



Votre Évènement Professionnel au
*Domaine de la
Grange aux Ormes*



Votre évènement professionnel au Domaine de la Grange aux Ormes

Le Domaine de la Grange aux Ormes vous propose une solution complète pour l'organisation de vos journées de travail, séminaires, rencontres clients et présentations de produits.

Le Domaine dispose de nombreux atouts dont 200 places de parking sous vidéo surveillance, une proximité des axes autoroutiers et ferroviaires ainsi que de l'aéroport Metz Nancy permettant à l'ensemble de vos invités un accès facile et central.



Au coeur d'une nature préservée, vos collaborateurs apprécieront un cadre verdoyant et apaisant.

Pour conclure votre journée sur une note de détente et renforcer la cohésion de vos équipes, nous vous proposons d'organiser une initiation au golf ou au foot golf, encadrée par des professeurs diplômés du Brevet d'Etat.

Poussez les portes de ce lieu, laissez-vous guider par notre équipe dédiée et savourez chaque moment.

Bienvenue au Domaine de la Grange aux Ormes.



LES ESPACES

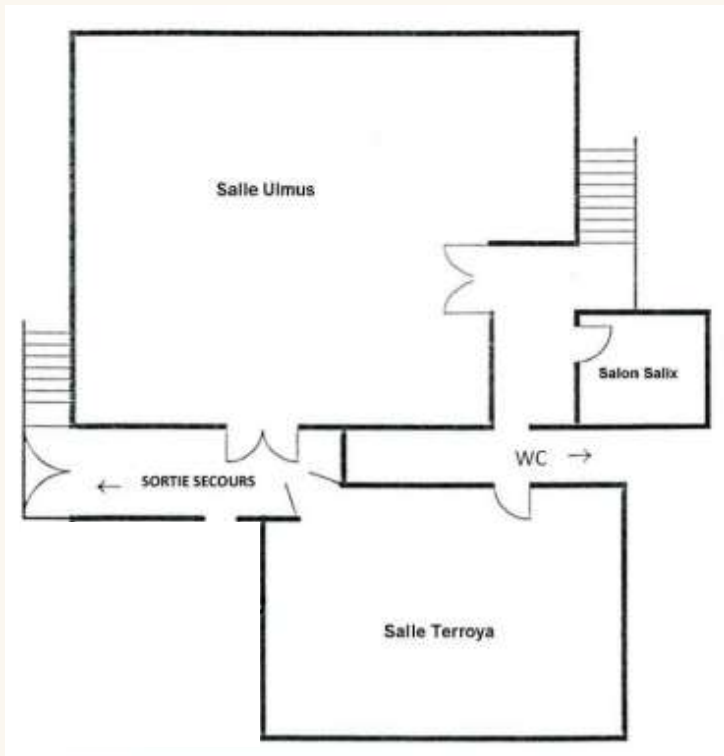
Découvrez notre cadre idyllique où vous pourrez profiter d'un évènement à la hauteur de vos attentes.

Nos extérieurs vous offrent une vue imprenable sur le golf, vous laissant la possibilité de profiter d'un apéritif ou d'un repas en plein air.

