



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^e 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 en hôtel****** dont 2 chambres supérieures triple, 2 chambres familiales, 2 suites
- **Capacité supplémentaire** possible de 34 chambres dans notre hôtel*** Le Rempart à moins de 100 mètres
- Un **restaurant bistronomique**, 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.



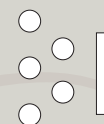
Notre salle de réception une Chapelle du XIX^{ème}

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
La chapelle - 146 m²	90	110

Location de la chapelle

Tarifs*	Journée (1)	Week-end (2)
	1900 €**	2700 €**

(1) - Mise à disposition à partir de 9h jusqu'à 2h du matin (heure supplémentaire 400€)

(2) - Mise à disposition à partir de 9h le samedi jusqu'à 2h du matin (heure supplémentaire 400€)

Libération de la chapelle à 15h le dimanche

*Tarif en €TTC

** La location de la Chapelle implique la réservation d'au moins 10 chambres



Notre patio extérieur

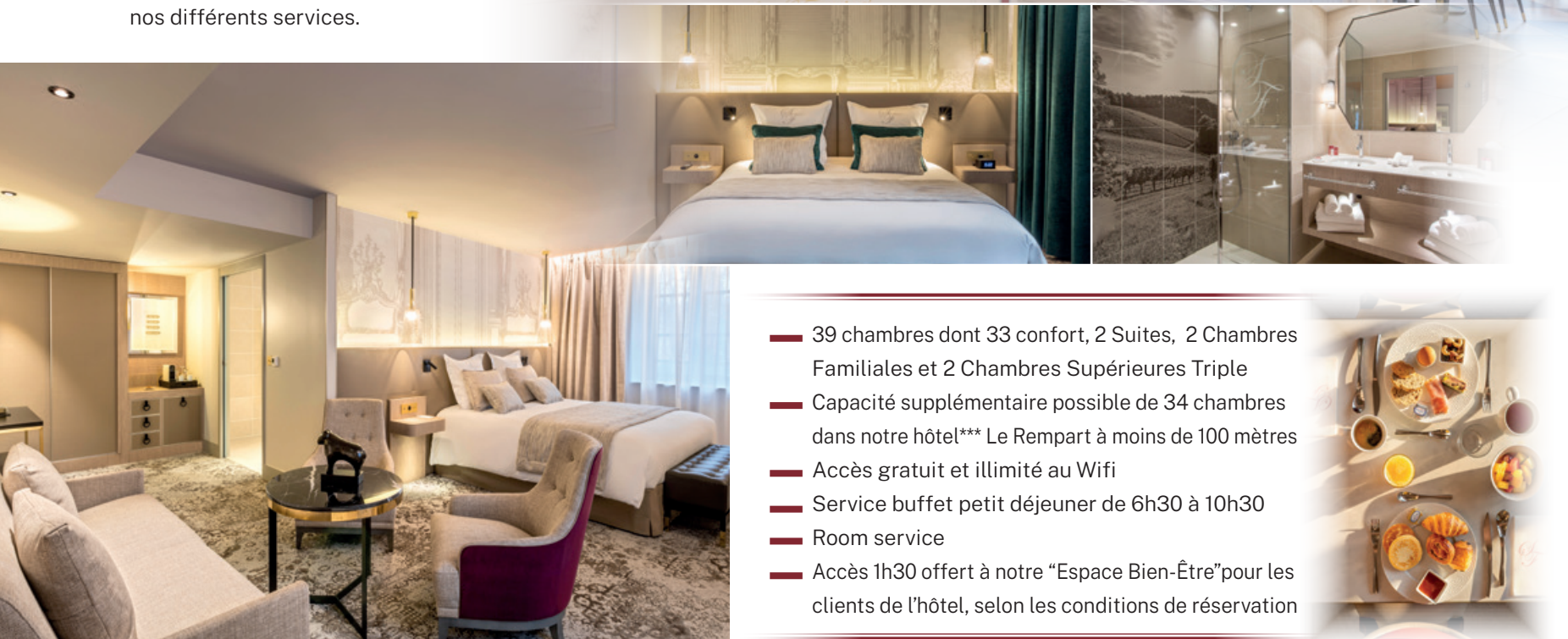
Notre patio extérieur d'une surface de 300m² pourra être aménagé pour accueillir des cocktails, vins d'honneur ou soirées privées.

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



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 33 confort, 2 Suites, 2 Chambres Familiales et 2 Chambres Supérieures Triple
- Capacité supplémentaire possible de 34 chambres dans notre hôtel*** Le Rempart à moins de 100 mètres
- Accès gratuit et illimité au Wifi
- Service buffet petit déjeuner de 6h30 à 10h30
- Room service
- Accès 1h30 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 nos équipes
- Ateliers dégustation & œnologiques
- Privatisation du caveau pour une dégustation de groupe
- Apéritifs déjeunatoires et dîners sur réservation



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^{er} 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.

Nos menus*



“L’authentique”

70€

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 + 7€)

Sphère chocolat Extra-Bitter, Coeur fruits exotiques

“L’audacieux” 85€

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

“Le gourmand”

55€

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 + 7€)

Tartelette au citron, meringue en deux façons

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



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 Soft : 5 € / pers.

Eau plate, eau gazeuse, café

Forfait Standard : 20 € / pers.

Vin blanc, vin rouge

Forfait Supérieur : 30 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, coupe de crémant,

Les vins peuvent également être commandés à la carte.

*Tarifs € TTC/pers. Choix de menu unique pour tout le groupe

S

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.

Nos Buffets*

Un moment de convivialité

Brunch

35€

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

Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pain, beurre, confitures

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 chou et graines
- Salade Niçoise, pommes-de-terre, César ou autres suggestions

Buffet

45€

“Avec plat chaud”

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

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)

Buffet

55€

“Avec 2 plats chauds”

(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

*Tarifs € TTC/pers.

