

# CHARTREUSE®

## VISITE DES CAVES

### PRIVATISATION D'ESPACES ET VISITES PRIVÉES - 2023 -

Réunions, séminaires, cocktails dînatoires, les nouveaux espaces des Caves de la Chartreuse se prêtent aux rencontres professionnelles ainsi qu'aux moments de détente et de convivialité. Composez votre journée entre temps de travail, visite guidée et dégustation de cocktails.

Plusieurs formules sont possibles en fonction du nombre de participants et de vos souhaits.

Notre équipe vous accompagne pour organiser au mieux votre événement.

Nous travaillons avec deux traiteurs référencés pour vos besoins de buffets, plateaux repas, cocktails dînatoires (voir annexes traiteurs).

Tous nos espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

### MODALITÉS DE RÉSERVATION

Demande de devis par mail : [visites@chartreuse.fr](mailto:visites@chartreuse.fr)

Le service de réservation est joignable du lundi au vendredi au 04 76 05 90 34.

Réservation au minimum 30 jours à l'avance, avec paiement par virement ou par chèque 15 jours avant votre événement.

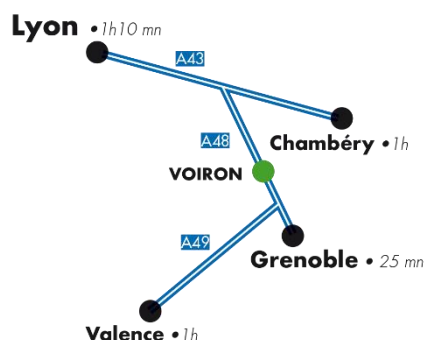
Privilégiez les transports en commun pour vous rendre sur notre site, la gare de Voiron se situe à 200m seulement. Les bus du réseau Itinéraire vous déposent juste en face de notre site, enfin vous avez également la possibilité de covoiturer.

Le parking des Caves de la Chartreuse ne peut pas accueillir de bus. Toutefois une zone de dépose et de récupération des participants est possible en face du parking devant la médiathèque située 5 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron. Le bus devra ensuite stationner aux alentours du site avant de venir récupérer son groupe en fin de visite.

### NOUS SITUER :

Caves de la Chartreuse  
10 boulevard Edgar Kofler  
38500 VOIRON

Service des Visites :  
+33 (0)4 76 05 90 34  
[www.chartreuse.fr](http://www.chartreuse.fr)



# TARIFS 2022

ESPACES	CAPACITÉ D'ACCUEIL	ÉQUIPEMENTS	TARIFS HT	TARIFS TTC
<b>Espace Élixir</b>	Jusqu'à 19 pers.	Tables Chaises Écran TV HD Paper Board Machine à café et tisane	300 € la ½ journée 500 € la journée	360 € la ½ journée 600 € la journée
<b>Salle d'exposition temporaire</b>	Jusqu'à 50 pers.	Vidéoprojecteur	300 € la ½ journée	360 € la ½ journée
<b>Hall d'accueil en soirée</b>	Jusqu'à 150 pers. en formule cocktail dînatoire	Micro Écrans Autres équipements sur devis	700 € / 4 heures	840 € / 4 heures
<b>Bar</b>	Jusqu'à 35 pers.		300 € / 4 heures	360 € / 4 heures
OPTIONS		DÉTAILS	TARIFS HT	TARIFS TTC
<b>Accueil Café</b>		Café, tisane, viennoiseries, citronnade	5 € / pers.	6 € / pers.
<b>Cocktail Mule</b>		Chartreuse Verte, Jus de citron, Ginger beer	6.67 € / pers.	8 € / pers.
<b>Visites guidées (durée 1h15)</b>	Jusqu'à 19 pers.*	Une personne offerte par tranche de 10	8.18 € / pers.	9 € / pers.
<b>Visites guidées + cocktails</b> <small>(Mule ou Douceur des Alpes)</small>	Jusqu'à 19 pers.*	Une personne offerte par tranche de 10	14.17 € / pers.	17 € / pers.
<b>Ateliers Cocktails (durée 2h)</b>	Jusqu'à 10 pers.		25 € / pers.	30 € / pers.
<b>Personnel de sécurité</b>		Nombre à définir en fonction de l'évènement	Forfait 4 h 116.25 € / agent	Forfait 4 h 139.50 € / agent
<b>Cadeaux d'entreprises</b>		Chartreuse Verte 35cl Chartreuse Jaune 35cl	15.80 € / bouteille 14.90 € / bouteille	19 € / bouteille 17.90 € / bouteille
		Flask personnalisée Chartreuse Verte 20 cl Chartreuse Jaune 20 cl	400 € + 9 € / bouteille 8.50 € / bouteille	480 € + 10.80 € / bouteille 10.20 € / bouteille

\* Si votre groupe est plus important les départs en visites seront espacés de 20 min par groupe de 19.

# TARIFS PRESTATIONS REPAS

## « TRAITEUR DE SAVEURS »

### BUFFET (HORS BOISSONS\*)

22,90 €<sup>HT</sup> / PERSONNE

- 1 salade de légumes avec viande ou poisson
- 1 salade de féculents avec viande ou poisson
- 1 terrine de légumes, viande ou poisson
- 1 poisson avec légumes
- 1 viande avec légumes
- Fromage
- 3 mignardises
- Pain

LIVRAISON : 6,20 €<sup>HT</sup>

### PLATEAU REPAS (HORS BOISSONS\*)

21 €<sup>HT</sup> / PERSONNE

- Entrée
- Plat avec féculents et légumes
- Duo de fromages de l'Isère et du col Bayard
- Dessert
- Pain

SERVICE : 27 €<sup>HT</sup> / HEURE PAR SERVEUR

(OBLIGATOIRE DÈS 30 PERSONNES)

## TRAITEUR « FRED DUTARTRE »

### COCKTAIL PRESTIGE (HORS BOISSONS\*)

Un mélange de produits frais comme foie gras, truffe, saint-jacques, filet de bœuf, etc...

14 PIÈCES : 31 €<sup>HT</sup> / PERSONNE SANS SERVICE ♦ 38 €<sup>HT</sup> / PERSONNE AVEC SERVICE

(11 salés et 3 sucrés)

### COCKTAIL TRADITION (HORS BOISSONS\*)

Un mélange de produits frais de poisson, viande et légumes.

14 PIÈCES : 26 €<sup>HT</sup> / PERSONNE SANS SERVICE ♦ 33 €<sup>HT</sup> / PERSONNE AVEC SERVICE

(11 salés et 3 sucrés)

- ♦ SERVICE OBLIGATOIRE DÈS 30 PERSONNES.
- ♦ SANS SERVICE, PIÈCES FROIDES UNIQUEMENT.

\* NOUS CONSULTER POUR LE DÉTAIL DES BOISSONS

T.V.A. 20 %