



GRAND HOTEL  
LA CLOCHE



PLAQUETTE COMMERCIALE

---

GRAND HOTEL LA CLOCHE

SERVICE COMMERCIAL :

Vanessa Gauche : 03 80 44 11 83

Justine Michaux : 03 80 44 11 82

E-mail : [h1202-sb@accor.com](mailto:h1202-sb@accor.com)



## Les Espaces de réunion

|                    | Surface           | Style U | Ecolier | Théâtre | Pavé | ½ Journée / Journée |      |
|--------------------|-------------------|---------|---------|---------|------|---------------------|------|
|                    |                   |         |         |         |      | €                   | €    |
| Salon Napoléon III | 120M <sup>2</sup> | 32      | 70      | 120     | 40   | 600                 | 1000 |
| Salon Rude         | 70 M <sup>2</sup> | 25      | 35      | 60      | 30   | 250                 | 350  |
| Salon Rameau       | 70 M <sup>2</sup> | 25      | 35      | 60      | 30   | 250                 | 350  |
| Salle de cinéma    | 30 M <sup>2</sup> |         |         | 17      |      | 250                 | 350  |
| Salon Valentin     | 30 M <sup>2</sup> |         |         |         | 10   | 180                 | 250  |

## Les Espaces de restauration

|                                     | Tables Rondes                    | Repas-Bufferet              | Cocktail                     | Ovale                               |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Les Caves de la Cloche<br>3 Modules | 140<br>Cav 1 2 3<br>50 – 50 - 40 | 80<br>1 2 3<br>30 – 30 - 30 | 200<br>1 2 3<br>80 – 70 - 50 | 12 – 20 - 18<br>1 2 3<br>Par Module |
| Salon Napoléon III                  | 110                              | 80                          | 200                          | 24                                  |



# Les Petits-Déjeuners

## La Pause Affaires

8.50€ TTC PAR PERSONNE

Café, Thé,  
Jus de fruits, La corbeille de Viennoiseries

## Le Petit-déjeuner Affaires Continental

14 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé,  
Jus de fruits, Eaux minérales  
La corbeille de Viennoiseries  
Pain, Beurre, Confiture à l'ancienne  
Fruits de saison

## Le Petit-déjeuner Américain

23 € TTC PAR PERSONNE

Le Petit-déjeuner Continental Assortiment  
de Charcuteries  
Œufs brouillés, Saucisses, Bacon  
Yaourts, Céréales  
Beurre d'Echiré

## Le Brunch

Sur réservation pour un minimum de 20 personnes

35 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé, Jus de Fruits, Viennoiseries, Pain, Beurre, Confitures & Miel, Yaourts, Céréales,  
Bacon, Œufs brouillés, Œuf en gelée,  
Jambon cru, Jambon persillé, Rosette, Terrine de campagne,  
Darne de saumon, Rosbif, Salade, Crudités,  
Plateau de fromages,  
Tartes maison et Salade de fruits Eau  
minérale : 6 € la bouteille

~

## Service dédié (sur réservation)

Supplément de 200 € TTC PAR SERVEUR



# Journée d'étude & Séminaire

## Forfait Journée d'Etude

77 € TTC PAR PERSONNE EN BASSE SAISON

81 € TTC PAR PERSONNE EN HAUTE SAISON

### Location d'une salle équipée

d'un Ecran, un Vidéoprojecteur, un Paperboard, les Eaux minérales

#### La Pause du Matin

avec Café, Thé, Jus de Fruits & Viennoiseries

#### Le Déjeuner

sur la base de notre Menu 'Business' vins inclus (Forfait n°1)

eau minérale en supplément

#### La Pause de l'Après- Midi avec Café,

Thé, Jus de Fruits & Mignardises

## Forfait Séminaire Semi-Résidentiel

| Basse saison<br>Mois de janvier, février, mars, juillet, août,<br>novembre, décembre | Haute saison<br>Mois d'avril, mai, juin,<br>septembre, octobre |
|--|--|
| 262 € T.T.C. par personne en chambre individuelle                                    | 286€ T.T.C. par personne en chambre individuelle               |
| Taxe de Séjour en supplément : 3.30 € par jour et par personne                       |  |

