

VOS ÉVÈNEMENTS
au sommet



Baumier
LE VAL THORENS
ANCIENNE VAL THORENS

SOMMAIRE

Val Thorens - La plus haute station d'Europe	p. 3
Le Val Thorens - Seventies cool	p. 5
Nos forfaits séminaires	p. 8
Nos apéritifs	p. 10
Notre restaurant «La Brasserie»	p. 11
Notre déjeuner - Street food	p. 12
Notre offre pique-nique	p. 13
Dîner - Suggestions de menu	p. 14
Nos forfaits boissons	p. 15
Notre restaurant traditionnel «La Fondue»	p. 16
Dîner - Formule savoyarde	p. 17
Le spa du Val Thorens	p. 19
Les activités sur Val Thorens	p. 20
Contact	p. 22

VAL THORENS – LA PLUS HAUTE STATION D'EUROPE

📍 **LE VAL THORENS**
Place de l'Église
73440 Val Thorens

✈️ Aéroport de Genève (2h15/158 km)
Aéroport de Lyon St Exupéry (2h30/198 km)

🚆 Gare de Moûtiers (45 min / 38 km)

Val Thorens, point culminant du domaine des Trois Vallées, conjugue le meilleur du ski et de la montagne dans une ambiance sportive, conviviale et familiale.

Le domaine skiable de Val Thorens offre un des meilleurs enneigements du monde et propose en outre des vues panoramiques époustouflantes. Un lieu unique.





LE VAL THORENS – SEVENTIES COOL



Le Val Thorens en bref

Au cœur de la station, à 2300 mètres d'altitude, Le Val Thorens, skis aux pieds, fait face à l'un des plus grands domaines skiables du monde.

Vivre au Val Thorens, c'est s'offrir la liberté d'explorer mille sensations en un seul lieu: **2 restaurants, 80 chambres, une terrasse, un panorama éblouissant, une piscine intérieure immense, un spa et un bar conçu comme une œuvre d'art, le tout dans une ambiance dynamique et festive.** Une expérience totale, qui transforme le regard que l'on porte traditionnellement sur la montagne pour proposer à chaque nouvelle saison une aventure intense, sportive et familiale.

- 79 chambres et 1 suite
- Une grande terrasse ensoleillée ski-in/ ski-out face aux pistes, idéale pour les déjeuners ou un goûter d'après ski
- 2 restaurants : La Brasserie et son concept de street food sur les pistes et notre restaurant de spécialités montagnardes, La Fondue
- Le Spa du Val Thorens avec l'une des plus grandes piscines de la station proposant une vue sur les montagnes, un sauna et un hammam
- Ski-in/ ski-out et casier à ski
- Ski shop à l'intérieur de l'hôtel
- Une équipe dédiée à votre évènement





NOS FORFAITS SÉMINAIRES

Nous ne disposons pas de salle de séminaire mais pouvons aménager des espaces tels que notre Kids Club ou notre restaurant traditionnel « La Fondue ». Ces deux espaces disposent de fenêtres avec lumière naturelle du jour.

Votre demi-journée d'étude - 85€ par personne

Journée d'étude - 100€ par personne

*Location de l'espace de travail seul
à la demi-journée - 280€*

Pause gourmande - à la carte 15€ par personne

- La location d'un espace de travail aménagé dans le Kids Club ou le restaurant La Fondue
- Matériel de conférence (vidéoprojecteur, tableau papier, écran, bloc et stylos)
- Une pause gourmande: eaux, café, thé, jus de fruits, viennoiseries ou douceurs sucrées aux bons soins du Chef
- Déjeuner avec notre nouveau concept Street Food incluant eaux, café, thé
- Les eaux en salle de séminaire
- Le wifi

Capacité et disponibilité des espaces

Restaurant La Fondue

Disponible jusque 15h maximum

Capacité en U : 15 personnes

Capacité en Classe : 18 personnes

Kids Club

Pas de contraintes horaires

Capacité en Board : 12 personnes

Capacité en Théâtre : 18 personnes



NOS APÉRITIFS

Planches à partager de charcuterie
et fromages de nos régions - 12€/pers

Cocktails signatures - à choisir sur place

Amaretto Sour 16€

*Amaretto disaronno, jus d'orange, jus de citron,
blanc d'oeuf*

Green Mule 17€

*Chartreuse verte, Adriatico, jus de citron,
Schweppes Sélection ginger beer*

Boissons

Coupe de Champagne 19€

Kir Savoyard Myrtille 11€

Vin de Savoie 8€

Bière locale 9€

Jus de fruit, Bissardon 9€

Limonade fraîche ou thé glacé, maison 11€

Soda 6€



NOTRE RESTAURANT «LA BRASSERIE»



Restaurant ouvert tous les jours pour les déjeuners et dîners. Ce restaurant vous offre une grande terrasse ensoleillée, ski-in/ ski-out face aux montagnes pour le déjeuner.

Déjeuner au concept innovant : 12h-18h en continu. Découvrez une cuisine «street food» revisitée avec des produits locaux.

Dîner : 2 horaires de service, 19h et 21h.