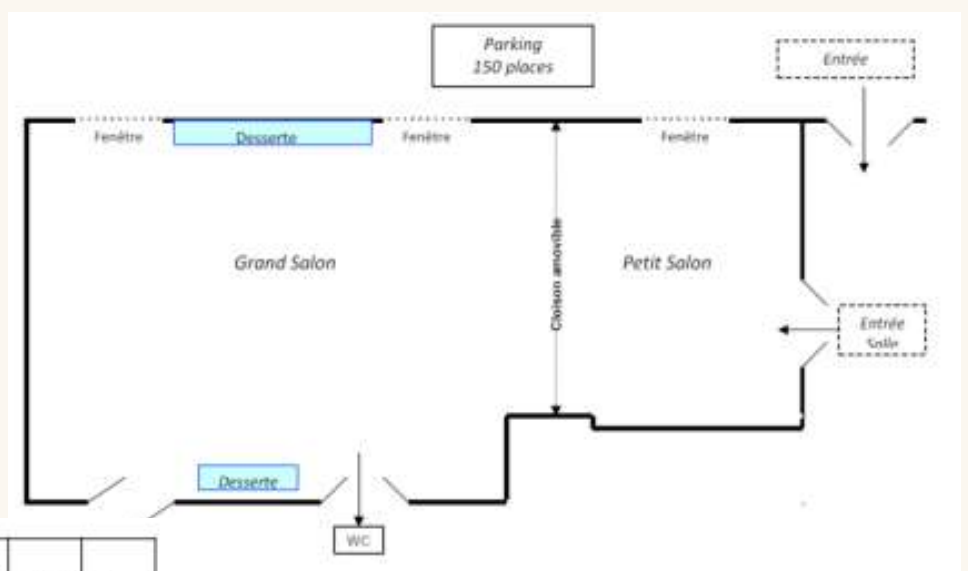
À l'intérieur, des salles de réception élégantes et parfaitement équipées, vous ouvrent leurs portes, prêtes à vous accueillir.

Les espaces

Nous mettons à votre disposition nos 5 espaces privés pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes avec climatisation, sonorisation, vidéo-projection, écran, Wi-Fi et réseau 4G.



Dénomination des salles	Superficie En M ²	En U	Classe	Théâtre	Rectangle	Cocktail	Banquet
Salle Ulmus	260	50	50	200	50	350	170
Salle Terroya	100	25	20	60	30	80	50
Salon Salix	18	/	/	12	10	/	/



Dénomination des salles	Superficie En M ²	En U	Classe	Théâtre	Rectangle	Cocktail	Banquet
Grand Salon	75	25	20	40	25	60	50
Petit Salon	30	15	/	/	18	20	16
2 Salons	105	/	30	70	40	90	80

Nos intérieurs



Deux Salons



Grand Salon



Petit Salon

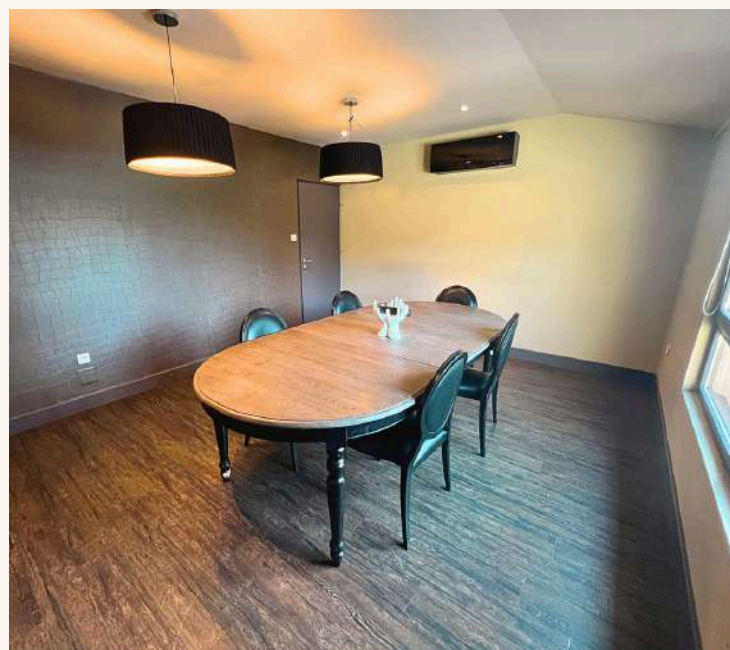
Nos intérieurs



Salle Ulmus



Salle Terroya



Salon Salix

Nos extérieurs

**Terrasse
Club House**



**Jardin
du Château**



VOTRE JOURNÉE

Accueil, apéritif, repas, réunion, teambuilding,...

Découvrez nos formules disponibles pour l'organisation de votre événement.



