



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

*SF*

---

*Les Sept Fontaines*

---

HÔTEL - SPA - RESTAURANT



“ Un cadre unique  
qui marquera à jamais  
une incroyable journée ! ”



Au cœur de la Bourgogne à Tournus dans une ancienne bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle, profitez du confort et de l'élégance unique de l'hôtel-restaurant « Les Sept Fontaines » pour célébrer vos plus beaux moments de vie : mariages, anniversaires, repas de famille...

### Découvrez notre établissement

- **39 chambres** dont 2 chambres Triple supérieur, 2 chambres familiales, 2 suites
- Un **restaurant bistrannique**, des mets savoureux cuisinés avec des produits frais et locaux
- Une **Chapelle totalement rénovée** pour réunir vos proches dans un cadre atypique
- Un **Caveau de dégustation**, vitrine des producteurs locaux et régionaux
- Un **SPA** avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam et 3 salles de massages
- **Deux salles de réunion** toutes équipées



# Notre restaurant *Le Cloître*

Notre chef Stéphane Grégoire vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée dans un style "bistronomique".

- Salle de restaurant à l'esprit moderne et chic,
- Deux salons privés "Tables du Chef" (6 à 12 personnes) pour un déjeuner ou dîner exclusif et intimiste.



# Notre salle de réception une Chapelle du XIX<sup>ème</sup>

Petit bijou de notre hôtel, notre Chapelle au style néogothique totalement rénovée vous offre un endroit privilégié pour vos réunions de familles (mariage, baptême, anniversaire, etc).

La Chapelle possède un matériel de sonorisation avec enceintes intégrées, et met à disposition tout le dispositif de sonorisation (micro à fil, micro portable, etc).



## Capacité d'accueil de la chapelle

Salle	Banquet	Cocktail
<b>La chapelle - 146 m<sup>2</sup></b>	<b>110</b>	<b>150</b>



# Notre patio extérieur

Notre patio extérieur d'une surface de 300m<sup>2</sup> pourra être aménagé pour accueillir des cocktails, vins d'honneur ou soirées privées.

Une privatisation des chambres peut être envisagée selon l'évènement retenu.

	½ journée	Journée entière	Week-end
<b>La chapelle</b>	<b>750 €</b>	<b>1500 €</b>	<b>2500 €</b>
<b>Le Patio</b>	<b>750 €</b>	<b>1500 €</b>	<b>2500 €</b>



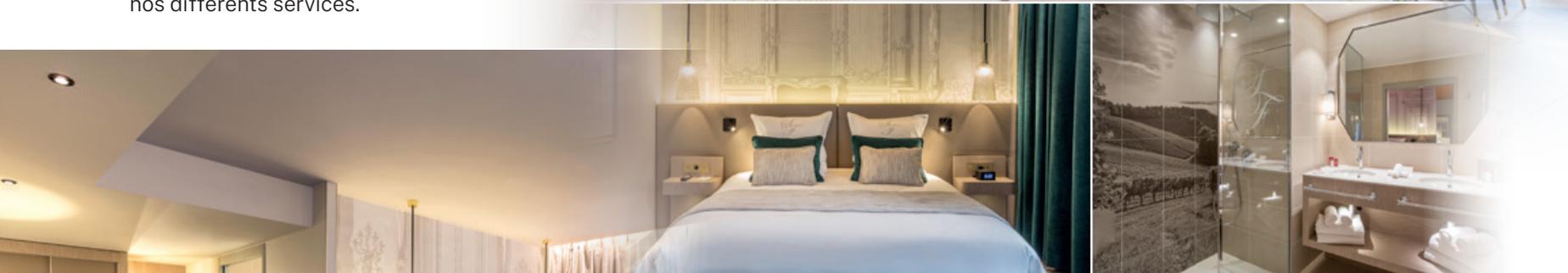
*Les tarifs indiqués de location de La Chapelle et du Patio peuvent être revus en cas de réservation de prestations auprès de nos équipes (apéritifs, dîners ou déjeuners, etc)\*.*

*\*Tarifs valables jusqu'aux 31/03/2022 - Tarif en €TTC*



# L'hôtel et ses chambres

Doté de 39 chambres, notre établissement vous offre la possibilité de loger sur place vos convives et de leur faire profiter de nos différents services.



- 39 chambres dont 2 Suites, 2 Chambres Familiales et 2 Chambres Supérieures Triple
- Accès gratuit et illimité au Wifi
- Service buffet petit déjeuner de 6h30 à 10h30
- Room service
- Accès 2h offert à notre "Espace Bien-Être" pour les clients de l'hôtel, selon les conditions de réservation



## Le SPA des Sept Fontaines

Offrez un moment de détente à vos invités dans notre Espace

**Bien-Être** : piscine intérieure, jacuzzi, hammam, douche à expériences et salle de fitness. Des soins et massages sont également proposés (réservation à l'avance).



## Le Caveau dégustation

Découvrez plus d'une cinquantaine de références de vins et spiritueux, de l'appellation régionale aux Grands Crus

à la dégustation ou à l'achat.

