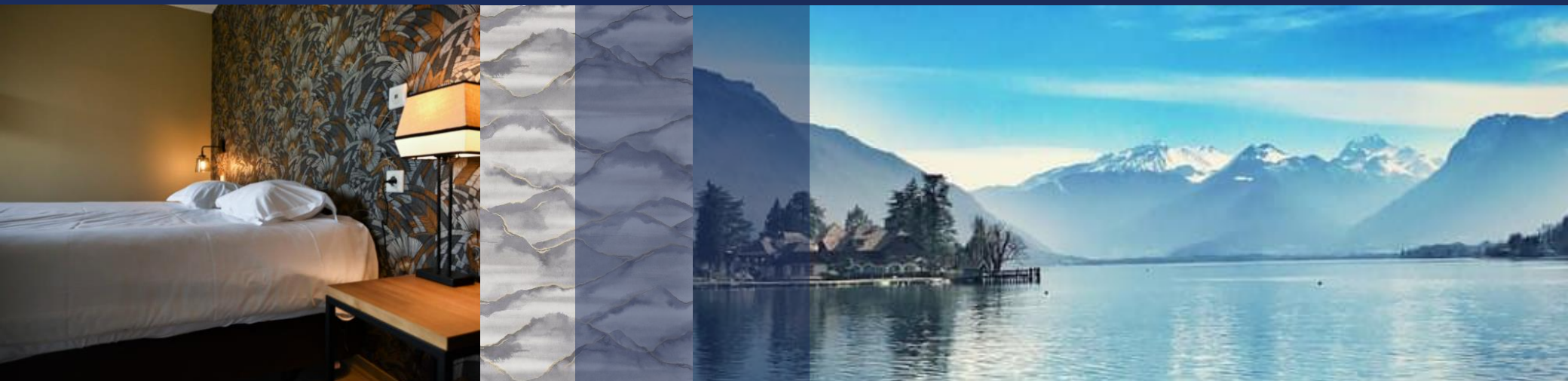


Les Muses^{***}

HOTEL



REPAS D'AFFAIRES | SÉMINAIRES | RÉUNIONS | INCENTIVES | ÉVÉNEMENTS

www.hotel-les-muses.com

Les Muses

HOTEL

Un cadre adapté à vos rendez-vous professionnels
et vos déplacements à Annecy.

Amarré sur les rives du Lac à Annecy-Le-Vieux,
l'Hôtel Les Muses offre un cadre idyllique à ses hôtes.

A 30 minutes seulement de l'Aéroport International de Genève
et 1h30 de Lyon, L'Hôtel Les Muses et ses 58 Chambres et Suites ainsi
que sa terrasse ensoleillée sont la promesse
d'un séjour ressourçant et inoubliable.



Les Muses

HOTEL

UN COMPLEXE HÔTELIER ADAPTÉ

Nous vous proposons :

Une salle de réception d'une capacité de 55 personnes,

Un salon de réunion privatif équipé
d'une capacité de 20 personnes,

Des chambres et suites lumineuses,

Une terrasse spacieuse d'une capacité de 50 personnes,

Des partenaires pour vos activités extérieures

Et surtout ...