Accueil

Classique

Mini viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits

Premium

Mini viennoiseries, pain, beurre, confitures, yaourts, plateau de fruits de saison, boissons chaudes et jus de fruits

Pauses

Gourmande

Mignardises sucrées, boissons chaudes et jus de fruits

Panier de fruits

Panier de fruits de saison (à partir de 10 personnes)

Boissons

Boissons chaudes et jus de fruits

Apéritif & Cocktail

Le Hêtre

4

pièces par personne

Le Bouleau

7

pièces par personne

Le Chêne

12

pièces par personne

L'Érable

18

pièces par personne

Exemples de pièces cocktails

Sous réserve de modification en fonction de la saisonnalité des produits.

Salées

Mini brioche foie gras et figues

Assortiment de mini canapés

Crevettes Panko et mayonnaise curry

Mini clubs sandwiches

Verrine de rillettes de thon

Croustillant escargots de Bourgogne

Verrine saumon Tzatzíki

Mini croque truffe mozzarella

Sucrées

Mini rocher coco chocolat

Verrine façon tiramisu

Mini tropéziennes

Assortiment de mini macarons

Mini crème caramel

Mini brownie et mousse vanille

Mini tartelette citron meringuée

Brochettes de fruits

Les Animations Culinaires

Offrez à vos invités bien plus qu'un simple apéritif : une expérience gourmande et conviviale qui éveillera leurs papilles.

Les Animations Salées

Le Stand Nordique

Saumon fumé, crème fraîche citronnée et pain suédois

L'Atelier du Sud-Ouest

Foie gras poêlé

Le Stand Fromager

Dégustation de 4 fromages

L'Atelier Flambage

Crevettes flambées au Cognac

L'Atelier Jambon Cru

Jambon Serrano et pain
Minimum 30 personnes



Les Animations Culinaires

Les Animations Sucrées



L'Atelier Fête Forraine

Barbe à papa

Le Bar à Fruits

Déclinaison de fruits frais coupés et de confiseries, accompagnés d'une fontaine à chocolat

Minimum 25 personnes

Le Candy Bar

Assortiment de sucreries



Personnel supplémentaire à prévoir pour les ateliers (salés et sucrés).

Le Repas

Tous nos menus peuvent être adaptés aux allergies et restrictions alimentaires.

Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.

Nous vous proposons 5 menus différents, conçus en fonction des produits de saison.

Nos menus

Entrée | Plat | Dessert

(3 propositions de menus)

Entrée | Plat | Fromage | Dessert

2 Entrées | Plat | Fromage | Dessert

Supplément trou Lorrain



EXEMPLE DE MENU

LE FAIRWAY TRADITION

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

Les Entrées

Caponata de légumes d'été
ou
Crème de courgettes et chèvre frais

Les Plats

Mini-légumes farcis au veau
ou
Cabillaud rôti, piperade de poivrons

Les Desserts

Entremet chocolat, caramel laitier
ou
Gaspacho de melon et ses billes, feuille de menthe

Possibilité de trou lorrain.



Les Boissons

Une large gamme de boissons vous est proposée pour compléter votre évènement.

Pour ajouter une note unique, nous vous proposons des étiquettes personnalisées pour vos bouteilles de Champagne.

Vous avez également la possibilité de droit de bouchon à partir de 20 bouteilles, pour le Champagne uniquement.

N'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous souhaitez des boissons spécifiques.



Les Boissons

Soft Drinks

33 cL

Jus de fruits
Sodas

Eaux minérales

1 L

Eau plate
Eau pétillante

Tirages Bières

HEINEKEN

8 L

20 L

autre bière sur demande

Alcools

Picon - 1L

Ricard - 1L

Punch ou Kir

Champagnes

Champagne Senez Brut
75cL

Champagne Senez Carte Verte
75cL

Champagne Perrier Jouët Brut
75cL

*Prix par bouteille.
Tarif préférentiel à partir de 20 bouteilles.*

L'Atelier Cocktails

Un cocktail parmi deux choix

Nous vous offrons une carte variée avec
plus d'une dizaine de sélections :

Cocktails maison

Cocktails classiques

Mocktails

Nos tarifs comprennent le matériel ainsi que le buffet.