- Dégustation libre avec les conseils de notre sommelière
- Ateliers dégustation & œnologiques par notre sommelière
- Privatisation du caveau pour une dégustation de groupe
- Restauration possible sur place : planche de fromages, charcuteries, apéritif dînatoire, etc



# N

Notre chef Stéphane Grégoire et ses équipes vous proposent une large palette de mets pour vos cocktails et vin d'honneur

## Cocktails & vin d'honneur\*

### Côté Toasts et tartines

**Pains au choix : pain de mie, baguette ou pain de mie coloré (jaune, rouge, vert, noir)**

#### Petits pains aux légumes

- Veggi : asperge, caviar d'aubergine, courgette, tomate confite, billes de mozzarella
- Bruschetta : mascarpone, tomates confites, caviar d'aubergines & jambon de pays
- Chips de céréales garnie à la mousse de chèvre piquillos ou mousse de chèvre aux herbes

#### Petits pains au Poisson

- Hadock & feta ou mascarpone/citron
- Crabe, citron & piquillos
- Tartare de homard & agrumes
- Gambas Wakame / Houmous & gambas
- Pain nordique : pain suédois, crème citron, aneth, saumon

#### Petits pains à la Viande

- Poulet fumé, mangue ou moutarde à l'ancienne
- Magret fumé, mascarpone framboise
- Maki viande de grison & mascarpone aux herbes ou truffé
- Mousse de foie, pavot & framboises
- Rillettes de cailles ou canard confit
- Club sandwich jambon

### Côté Verrines

#### Verrines Viande

- Carpaccio ou tartare de bœuf à l'italienne
- Diot en croûte chaud
- Tataki de bœuf & sésame
- Nuddle au poulet / curry
- Macaron mousse de canard

#### Verrines Poisson

- Duo saumon / Brochet
- Avocat / gambas ou écrevisses
- Carpaccio de St Jacques & combawa
- Tartare ou ceviche de poisson
- Makis californiens

### Forfait Vin d'honneur

**Forfait Soft 5 € / pers.**  
Jus de fruits, sodas, eaux minérales

**Forfait 12 € / pers.**  
6 pièces par personne

**Forfait 25 € / pers.**  
12 pièces par personne

**Forfait 35 € / pers.**  
17 pièces par personne

### Nos bulles

Crémant de Bourgogne blanc Vitteaut Alberti brut : 36 €

Champagne Cuvée Sept Fontaines Pithois : 65 €

Champagne Théophile Louis Roederer : 70 €

Champagne De Saint-Gall 1<sup>er</sup> Cru  
Blanc de Blancs : 75 €

#### Verrines Panacottas

- Parmesan, jambon cru, tomate séchée, roquette
- Curry ou thaï, saumon

#### Verrines Salades

- Pomme-de-terre, époisse, jambon cru de Bourgogne
- Lentilles / magret fumé / œufs de caille
- Quinoa, agrumes & saumon ou hadock
- Taboulé de choux, ou de quinoa

#### Verrines Légumes

- Tomates, mozza, crumble
- Salade d'artichaud, agrumes et pesto roquette
- Légumes à la grecque, mascarpone, fromage blanc
- Tartare de betteraves & mousse de chèvre
- Rouleaux de printemps : courgettes, carottes, bambou, salade, sésame & soja

\*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/03/2022

# Nos menus\*

## “Menu du Cloître”

34€

Entrée, plat, dessert

*Produits frais et de saison revisités toutes les deux semaines*

100%

38€

## “Bourgogne”

Entrée, plat, dessert

*Produits et spécialités régionaux*

## “L'authentique”

59€

Saumon mariné à l'hibiscus, déclinaison de céleri & pickles  
**Ou** Lingot de foie gras, gelée et chutney de saison, brioche

Volaille de Bresse en deux cuissons, Riz cantonnais de choux-fleurs  
**Ou** Filet de Bar rôti, petits pois à la française, Pomme de terre confite & jus tranché

(Assiette de fromages + 5€)

Sphère chocolat Extra-Bitter, Coeur fruits exotiques

## “Le gourmand”

45€

Tartare de Thon Rouge Ponzou, crevette de Kadaïf & Avocat  
**Ou** Panacotta Parmesan façon bruschetta

Quasi de veau, mille feuilles de pomme de terre & légumes de saison  
**Ou** Poisson selon arrivage, écrasé de pomme de terre au wasabi, cremolata et amandes

(Assiette de fromages + 5€)

Tartelette au citron, meringue en deux façons

## “L'inattendu”\*\*

89€

Deux entrées

Deux poissons

Une viande

Un fromage

Un dessert



**Pièce montée :**  
3 choux  
par personne,  
6€

\*\*Servi uniquement dans les salons privatifs de 6 à 12 personnes



## “L'audacieux”

75€

Foie-Gras poêlé, polenta de Savoie, fruits et légumes de saison

**Ou** Lingots de foie gras, gelée et chutney de saison & sa brioche

Risotto de céleri au vin jaune, Saint Jacques & émulsion au safran  
**Ou** Carpaccio de Gambas, Agrumes & Pickles