Le Forfait Journée d'étude précédemment décrit

L'Hébergement

Le Petit déjeuner Buffet le lendemain Taxe de Séjour en

supplément : 3.30 € par jour et par personne

## Forfait Séminaire Résidentiel

| Basse saison<br>Mois de janvier, février, mars, juillet, août,<br>novembre, décembre | Mois d'avril, mai, juin,<br>septembre, octobre    |
|--|---|
| 312 € T.T.C. par personne en chambre individuelle                                    | 336 € T.T.C. par personne en chambre individuelle |
| Taxe de Séjour en supplément : 3.30 € par jour et par personne                       |   |

Le Forfait séminaire semi-résidentiel précédemment décrit

Le Dîner sur la base de notre Menu 'Business'

vins inclus (Forfait n°1) eau minérale en supplément

Tarifs applicables pour un minimum de 10 participants



## Nos 'Apéritifs'

En préambule à vos Repas

### Une Consommation

Apéritif Dijonnais : Aligoté et Crème de Cassis 8 €

Crémant de Bourgogne 11 € - Crémant cassis 12 €

Champagne Henriot Brut 15 € - Kir Royal 16 €

~

Tous nos Apéritifs sont accompagnés  
de Feuilletés ou Gougères.

Vous pouvez aussi envisager  
des Canapés supplémentaires - 3 Pièces 6 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique*

*Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modification*



## Nos 'Cocktails à la carte'

8 PIECES 14 € - 10 PIECES 17 € - 15 PIECES 25 € - 18 PIECES 30 €  
24 PIECES (23 PIECES + 1 PIECE FROMAGE) 41 €

Sélectionnez un nombre de pièces adapté à vos besoins  
dans nos propositions de Mets Froids, Mets Chauds et Mets Sucrés.  
Ou laissez-vous guider par notre Chef  
qui se chargera de composer votre Cocktail.

### Mets Froids

#### Nos canapés

Coque de macaron / mousse foie gras  
Navette / fromage frais / tomate confite  
Mauricette / saumon / mascarpone citron vert  
Club au Régal de Bourgogne / moutarde à l'ancienne  
Jambon persillé  
Petit pain bagnat au thon / mayonnaise  
Blinis / caviar de hareng fumé  
Focaccia / jambon de pays / ricotta  
Tartelette façon tortilla

#### Nos verrines

Tartare aux deux saumons  
Verrine niçoise  
Mini baba / verveine / magret fumé  
Gaspacho du moment

#### Atelier soupe (= 1 pièce)

#### Les tartinables du moment (= 2 pièces)

Tapenade d'olive  
Cervelle de Canut  
Caviar de légumes de saison (aubergine, courgette, guacamole...)  
Caviar de tomates



## Mets Chauds

Queue de gambas panée  
Mini burger  
Brioche d'escargot au beurre de persil  
Stick de chèvre  
Velouté du moment  
Mini pastilla  
Croq monsieur  
Gougère à l'Époisses  
Brochette volaille / coco  
Mini quiche

## Fromage au Plateau

(Inclus uniquement dans le cocktail dînatoire)

Soumaintrain, Comté et Pain aux Noix

## Mets Sucrés

Madeleine au miel d'acacia  
Mini cannelé  
Tartelette citron meringuée  
Panna cotta à la pistache  
Muffin au caramel beurre salé  
Mini bouchon au cœur coulant  
Mousse chocolat / riz soufflé  
Petit entremet du moment  
Financier à la fleur d'oranger  
Mini coupelle chocolat noir Grand-Marnier  
Macaron pain d'épices  
Soupe de fruits  
Croquant chocolat lait passion