Le Chef saura mettre en valeur les produits locaux et propose une cuisine originale, savoureuse et conviviale.

Allergies et restrictions alimentaires à connaître 14 jours avant l'évènement.

Menu unique à choisir parmi les suggestions pour l'ensemble du groupe.

NOTRE DÉJEUNER - STREET FOOD

«When ready, to go or not to go»

Un plat, un accompagnement et un dessert
- 49€ hors boissons par personne.

Pour les groupes de plus de 12 personnes, un créneau horaire de passage et les choix des plats devront être communiqués en amont.

PLATS

Tartelette

Poireau & chèvre

Planche mixte

Charcuteries & fromages de notre région

Croque-Monsieur

Jambon blanc truffé, beaufort

Burger

Steak 180grs, reblochon, compotée d'oignons, poitrine de cochon grillée & mayonnaise aux herbes

Fish & Chips

Poisson selon l'arrivage en chapelure de céréales & petits pois, mayonnaise aux herbes, frites maisons

Linguine de votre choix

Carbonara ou Arugula, pesto, noisette et Beaufort

Risotto

De quinoa, mousseline de panais, pousses d'épinards & noisettes (*vegan*)

Tacos

Bœuf braisé effiloché, tomme de Savoie, roquette, oignons caramélisés

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison aux herbes

Frites maison de patate douce

Maïs grillé

Épi de maïs grillé, crème fraîche coriandre & citron vert, poudre de piment

Salade verte

Herbes fraîches & vinaigrette à l'huile de noix

DESSERTS

Shortbread Millionaire

Ganache chocolat noir, noix & caramel beurre salé

Délice Blanc

Fromage blanc fouetté, miel, myrtilles fraîches & compotées au serpolet, granola

Mont-Blanc

Meringue & crème de marron

Crumble

Poires caramélisées au miel & génépi, crumble aux amandes

Tartelette Myrtille

Pâte sablée, myrtilles fraîches & compotées au serpolet

NOTRE OFFRE PIQUE-NIQUE

22€ par personne.



Sandwich truite fumée, crémeux aux herbes fraîches, pomme granny Smith, salade

ou

Sandwich «César» : poulet, sauce césar, salade, oignons frits

1 fruit

1 croustillant chocolat praliné noisettes

1 bouteille d'eau plate ou gazeuse

DÎNER - SUGGESTIONS DE MENU

Entrée - Plat - Dessert
49€ hors boissons

ENTRÉES

Croustillant de pintade salade de jeune
pouce vinaigrette truffée

Oeuf parfait, champignons forestier, chips
de jambon premium de Savoie, sauce portos

Soupe du jour (*vegan*)

PLATS

Filet mignon de porc de montagne cuit à basse
température, jus de moutarde douce et croquette de
pomme de terre fumée à la tomme de Savoie

Poitrine de volaille label rouge de farcie, gingembre
sauce vin jaune, champignon caramélisée,
crème d'oignon

Cabillaud en écailles soufflées aioli et effluve
de crustacé, jeune légumes des Vergers St Eustache

DESSERTS

Baba Tropicaux

Croustillant chocolat praliné noisette

Assortiment de glaces et sorbets



NOS FORFAITS BOISSONS



Forfait eau - 10€/pers

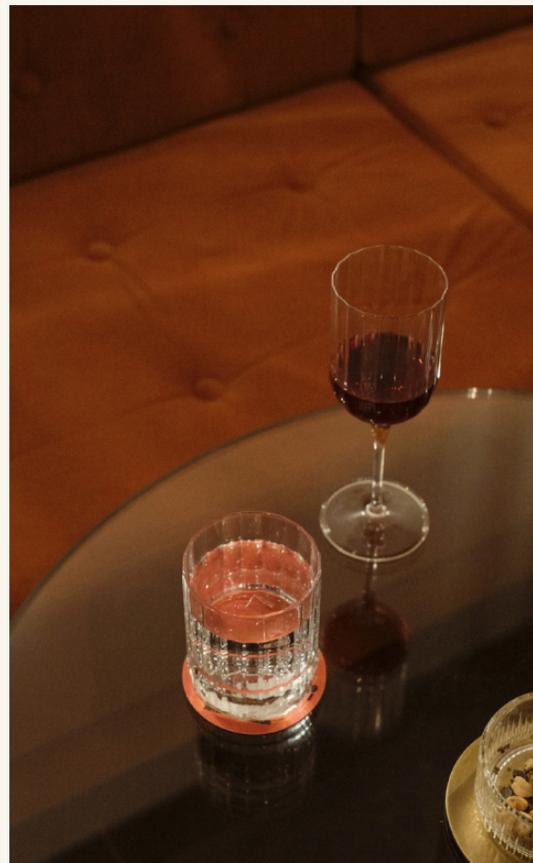
Eau minérale plate & gazeuse
Café & Thé

Forfait vin classique - 19€/pers

Vin blanc ou rouge de Savoie
à hauteur d'une bouteille pour 3 personnes

Sélection de vins - à la carte

Notre restaurant se fera un plaisir de vous
présenter sa carte des vins lors de votre repas.