Sorbet Cassis au Marc de Bourgogne

Caille Farcie, riz cantonnais de choux-fleurs, Jus de viande à la Truffe  
**Ou** Filet de Sandre rôtie, petits pois à la française, Pomme de terre confite & jus de viande

Assiette de fromages de la région

Saint-Honoré à la vanille & Praliné

## Forfait vins et boissons

Les forfaits sont indiqués sur la base d'une bouteille pour 6 personnes, les tarifs varient selon la gamme de vins choisis

**Forfait Standard :** 22 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

**Forfait Supérieur :** 30 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, coupe de crémant, eau plate, eau gazeuse, café

Les vins peuvent également être commandés à la carte.

\*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/03/2022  
Choix de menu unique pour tout le groupe



Stéphane Grégoire vous propose des animations culinaires en live pour exciter vos papilles et votre curiosité !

## Animations "live cooking"\*

### Pour votre cocktail apéritif ou dînatoire

#### Animations culinaires froides

- Découpe de jambon de région / ibérique avec condiments 8€/pers.
- Atelier foie gras/chutney 8€/pers.
- Atelier makis et sushis californiens (saumon ou veggi) 10€/pers.
- Atelier saumon mariné aux baies, gravelax, betterave 10€/pers.
- Buffet d'huîtres et condiments 8€/pers.



#### Animations culinaires chaudes

- Beignets de polenta et magret fumé 4€/pers.
- Croustillant d'époisses ou reblochon 4€/pers.
- Nems végétariens 4€/pers.
- Mini-burgers bœuf, reblochon, tomate confite (servis sur plateaux) 5€/pers.
- Rizotto de céleri au vin jaune, comté gratiné 5€/pers.
- Saint Jacques poêlées, purée au choix 6€/pers
- Foie gras poêlé, mangue 6€/pers
- Gambas flambées : pastis/avocat/guacamole, ou paprika 6€/pers.
- Brochettes de bœuf ou de gambas 6€/pers.

\*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/03/2022

# Nos Buffets\*

## Un moment de convivialité

### Buffet "Froid"

35€

- 3 salades
- 2 hors d'œuvres
- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages
- 3 desserts

### Buffet "Avec plat chaud"

45€

- 4 salades
- 3 hors d'œuvres
- Plateau de charcuteries
- 1 plat chaud
- 1 garniture chaude
- Plateau de fromages
- 3 desserts

### Buffet "Avec 2 plats chauds"

55€

(Groupes à partir de 30 personnes)

- 4 salades
- 3 hors d'œuvres
- Plateau de charcuteries
- 2 plats chauds,
- 2 garnitures chaudes
- Plateau de fromages
- 3 desserts

### Garnitures chaudes

- Palet polenta/mascarpone
- Farçons (spécialité savoyarde à base de pomme-de-terre et lardons)
- Spaetzle poêlés
- Poêlée de légumes de saison, forestière
- Gratin dauphinois
- Gratin de choux-fleurs
- Pomme boulangère
- Purée de légumes de saison
- Risotto (traditionnel, légumes ou forestier)
- Pâtes fraîches

### Plats chauds

- Coq au vin
- Bœuf Bourguignon
- Jambon cuit au foin et caramélisé
- Suprême de volaille fermier (sauce Morilles +5€)
- Blanquette de veau
- Caille farcie
- Mignons de veau aux échalotes, sauce aigre-douce
- Pot-au-feu des mers
- Gigot d'agneau garni
- Risotto façon paella (poisson)
- Cuisse de lapin farcie à l'orientale (feta, menthe)

### Desserts

- Duo mousse au chocolat
- Choux garnis
- Tarte aux fruits de saison
- Entremet aux fruits ou 3 chocolats
- Panacotta aux fruits
- Salade de fruits
- Forêt noire
- Saint Honoré
- Paris-Brest

### Salades

(en bocaux individuels ou saladiers)

- Fenouil, orange & jambon de Bourgogne
- Coleslaw de légumes printaniers
- Choux rouge & Grenade
- Salade d'artichaut
- Avocat, mangue, crevettes & pesto pistache
- Carotte & oranges
- Quinoa, fruits de mer & fruit de la passion
- Ceviche de pois chiche, haddock fumé, sauce curcuma
- Taboulé de choux et graines
- Salade Niçoise, pommes-de-terre, César ou autres suggestions

### Hors d'œuvres

- Saucisson brioché
- Tarte salée (quiche lorraine, saumon, etc.)
- Terrine de légumes ou terrine de volaille, magret et foie gras
- Terrine Lapin/aubergines
- Terrines d'ailes de raie façon Grenobloise
- Terrine de jarret de porc, foie gras et trompettes
- Feuilletés / Gougères
- Saumon mariné au gravelas, blinis crème d'aneth
- Rouleaux de printemps, gambas
- Maki californien (avocat, saumon ou vegan)



\*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/03/2022