## Menu 'Business'

29 €, **café inclus** : une entrée + un plat ou un plat + un dessert

35 €, **café inclus** : une entrée + un plat + un dessert

**Sélectionnez un Menu commun pour l'ensemble des convives  
ou laissez vous guider par notre Chef  
qui vous composera un Menu selon le marché du jour**

***(Pour information, toute modification de plat le jour de la manifestation entraînera un supplément)***

### Les Entrées

Gravlax de saumon façon hareng pomme à l'huile, chantilly à la graine de moutarde

Cannelloni de bœuf cuit au sel, fromage frais, pesto de roquette

Velouté de champignons, œuf de poule poché, voile de Comté, salade frivole

~

### Les Poissons et Les Viandes

Poisson selon arrivage, légumes du marché

Filet de sandre façon meurette à l'Aligoté

Fondant de veau, moutarde « Edmond Fallot », rosace de pommes Charlotte

Joue de bœuf confite au Pinot Noir

~

### Les Desserts

Tarte fine aux pommes tiède, caramel beurre salé, glace vanille

Tartelette à la praline rose et sorbet fruits rouges

Entremet chocolat, croustillant praliné et sa fraîcheur~





# Menu 'Caprices & Plaisirs'

42 € Café inclus

*Duo de fromages, en supplément*

Mise en bouche

~  
**Les Entrées**

Tataki de saumon aux zestes d'agrumes, blinis de Sarazin, perle Yuzu

Quenelle de brochet et écrevisse au vin jaune, fricassée de champignons

Crème brûlée de foie gras, pain d'épices, magret de canard séché 49 jours

~  
**Les Poissons et Les Viandes**

Poisson selon arrivage, légumes du marché

Quasi de veau cuit à basse température, pesto de tomates confites, crème de parmesan

Magret de canard à la crème de foie gras, pommes de terre fondantes

~  
**Les Desserts**

Déclinaison de chocolat en transparence  
(Panna cotta chocolat/sablé cacao/mousse chocolat/glace chocolat)

Crèmeux Cassis, Streusel aux épices, Emulsion cassis, Chips pain d'épices

Macaron fruits exotiques, fève de tonka

**Menu commun à choisir pour l'ensemble des convives**  
**(Une Entrée, un Plat et un Dessert parmi nos suggestions)**  
**(Pour information, toute modification de plat le jour de la manifestation entraînera un supplément)**



## Menu 'Sens & Saveurs'

55 € Café inclus

*Duo de fromages, en supplément*

Menu composé par notre chef Aurelien Mauny,  
sur la base de produits nobles et de saison.

Mise en bouche

~

Entrée

~

Poisson ou Viande

~

Dessert

**Menu commun à choisir pour l'ensemble des convives  
(Pour information, toute modification de plat le jour de la manifestation entraînera  
un supplément)**



## Les 'Buffets'

41 € Café inclus

### Première suggestion

#### Buffet d'entrées

Gravlax de saumon aux fines herbes, et vert de sucrose à la méditerranéenne  
Eventail de melon et jambon cru de pays  
Tartine méditerranéenne au chèvre frais  
Rillettes de canard  
Crudités  
Charcuterie

#### Plat chaud (en shaffen dish)

Bœuf bourguignon et gratin de pomme de terre charlotte

#### Buffet de desserts

Mousse chocolat  
Ile flottante  
Salade de fruits  
Tarte aux fruits du moment  
Fromage blanc et son coulis

### Deuxième suggestion

#### Buffet d'entrées

Filet de saumon en Bellevue  
Terrine campagnarde  
Salade grecque et son cracker aux céréales  
Gaspacho de tomate, bille de chèvre aux fines herbes  
Crudités

Plat chaud (en shaffen dish)  
Suprême de volaille à l'estragon  
et tarte fine à la provençale