**NOTRE RESTAURANT TRADITIONNEL
«LA FONDUE»**



Restaurant ouvert tous les jours pour les diners uniquement. Horaires de service du soir : 19h et 21h

Ce restaurant propose des spécialités montagnardes typiques et des produits du terroir. Fondue, raclette et tartiflette, sont ainsi à la carte de ce restaurant chaleureux.

Allergies et restrictions alimentaires à connaître 14 jours avant l'évènement.
Menu unique à choisir parmi les suggestions pour l'ensemble du groupe.



DÎNER - FORMULE SAVOYARDE

Formule à 65€ par personne,
boissons incluses (1 bouteille pour 3 personnes)



APÉRITIF SAVOYARD

PLATS

Fondue traditionnelle

Comté, Abondance, Beaufort, Emmental, mouillés
au vin blanc de Savoie, servie avec salade verte

Raclette

Fromage à raclette, pomme de terre, cornichons,
petits oignons servie avec salade verte et charcuterie

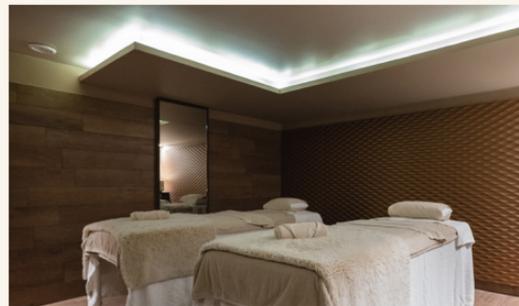
Fondue Bourguignonne

La fondue bourguignonne est un plat de fondue de
viande de bœuf frite à l'huile d'origine suisse servie
avec frites et salade verte

DESSERTS À LARDOISE

BOISSONS INCLUSES

Vin de Savoie
Eaux plates et gazeuses
Café & Génépi



LE SPA DU VAL THORENS



Au cœur de la station du même nom, le Spa du Val Thorens vous attend pour une parenthèse hors du temps. Entre un moment entre collègues ou entre amis et une pause détente en terrasse pour admirer le panorama éblouissant, profitez d'un instant pour vous et offrez-vous des soins sur-mesure, gages d'une expérience unique. Envie d'un modelage tonique après une journée de ski intense ou d'un instant cocooning avant de vous retrouver entre amis ou collègues pour déjeuner ? Nos spa thérapeutes adapteront leurs soins à vos souhaits du moment.

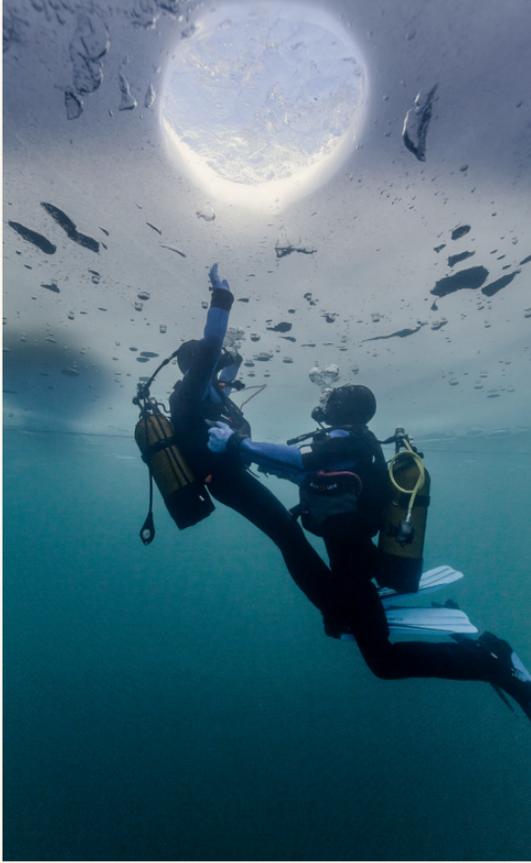
Dans cet écrin de neige, le Spa du Val Thorens a sélectionné les soins professionnels de marques respectueuses des valeurs de Beaumier. En associant l'expertise, l'authenticité et la naturalité de Kalmar & Holidermie, nous avons choisi, pour chacun de nos soins visage et corps, les marques les mieux adaptées.

LES ACTIVITÉS SUR VAL THORENS

Val Thorens et ses alentours offrent un beau panel d'activités variées combinant le plaisir, la nature, le sport et les sensations fortes. Nous serions ravis de vous conseiller et de réserver vos activités.



- Randonnées en raquettes à neige
- Ski alpin et Ski de fond
- Chien de traîneaux
- Descente en luge
- Motoneige
- Cascade de glace
- Plongée sous glace
- Circuit de glace
- Fat bike électrique
- Ski de soirée
- Tyrolienne
- Vol en parapente
- Vol en hélicoptère
- Vol en ULM





CONTACT

events.levalthorens@beaumier.com

+33 (0)4 79 00 93 76

PRENEZ CONTACT AVEC NOUS POUR VOS ÉVÈNEMENTS AU SEIN DES HÔTELS BEAUMIER

