



Tarifs 2020

Nous pouvons vous proposer des tarifs¹ ainsi que des forfaits sur mesure tout au long de l'année pour répondre au mieux à vos attentes.

Contactez-nous au 04 50 64 80 80 ou contact@lespensieres.org

Salles de Conférences

Euros (€)	Journée	1/2 journée	Soirée
	TTC	TTC	TTC
Salle Charles Mérieux ²	1 510 €	880 €	990 €
Salle Simone Mérieux ³	1 020 €	610 €	700 €
Salle Pr. Ogobara Doumbo ³	780 €	470 €	520 €
Salle Nicole Mérieux	800 €	500 €	670 €
Salle Semnoz	160 €	100 €	110 €
Salle Chavoires	320 €	190 €	210 €
Salle Mandallaz	320 €	190 €	210 €
Salon du Docteur	320 €	190 €	210 €
Restaurant (si utilisée en salle d'exposition)	1850 €	-	-
Salle Informatique	Offert	Offert	Offert

Sont inclus dans la tarification des salles : vidéoprojecteur, écran, 2 paperboards, sonorisation, assistance technique, eaux minérales, accès au WiFi.

Toutes nos salles de conférences bénéficient d'une lumière naturelle.



¹ Les prix incluent la TVA à 20% et 10%. Nos prix sont majorés de 12% les dimanches et jours fériés.

² Salle proposée en disposition classe. D'autres dispositions sont possibles, avec un supplément de 320 euros.

³ Salle proposée en disposition U. D'autres dispositions sont possibles, avec un supplément de 190 euros.

Restaurant

Tous nos plats sont préparés sur place par notre Chef et son équipe. Nous proposons deux cartes selon les saisons et nous nous adaptons à vos exigences alimentaires.

Euros (prix par personne)	TTC
Petit déjeuner complet : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, céréales, yaourts, fromages, charcuterie, œufs et fruits frais	14€
Pause complète : boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, viennoiseries, pâtisseries, fruits, confiseries	9€
Café d'accueil : boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales	6€
Menu Classique : entrée, plat, dessert, eaux, thé, café	37.50€
Menu du Chef : entrée, plat, fromages, dessert, eaux, thé, café	47.50€
Barbecue Classique : buffet de grillades et poissons, garnitures, desserts, eaux, thé, café	41€
Barbecue du Chef : buffet de grillades et poissons, garnitures, fromages, desserts, eaux, thé, café	50€
Menu Savoyard : tartiflette ou fondue, salade verte et charcuterie, eaux, thé, café (plat commun au centre de la table à partager)	37.50€
Buffet : entrées et salades composées, plats froids ou chauds, fromages et desserts, eaux, thé, café	39€
Buffet Sandwichs : mini-sandwichs, salades, tartes salées, desserts, eaux, thé, café	28€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert , eaux, thé, café	29.50€
Assiette Froide et Dessert , eaux, thé, café	23.50€
Panier repas : salade, sandwich, dessert, eau plate	17€
Vin de pays (1 bouteille pour 4 personnes) prix par personne	6.50€
Vin AOC (1 bouteille pour 4 personnes) prix par personne	9€
Cocktail déjeunatoire/dînatoire : mignardises, canapés et verrines, show cooking (15 pièces par personne), vin de pays, jus de fruits, eaux, thé, café	59€

Apéritif classique : vin pétillant, jus de fruits, eaux, et amuse-bouches (5 pièces par personne)	16.50€
Apéritif Champagne : Champagne, jus de fruits, eaux, amuse-bouches (5 pièces par personne)	23.50€
Planches Apéritives : planche au choix Terre, Mer ou Végétarienne, vin de pays, jus de fruits, eaux - prix par personne	20€

Hébergement

Le Centre met à votre disposition 59 chambres. Toutes disposent d'un équipement moderne (écran plat, WiFi...). Un service de blanchisserie est également proposé.

Euros	TTC
Chambre standard Petit déjeuner inclus	144.20€
Chambre supérieure Petit déjeuner inclus	198.20€
Supplément deuxième personne	49.20€
Taxe de séjour par personne (sous réserve de modification du tarif en vigueur)	0.80€