Les Forfaits Boissons

Classique

1/2 eau minérale + 1 café
(par personne)

Verre de vin

1 verre de vin AOP rouge ou blanc
(par personne)

Les Forfaits Boissons

Pour que vous puissiez profiter des boissons tout au long du repas, nous vous recommandons les quantités suivantes s'indiquant par personne :

- 1/7 bouteille de vin blanc,
- 1/7 bouteille de vin rouge,
- 1/2 bouteille d'eau minérale,
- 1 café.

Forfait Eagle

Les Blancs

Gewurztraminer
Les Jamelles - Pays d'Oc
Languedoc

Viognier
Les Jamelles - Pays d'Oc
Bordeaux

San Pieru
Ile de Beauté IGP
Corse

Les Rouges

Bordeaux Rouge
Dourthe n°1
Bordeaux

Pinot Noir
Les Jamelles - Pays d'Oc
Languedoc

Corbières "Alice"
Château Ollieux Romanis
Languedoc

Forfait Albatros

Les Blancs

Villa Chambre d'Amour
Lionel Osmin & Cie
Sud-Ouest

Mâcon
Cave de Lugny - Les Florières
Bourgogne

Sainte Marguerite
Symphonie
Provence

Les Rouges

Sainte Marguerite
Fantastique
Provence

Pessac Léognan
Les Terrasses de la Garde
Bordeaux

Hautes Côtes de Beaune
Kundrat
Bourgogne

Forfait Condor

Les Blancs

Coteaux de l'Aubance
Domaine de Montgilet
Loire

Chablis "Saint-Martin"
Domaine Laroche
Bourgogne

Sainte Marguerite
Fantastique
Provence

Les Rouges

Saint-Estèphe
Héritage Le Boscq
Bordeaux

Saint-Joseph
Les Vins de Vienne
Rhône

Mercurey
Domaine Suremain
Bourgogne

TEAMBUILDING

Profitez du lieu atypique pour découvrir nos deux activités sportives sur un parcours international : le golf et le footgolf.

Encadrés par des professionnels diplômés d'Etat, vous aurez la possibilité de participer à des ateliers ludiques et des mises en situation sur un parcours aménagé.

Nous vous fournissons le matériel nécessaire, un accès au vestiaire et aux douches ainsi que des serviettes.

Pour donner un peu de challenge à vos équipes, nous vous proposons également d'organiser des mini compétitions, avec ou sans récompense !

L'initiation Golf

Durée	Contenu
01H00	30 min de Putting 30 min de Practice
01H30	30 min de Putting 30 min de Practice 30 min sur le Parcours

Le Foot Golf

Unique dans la région, le Domaine vous propose une nouvelle discipline ludique et originale.

Le principe : jouer au football sur un terrain de golf tout en respectant les règles du golf.

Durée	Contenu
01H00	Briefing et parcours de 4 trous
01H30	Briefing et parcours de 9 trous



Exemples de Prestations



Formation nouveau véhicule
Mise en place d'un chapiteau
chauffé sur le practice
Accueil café - viennoiseries -
jus de fruits avec espace salon
et repas

Exemples de Prestations



Formation avec 200 places assises



Lancement nouveau véhicule

LES PETITS PLUS

Le lieu

- Parking privé de 200 places, gratuit et sous vidéo-surveillance à votre disposition
- Proximité des axes autoroutiers, gares et aéroports

Le personnel

- Heures supplémentaires : à partir de 17H00 jusqu'au départ des convives pour les repas en journée et à partir de minuit jusqu'au départ des convives pour les repas en soirée :
 - Personnel de service - 1 pour 15 convives
 - Maître de cérémonie - 1 pour l'ensemble des convives
 - Chef de cuisine - 1 pour l'ensemble des convives

Autres prestations

- Nous vous mettons à disposition un micro, un paperboard, un écran et vidéoprojecteur pour la diffusion d'un film, diaporama,... Pensez à vous fournir d'un ordinateur doté d'une prise HDMI ou port USB
- Toute demande de matériel ou nappage supplémentaire pourra entraîner des frais additionnels

Ils nous ont fait confiance





Contact



Marion FAYEULLE

Directrice Commerciale Évènementiel

03 87 63 10 62

commercial@grange-aux-ormes.com