*Un partenariat avec la Brasserie Bocuse Irma et
Bocuse Original Comptoir*

EXEMPLE DE JOURNÉE SÉMINAIRE

07H30 : Arrivée des participants

08H00 : Accueil café

08H30 : Début de réunion

10H30 : Pause gourmande

13H00 : Déjeuner à la Brasserie Irma

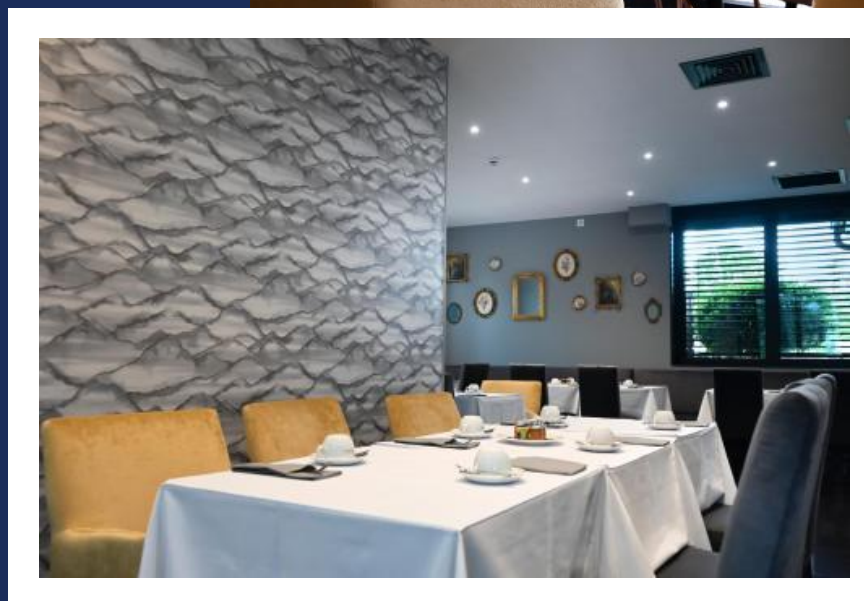
15H00 : Reprise de réunion

18H30 : Fin de réunion et débriefing

19H00 : Temps libre

20H00 : Cocktail dinatoire

Nous logeons vos participants jusqu'à 100 personnes.



Les Muses
HOTEL

Les Muses

HOTEL

NOS CHAMBRES ET SUITES

Orientée face au lac ou côté cour, chaque chambre est équipée de lit confortable, d'une salle de bain privative avec douche, WC, sèche-serviette, sèche-cheveux, d'une télévision à écran plat avec chaînes numériques, d'un coffre-fort, d'une penderie et d'un téléphone.

L'hôtel les Muses dispose d'un parking privé et sécurisé. Une connexion WIFI gratuite est disponible dans les deux bâtiments.

Le petit-déjeuner est servi dans la salle à manger de 7h00 à 10h00 sous forme de buffet ou dans le confort de votre chambre en supplément.

Pour vos déjeuners et dîners le personnel amical et multilingue de la Brasserie Irma vous accueillera avec passion toute l'année.

Tarifs variables et dégressifs en fonction du nombre de chambres réservées et de la saison.

CHAMBRE SIMPLE

A PARTIR DE 60€ TTC



CHAMBRE TWINS

A PARTIR DE 105€ TTC



CHAMBRE DOUBLE

A PARTIR DE 100€ TTC



CHAMBRE TRIPLE

A PARTIR DE 120€ TTC



LES SUITES

A PARTIR DE 140€ TTC



SÉMINAIRE JOUR

Location de salle et matériel
Accueil café
Pause gourmande
Déjeuner
Pause gourmande
Dîner

À partir de 75€ TTC par personne

PAUSE DU MATIN

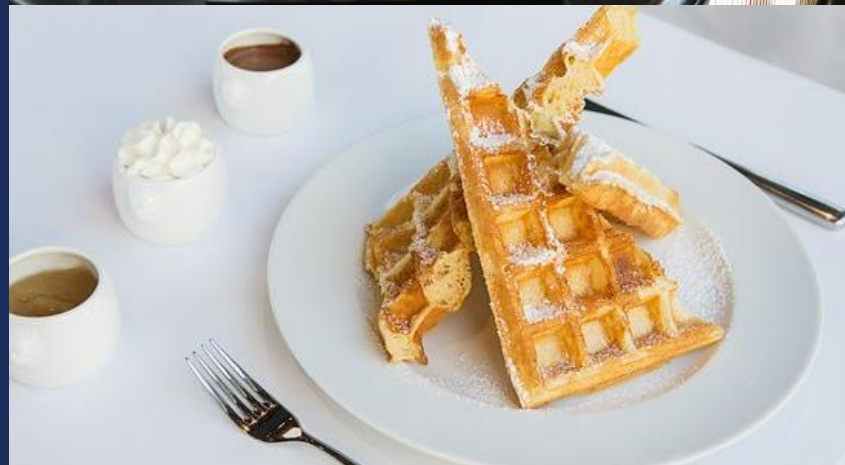
Café, infusion, thé, eau minérale,
Jus d'orange ou pamplemousse
Viennoiseries, madeleines

