



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

Les Espaces de réunion

	Surface	Style U	Ecolier	Théâtre	Pavé	½ Journée / Journée	
						€	€
Salon Napoléon III	120M ²	32	70	120	40	600	1000
Salon Rude	70 M ²	25	35	60	30	300	450
Salon Rameau	70 M ²	25	35	60	30	300	450
Salle de cinéma	30 M ²			17		250	350
Salon Valentin	30 M ²				10	200	300

Les Espaces de restauration

	Tables Rondes	Repas-Bufferet	Cocktail	Ovale
Les Caves de la Cloche	140	80	200	12 – 20 - 18
3 Modules	Cav 1 2 3 50 – 50 - 40	1 2 3 30 – 30 - 30	1 2 3 80 – 70 - 50	1 2 3 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

79 € TTC PAR PERSONNE EN BASSE SAISON

83 € 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 Mois de janvier, février, mars, juillet, août, novembre, décembre	Haute saison Mois d'avril, mai, juin, septembre, octobre
264 € T.T.C. par personne en chambre individuelle	288€ 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 Mois de janvier, février, mars, juillet, août, novembre, décembre	Mois d'avril, mai, juin, septembre, octobre
314 € T.T.C. par personne en chambre individuelle	338 € 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 15 participants



Nos 'Apéritifs'

En préambule à vos Repas

Une Consommation

Apéritif Dijonnais : Aligoté et Crème de Cassis 8 €

Crémant de Bourgogne 12 € - Crémant cassis 13 €

Champagne Monopole Heidsieck 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'

A partir de 20 personnes

8 PIECES 14 € - 10 PIECES 17 € - 15 PIECES 25 € - 18 PIECES 30 €
24 PIECES 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

Roulé de saumon mi cuit à l'onori / wasabi
Sardine au beurre demi sel
Royale de foie gras à l'Hibiscus / bouchon façon baba
Sphère de poulet fermier façon basquaise / sablé parmesan
Dé de jambon persillé / moutarde cassis Fallot
Duo de saucissons secs en cornet
Œuf de caille façon mimosa
Caviar de courgette / crémeux chèvre miel / éclats de noix
Saveur jurassienne façon île flottante

Mets Chauds

Coquille de Saint Jacques gratinée au corail d'oursin
Black gambas
Accras de morue / tomate piquante
Mini burger
Croq' monsieur façon tacos
Hot dog au ketchup cassis
Raviole de Dauphiné à la crème persil
Saucisse de Morteau et Cancoillotte façon tartiflette
Escargot en coquille / beurre de persil
Velouté de légumes de saison



GRAND HOTEL
LA CLOCHE

Fromage

1 pièce de Comté

Mets Sucrés

Madeleine vanille

Mini cannelé

Tartelette citron / camomille

Panna cotta pain d'épices / marmelade cassis

Macaron du moment

Moelleux chocolat noisette

Verrine pistache / framboise

Financier croquant chocolat

Mini flan parisien

Moelleux banane / praliné cacahuète

Panna cotta noix de coco / brunoise exotique

Bouchée fromage / Yuzu

Mini muffin caramel



Menu 'Business'

30 €, **café inclus** : une entrée + un plat ou un plat + un dessert

37 €, **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

Médaille de saumon poché au lait d'amande / crème Dubarry /
taboulé de chou-fleur aux condiments

Duo de crevettes / volaille, vermicelle aux saveurs thaï / salade d'herbes au Saté

Oeuf parfait de la ferme du « Pontot » / julienne de poireau façon Carbonara
aux effluves de truffes blanches

Entrée végétarienne du moment

~

Les Poissons et Les Viandes

Poisson selon arrivage / légumes du marché

Filet de truite des Monts du Jura aux saveurs d'Arbois / Brési du Haut-Doubs /
bourgeons de sapin et noix

Paleron de bœuf confit Pinot Noir / pommes Anna / lard paysan

Suprême de volaille cuit à basse température / crème au vieux Comté /
polenta au son de moutarde Fallot

Plat végétarien du moment

~

Les Desserts

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

Crème brûlée au chocolat noir sur une gelée mangue passion
et sa fraîcheur mangue

Dôme à la mousse Philadelphia, citron et son cœur fruité



Menu 'Caprices & Plaisirs'

44 € Café inclus

Duo de fromages, en supplément

Mise en bouche

~

Les Entrées

Mosaïque de saumon à l'encre de seiche / panais aux zestes d'agrumes / blinis de sarrasin