#### Buffet de desserts

Tiramisu  
Salade de fruits  
Panna cotta au chocolat  
Fromage blanc et son coulis



### Troisième suggestion

#### Buffet d'entrées

Rôti de dinde mousse poivron  
Carpaccio de tomates mozzarella au basilic  
Triangle de pain suédois façon tzatziki  
Crudités  
Charcuterie

#### Plat chaud (en shaffen dish)

Quenelle de brochet sauce Nantua, gâteau de riz arlequin

#### Buffet de desserts

Riz au lait  
Crème renversée  
Salade de fruits du marché  
Entremet chocolat  
Fromage blanc et son coulis

### Quatrième suggestion

#### Buffet d'entrées

Guacamole et brochette de légumes confits  
Rôti de bœuf sauce tartare  
Salade légumes, sauce au lait de coco  
Tartine de saumon fumé au mascarpone et citron vert  
Charcuterie  
Crudités

#### Plat chaud (en shaffen dish)

Filet de sandre aux fines herbes,  
gratin de pommes de terre, et étuvée de poireaux

#### Buffet de desserts

Entremet exotique  
Brownies chocolat et ganache Tonka  
Salade de fruits  
Poire a la dijonnaise  
Fromage blanc et son coulis



## La Cave à vins

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER  
PRIX PAR PERSONNE

### Forfait n°1 - 15 €

Chardonnay, La Cave d'Aze  
Bourgogne Pinot Noir, D. Pansiot  
Ou  
Bourgogne Chardonnay, D. Garnier  
Coteaux bourguignons, D. Pagnon

### Forfait n°2 - 18 €

Viré Clessé, La Vigne Blanche  
Hautes Côtes de Nuits « L'Hermitage », D. Legou

### Forfait n° 3 - 19 €

Mâcon Chaintré  
Bourgogne Les Champs foreys, D. du Vieux Collège

### Forfait n° 4 - 21 €

Montagny « la tête de cuvée », Berthenet  
Hautes Côtes de Beaune, D. Bachelet

### Forfait N° 5 – 25 €

Chablis, Château de Vaulichère  
Givry 1<sup>er</sup> cru, Clos de la Marole

### **Autres forfaits sur demande**



## La Descente de cave

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER  
BOUTEILLE DE 75 CL

### Blanc

|   |      |
|---|------|
| Chardonnay, La Cave d'Aze                         | 27 € |
| Viré Clessé, La Vigne Blanche                     | 30 € |
| Bourgogne Chardonnay, D. Garnier                  | 32 € |
| Saint Bris, Château de Vaultière                  | 35 € |
| Mâcon Chaintré                                    | 37 € |
| Mâcon Fuissé, D. Giroud                           | 38 € |
| Hautes Côtes de Nuits « Le Lieu dit », Pansiot    | 39 € |
| Petit-Chablis, Château de Vaultières              | 36 € |
| Chablis, Château de Vaultières                    | 46 € |
| Montagny « la tête de cuvée », Berthenet          | 42 € |
| Saint Véran, Giroud                               | 45 € |
| Saint Romain « Sous le Château », Coste Caumartin | 73 € |

### Rouge

|  |       |
|--|-------|
| Bourgogne Pinot Noir, D. Pansiot                         | 27 €  |
| Coteaux bourguignons, D. Pagnon                          | 28 €  |
| Mâcon, La Cave d'Aze                                     | 36 €  |
| Bourgogne Pinot Noir les Chamforeys, D. du Vieux Collège | 37 €  |
| Hautes Côtes de Nuits « L'Hermitage », D. Legou          | 48 €  |
| Givry Village, D. Deliance                               | 39 €  |
| Hautes Côtes de Nuits, D. Pansiot                        | 41 €  |
| Hautes Côtes de Beaune, D. Bachelet                      | 53 €  |
| Givry 1 <sup>er</sup> cru, Clos de la Marole             | 54 €  |
| Pernand Vergelesses, Dubreuil – Fontaine                 | 57 €  |
| Fixin Clos Saint Louis                                   | 58 €  |
| Ladoix D. d'Ardhuy                                       | 58 €  |
| Pommard 1 <sup>er</sup> Cru, D. Mazilly                  | 138 € |

