. Un second acompte de 60 % vous sera demandé à 15 jours de l'événement (soit 90 % du devis global réglé).

Option Initiation Golf

La Sorelle a le plaisir de vous proposer une initiation golf supervisée par **Anthony SNOBECK**, ancien joueur professionnel sur le circuit européen, assisté de deux nos professeurs eux aussi professionnels de golf.

Au programme :

- La création du premier swing de golf. Le but est que chacun reparte avec les bases qui lui permettront de pouvoir frapper des balles en autonomie avec un maximum de plaisir.
- Le putting : mettre la balle dans le trou. Dans cette deuxième phase, les participants vont découvrir les sensations nécessaires de dosage et de précision pour mettre la balle dans le trou en le moins de coups possible.



Tarif pour 1h00 : **28,00€ TTC par personne**
Tarif pour 1h30 : **37,00€ TTC par personne**
Tarif pour 2h00 : **44,00€ TTC par personne**
Tarif varie selon le nombre de personne



Pétanque & Molky à Disposition



Foire Aux Questions

Quelle est la capacité d'accueil des salles de restaurant ?

Terrasse : 150 personnes en format cocktail et 90 assis

Coursive : 80 personnes en une grande table

Salle cheminée : 25 personnes sur des tables différentes

Salle du bar : 12 personnes sur les mange debout et 25 en salle petit-déjeuner

Bar des éphémères : 150 en format cocktail

A-t-on la possibilité d'amener son vin et son apéritif ?

Vous ne pouvez pas emmener votre propre vin ou apéritif, nous proposons des droits de bouchons uniquement sur les bouteilles de champagne

A-t-on la possibilité d'emmener son champagne ?

Oui avec un droit de bouchon de 10€ par bouteille de 75cl

Peut-on emmener un complément d'amuse bouche pour l'apéritif ?

Il n'est pas possible d'emmener un complément pour l'apéritif, en raison des normes d'hygiène

Peut-on louer uniquement la salle de restauration ?

Non, il n'est pas possible de louer uniquement la salle de restauration

Peut-on privatiser ?

Oui, tout les détails concernant la privatisation se trouve dans cette brochure

Les animaux de compagnie sont-ils autorisés ?

Oui, les animaux de compagnie sont les bienvenus tenus en laisse, un supplément de 9€ est facturé si vous séjournez à l'hôtel

Il y a t'il des lits d'appoint ?

Non, nous ne disposons pas de lit d'appoint

Quelle est la capacité d'hébergement de l'hôtel ?

Actuellement, nous pouvons héberger jusqu'à 34 personnes à l'hôtel

Peut-on accéder aux installations du golf quand on privatise les lieux ?

Non, cela n'est pas possible car la surface est fragile et dangereuse. Nous ne prêtons également pas de voiturette pour ceux qui ne font pas de golf

Disposez-vous de menus végétarien, vegan, sans gluten...

Oui nous pouvons concocter des plats suivant les régimes alimentaires de chacun, merci de bien nous donner les informations en amont

Peut-on emmener sa propre décoration ?

Oui, vous pouvez emmener de la décoration, qui devra être installer 1h00 avant l'événement et a démonter après l'événement, elle doit bien évidemment ne pas pas dégrader les lieux

Peut-on apporter des confettis, cotillons, paillettes... ?

Vous ne pouvez apporter des confettis, paillettes, ou autre, car cela dégrade l'établissement

Y-a-t-il des vestiaires à disposition ?

Le golf dispose d'un vestiaire femme et d'un vestiaire homme avec des toilettes, douches et casier à disposition

Peut-on faire un feu d'artifice ?

Non, vous ne pouvez organiser de feu d'artifice au domaine

Peut-on faire des photos de groupes au sein du golf ?

Les mariés peuvent faire des photos sur le parcours de golf, avec prêt de voiturette, en revanche, les groupes ne peuvent faire des photos qu'aux abords des terrasses du domaine

Peut-on faire des photos avec vos voiturettes de golf ?

Oui, seulement les mariés et le photographe peuvent accéder au parcours sous notre responsabilité et avec notre accompagnement

Pouvons-nous organiser notre vin d'honneur dans votre établissement ?

Oui, bien sûr, nous le servons à partir de 18H en général

Avez-vous une machine à bulle, est-il possible de faire une soirée mousse ?

Non, cela n'est pas possible

Pouvons-nous jouer au golf ou nous initier le jour J ?

Oui, avec plaisir, pensez à réserver 15 jours au préalable

Quand à la disposition de la salle, comment fonctionnez-vous ?

Nous élaborons un plan de table selon le nombre de convives

Doit-on faire appel à un service de garde d'enfants ?

Le Domaine de La Sorelle décline toute responsabilité. Les enfants sont sous celle des parents, l'établissement recommande fortement de s'assurer des services d'un professionnelles des services d'enfants, la Sorelle se dégageant de toute responsabilité sur le sujet.

Notre contact : Alex Cuzieux Anim' Ain Evénement 06 65 36 87 61

Y-a-t-il des chaises hautes ?

Notre restaurant dispose de 3 chaises hautes.

Avez-vous une salle de jeu pour les enfants ?

Nous mettons à disposition pour les enfants, si la disponibilité le permet, notre salle de séminaire avec télévision qui est sous la responsabilité des parents

Y-a-t-il une piste de danse ?

Oui, suivant les conditions météo, celle-ci sera soit sur la terrasse ou en salle cheminée ou suivant l'aménagement de votre événement

Y-a-t-il un accès pour les personnes à mobilité réduite ?

Oui, le restaurant est accessible au PMR et nous disposons d'une chambre PMR pour 2 personnes



Contactez-nous !

Stéphane Imbertie

Notre directeur, se fera un plaisir de personnaliser votre visite chez nous selon vos besoins et préférences.



Golf de La Sorelle - Hôtel et Restaurant
Lieu-dit Gravagneux, 01320 Villette-sur-Ain, France



04 74 35 47 27



<https://www.golf-lasorelle.com/>



commercial@golf-lasorelle.com



35 minutes de Bourg en Bresse
40 minutes de Lyon
1h de Genève



<https://www.instagram.com/golfdelasorelle/>



Nous sommes membre du réseau Golfy !