Raviole de Saint Jacques / rémoulade de haddock et céleri / condiments Granny Smith

Mi cuit de foie gras des Landes / chutney de fruits de saison / brioche feuilletée

Entrée végétarienne du moment

~

Les Poissons et Les Viandes

Poisson selon arrivage, légumes du marché

Entrecôte de veau / crème de Grana Padano / Gremolata / quenelle de polenta aux noisettes

Magret de canard au cassis de la ferme « Fruirouge » / spirale d'oignons doux
et châtaignes au miel de forêt

Plat végétarien du moment

~

Les Desserts

Tartelette praliné, café, caramel / glace espresso / opaline

Vacherin estragon / fruits noirs

Choux façon « Forêt noire » / confit griotte Amarena / chantilly Kirsch / glace « Forêt noire »

~

**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)**



GRAND HOTEL
LA CLOCHE

Menu 'Sens & Saveurs'

55 € Café inclus

Duo de fromages, en supplément

Menu composé par notre chef Aurélien 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)**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte
Document non contractuel. Plats et tarifs susceptibles de modifications.
Prix net euros TTC



Le 'Buffet'

A partir de 20 personnes

41 € Café inclus

Buffet d'entrées

Saumon cuit fumé, mousse tarama, œuf de saumon
Jambon du Morvan
Persillé de volaille à la graine de moutarde
Pain surprise
Velouté de courge et marron
Crudités, salade verte et condiments

Plat chaud (en shaffen dish)

Médaille de merlan à la crème de roche, galette de riz safranée
Ou
Bœuf bourguignon, gâteau de pomme de terre au lard fumé
Ou
Blanquette de veau, étuvée de carottes et oignons grelot

Buffet de desserts

Tiramisu
Ile flottante au pain d'épices
Salade de fruits à l'anis de Flavigny
Tartes aux fruits du moment
Fromage blanc et son coulis



Cave à vins

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
PRIX PAR PERSONNE

Forfait n°1 - 15 €

Chardonnay, La Cave d'Aze
Bourgogne « Vieilles Vignes » de Pinot Noir, A. Bichot
Ou
Bourgogne Aligoté, A. Bichot
Coteaux bourguignons, A. Bichot

Forfait n°2 - 18 €

Hautes Côtes de Nuits, « Le Lieu Dit », Domaine Pansiot
Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot
Ou
Pouilly Vinzelles, Caves des Grands Crus Blancs
Pinot Noir « Secret de Famille », A. Bichot

Forfait n° 3 - 20 €

Chablis « Long-Depaquit », A. Bichot
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes », A. Bichot

Forfait n° 4 - 23 €

Montagny 1^{er} cru, La Combe aux Chailles
Santenay, A. Bichot

Autres forfaits sur demande



La Descente de cave

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
BOUTEILLE DE 75 CL

Blanc

Bourgogne Aligoté, A. Bichot	27 €
Chardonnay, La Cave d'Aze	29 €
Mâcon Fuissé, D. Giroud	38 €
Hautes Côtes de Nuits, « Le Lieu Dit », Domaine Pansiot	42 €
Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs	45 €
Saint Véran, Giroud	45 €
Mâcon Chaintré « Cuvée des Silex », Baronne du Chatelard	46 €
Montagny 1 ^{er} cru, La Combe aux Chailles	49 €
Chablis, A. Bichot	49 €

Rouge

Coteaux bourguignons, A. Bichot	24 €
Bourgogne « Vieilles Vignes de Pinot Noir », A. Bichot	34 €
Mâcon, La Cave d'Aze	36 €
Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot	41 €
Bourgogne Pinot Noir « Secret de Famille », A. Bichot	44 €
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes », A. Bichot	45 €
Santenay, Albert Bichot	49 €
Givry, Domaine Deliance	49 €
Givry 1 ^{er} cru « Clos de la Marole », Domaine Deliance	59 €
Fixin « Monopole », Clos Saint Louis	79 €

Champagne, Crémant, Sans Alcool

Champagne Monopole Heidsieck	70 €
Champagne Henriot Brut	80 €
Crémant, Picamelot	36 €
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.

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.

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)

Animation Musicale

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

Œnologie

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 événements d'entreprise ou des particuliers. Des heures d'animation, des souvenirs pour longtemps !

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. 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