### Champagne, Crémant, Sans Alcool

|   |      |
|---|------|
| Champagne Lanson  | 70 € |
| Champagne Henriot Brut                                    | 80 € |
| Laurent-Perrier Brut                                      | 94 € |
| Crémant, Picamelot  | 31 € |
| Coca Cola (litre)   | 12 € |
| Eau rafraîchissante (citronnade, cassis, menthe glaciale) | 12 € |
| Carafe de Jus de fruits (Orange et Pamplemousse) (1.5 L)  | 12 € |
| Eau minérale (litre)                                      | 6 €  |
| Café  | 3 €  |

#### Millésimes et Tarifs susceptibles de modifications

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique  
Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modifications. Prix en Euros.



# Pour agrémenter votre manifestation

Voici quelques idées de prestations que nous  
vous recommandons  
pour animer vos manifestations.



## Team Building

Entre collaborateurs, partagez des moments uniques et importants  
pour la vie de votre entreprise.

Le Spa By La Cloche vous propose ses Ateliers sur mesure :

Initiation aux Massages  
Initiation au Maquillage  
Diagnostic de Peau  
Coaching personnalisé au  
Salon de fitness  
Privatisation de L'espace Sensoriel  
Tonic Wake-up  
Ou Aquagym  
Do In  
Comment gérer son stress

**Avantage séminariste 10% de Remise** à valoir sur les soins ou les produits valable 3 mois à  
compter du jour du séminaire.

*\* L'Espace Sensoriel se compose du Sauna, Hammam, Bain de nage à contre-courant avec animation de  
Jets et Douche sensorielle*

*Le post du maillot de bain est obligatoire ainsi que les tongs antidérapantes.*

*Le linge est fourni sur place*

*A l'issue des prestations, une boisson et des mignardises vous seront offertes*

## Sport & Détente

Golf de Dijon-Bourgogne à Norges-La-Ville (10km)  
Circuit automobile de Dijon-Prenois avec Karting (10 km) Animation  
de jeux de société (sur place)

# Pour agrémenter votre manifestation

## Animation Musicale

Romain LAMIA : artiste dijonnais de renom - Pianiste et auteur compositeur

## Oenologie

Dégustation de Vins de Bourgogne dans notre établissement  
Avec un œnologue confirmé

## Circuit œnologique dans le vignoble

Circuit touristique en groupe dans le vignoble Bourguignon  
Dégustation de Grands Vins en cave et histoire de la vigne  
Visite de caves et dégustation commentée  
Wine tour privé

## Photo Booth

La borne Photobooth est un accessoire indispensable pour la réussite de tous les évènements d'entreprise ou des particuliers. Des heures d'animation, des souvenirs pour longtemps !



Prenez-vous en photo & repartez avec votre photo

Deviz gratuit reçu en moins de 24 heures

**LOCATION DE BORNE PHOTOBOOTH**

- www.laboite.com
- contact@image-associes.com
- 03 80 53 71 82
- lalaboite
- lalaboite

## Arts de la table, bien recevoir

Le savoir-vivre est un art qui s'exerce au quotidien. Savoir-recevoir, c'est offrir un peu de soi. Votre table révèle votre personnalité mais également le degré d'attention porté à vos convives. A travers 3 ateliers, amusez-vous avec ces détails de table qui feront toute la différence.

Atelier N°1 : bien recevoir

Atelier N°2 : bonnes manières

Atelier N°3 : instant the

Grace au large panel de prestataires dont nous bénéficions, nous ferons notre maximum pour que vos volontés soient réalisées lors de votre séjour. Nous consulter pour un devis