10 € TTC par personne

PAUSE DE L'APRES-MIDI

Café, infusion, thé, eau minérale,
Jus d'orange ou pamplemousse
Cakes Maison

10 € TTC par personne



MENU BUFFET

Roulé de Saumon Fumé et Tartare de Truite

Verrines de Reblochon des Aravis

Crème de reblochon et tomates confites

Wraps Thon

Aux petits légumes

Mini-pokebowl à l'hawaïenne

Tête de Champignon et Caviar d'Aubergine

Féra Fumée et Mousseline de Baie de Genièvre

Cannelloni de saumon à la niçoise

Vinaigrette d'anchoïade

Emincé de Porc Miel Sapin

Saint-Jacques façon Blanquette

Fromage de nos Alpes

Sélection de mignardises sucrées

52,00€TTC/ personne

MENU DU LAC

Velouté de Potimarron

Lard paysan espuma à la Tomme

ou

Paté Croûte Maison de Sanglier

Cèpes au vinaigre

ou

Saladine et son Reblochon pané et frit

Paleron de Veau

Cuisson 12h et son jus réduit

ou

Emietté de Joue de Bœuf et sa Réduction Mondeuse

ou

Roulade de Rable de Lapin

Farçi beaufort et lard fumé

Tarte aux Fruits Maison

ou

Crème Brulée

ou

Mousse Chocolat

27,50 € TTC / personne

MENU ALPIN

Saumon d'Ecosse et Crème au Genièvre

ou

Foie Gras au Beaufort et Noix

Compote figues et poires

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Petits légumes, huile de truffes

Mignon de Veau en Croûte de Noix

et sa Réduction au Vin du Jura

ou

Pièce de Bœuf dans le Filet à l'Ail Torréfié

ou

Feuilleté en Filet de Caille

Crème de champignons

37,00€ TTC / personne

MENU BUFFET PIECES COCKTAIL

PIÈCES FROIDES

Mini Bagel Saumon Gravelax Fromage Frais Et Ciboulette

Cromesquis D'Escargots

Toast Au Magret Fumé

Verrine De Poivrons Marinés, Basilic Et Beaufort

Verrine Écrevisses Aux Herbes

Verrine De Houmous

Féra Fumée Et Cèleri Confit Sur Toast

Saumon Gravlax

Verrine De Melon À La Menthe Fraiche

Macaron De Foie Gras

Toast De Saumon Fumé

Cornet Mousse De Beaufort

Cassolette De Tomate Cerise Et Mozzarella Au Pesto

Fromage De Chèvre Tomate Basilic

Roulade De Carpaccio De Bœuf Parmesan Et Amandes Effilées

Tomate Confite Sur Sablé Parmesan

Sablé De Champignon Purée d'Artichaud

Trompettes Et Girolles Poêlées

Verrine Mousse De Courgette Aux Crevettes Et Curry

Foie Gras Beaufort Et Noix

PIÈCES CHAUDES

Beignet De Courgette

Croustillant D'Escargots

Banane Lard Fumé

Beignet De Crevette

Cannelé Au Beaufort

2€ TTC /pièce



UNE ENVIE DE DOUCEUR



Retrouvez tous vos desserts gourmands préparés par les Chefs
Meilleurs Ouvriers de France des Maisons Bocuse à la boutique de
la Brasserie Irma !

Venez découvrir en exclusivité la toute nouvelle gamme de
tablettes de chocolat, noisettes enrobées et caramels mais aussi
tous les incontournables des produits Paul Bocuse (café, thé, livre
de recettes, serviettes de table, tabliers...).

LES CADEAUX D'AFFAIRES

Paul Bocuse

A l'attention de vos collègues, vos
salariés ou vos invités,
profitez d'une sélection de produits
Paul Bocuse exclusifs.

Découvrez la sélection en ligne :
www.eshopbocuse.com



