

# Votre Évènement aux Roches Fleuries



90 Route des Scies - 74700 CORDON

Téléphone : +33(0)4 50 58 06 71

Mail : [events@lesrocheshotel.com](mailto:events@lesrocheshotel.com)

## Ancienne Ferme de Montagne

---

Situé à plus de 1000 mètres d'altitude, dans le charmant village de Cordon au balcon du Mont-Blanc, l'hôtel 4 étoiles **Les Roches Fleuries** vous offre un cadre luxueux et l'un des **plus beaux points de vue** sur le massif des Alpes.

Vous souhaitez travailler dans un cadre de pleine nature ? Cet hôtel est fait pour vous ! Vous pourrez organiser votre événement au sein de notre magnifique chalet, profiter de son **restaurant panoramique** avec une vue imprenable sur le **Mont-Blanc**, de sa **cuisine bistronomique ou savoyarde**, et de sa proximité avec de nombreux points d'intérêt !

L'hôtel **Les Roches Fleuries** dispose de **25 chambres et suites** avec balcon ainsi qu'un **chalet familial** pour accueillir vos participants.

**Une vue imprenable** et un service **de qualité** qui n'ont pas manqué d'impressionner de nombreuses célébrités, venues tourner des films ou même passer leurs vacances au sein de cette hôtel prestigieux.

L'hôtel **Les Roches Fleuries** est situé à Cordon, à seulement une dizaine de minutes de Megève. N'hésitez pas à contacter notre **service évènementiel** pour poser toutes vos questions !



## Les Prestations

---

Notre **chalet chic et bohème** vous accueille avec enthousiasme depuis 1956. De la préparation de votre évènement au Jour J, nous vous accompagnons à réaliser vos envies de déconnexion en pleine nature !

Imaginez votre **petit-déjeuner face au Mont-Blanc**, votre **réunion** autour du **feu de cheminée** l'hiver ou en terrasse l'été, un apéritif convivial autour d'un **atelier œnologique**, le dîner avec **vue panoramique** sur le Massif des Alpes... Vous en rêvez ? On le réalise pour vous !

Notre Chef vous concoctera une cuisine gourmande **aux influences françaises et savoyardes**. Les produits frais sont toujours à l'honneur et sont le résultat du respect du travail des hommes et de la terre pour lesquels nous avons une sensibilité particulière. Nous nous fournissons dans un rayon limité garantissant la fraîcheur optimale.

Vous souhaitez réunir vos équipes lors d'un **séjour de partage et de convivialité**, notre établissement vous promet ce résultat !



# Instant Réunion

---

Vous souhaitez travailler de façon classique ou encore originale, nous nous adaptons à toutes vos envies. Nos différents espaces vous permettent d'organiser vos sessions de travail selon différentes formules.



## LA FORMULE CLASSIQUE

Salle de travail : format U / format classe / format théâtre

Salle équipée : vidéoprojecteur, écran, paperboard

Petit matériel : papier, crayon, bouteille d'eau individuelle

Pause permanente en salle de réunion ou Pause gourmande



## LA FORMULE CHEMINÉE (disponible uniquement de novembre à mars)

Salle de travail : dans notre salon au coin de la cheminée dans des canapés

Salle équipée : salons, possibilité de Chromecast sur TV, paperboard

Petit matériel : papier, crayon, bouteille d'eau individuelle

Pause permanente en salle de réunion ou Pause gourmande



## LA FORMULE TERRASSE (disponible uniquement d'avril à octobre)

Salle de travail : sur la terrasse avec vue sur le Massif du Mont-Blanc

Salle équipée : tables & chaises, parasols, paperboard

Petit matériel : papier, crayon, bouteille d'eau individuelle

Pause gourmande



## LA FORMULE POOL HOUSE (disponible uniquement d'avril à octobre)

Salle de travail : au bord de la piscine avec vue sur le Massif du Mont-Blanc

Salle équipée : tables & chaises, salons, parasols, paperboard

Petit matériel : papier, crayon, bouteille d'eau individuelle

Pause gourmande





# Pauses & Apéritifs

Un encas, une collation, une pause, plusieurs termes pour un **instant important** dans sa journée de travail. Un **moment** dont chacun a **besoin** pour **reprendre des forces**. De même pour les **apéritifs**. Ce **passage obligatoire avant de dîner**, échange informel entre collaborateurs où chacun se détend. Faites votre choix parmi nos différentes formules.

## Les Pauses



### LA PAUSE PERMANENTE

Une **mise en place** dans la **salle de réunion** de jus de fruits, d'eaux minérales, de boissons chaudes et de gâteaux maisons **à discrétion** pour votre journée de travail. Nos équipes n'interviennent en aucun cas lors de cette pause (sauf sur demande de votre part).



### LA PAUSE GOURMANDE

Nous vous préparons dans la **salle de restaurant** ou sur la **terrasse** l'été, un **buffet** de jus de fruits, d'eaux minérales, de boissons chaudes et un **assortiments de pâtisseries** et fruits frais vous permettant de reprendre toute l'énergie nécessaire pour continuer votre réunion.



### LA PAUSE DÉTOX

Nous vous installons dans la **salle de restaurant** ou sur la **terrasse** l'été, un **buffet** de jus de fruits et légumes, d'eaux **détox**, d'infusions, un panier de fruits frais de saison ainsi que quelques **gourmandises sans gluten**.

## Les Apéritifs



### « CLASSIQUE WINE »

1 verre de vin / personne  
2 pièces cocktails / personne



### « CHAMPAGNE »

1 flûte de champagne / personne  
2 pièces cocktails / personne



### « COCKTAILS »

1 cocktail / personne parmi une sélection prédéfinie  
2 pièces cocktails / personne



### « APERÔ BY LES ROCHES FLEURIES »

1 apéritif maison / personne  
2 pièces cocktails / personne

# Instant Gastronomie · Déjeuner

Accordez-vous une **pause bien méritée** le temps du déjeuner. Le moment où l'on reprend de **l'énergie** afin de terminer les objectifs de réunion. Nous vous suggérons différentes formules en fonction du **temps dont vous disposez** durant votre journée de travail. Choisissez celle qui vous conviendra le mieux !

## Le Déjeuner Classique



### « SUR LE POUCE »

Timing : possibilité de déjeuner en **45 minutes**

Service au **buffet**

Formule : **entrée + plat + dessert**

Eaux minérales & Boissons chaudes



### « SOFT DÉJ' »

Timing : possibilité de déjeuner en **1 heure**

Service **à table**

Formule : **entrée + plat + dessert**

Eaux minérales, **1 verre de vin/pers** & Boissons chaudes.



### « ON PROFITE »

Timing : déjeuner d'**1h30**

Service **à table**

Formule : **amuse bouche + entrée + plat + dessert**

Eaux minérales & **2 verres de vin/pers**.

Boissons chaudes & **mignardises**

## Le Déjeuner Original



### « CASSE-CROÛTE »

Vous participez à une activité sur la journée, nous nous occupons de votre déjeuner. Sous forme de **pique-nique**, vous pourrez faire une pause en pleine nature à l'ombre d'un sapin ou encore au sommet des montagnes.

Formule : **sandwich + pâtisserie + fruit + eau minérale**



### « BARBEUC' »

Disponible uniquement de mai à octobre

Service **au bord de la piscine**

Formule : **entrée + grillade + dessert**

Eaux minérales, **1 verre de vin/pers.** & Boissons chaudes



### « FEU DE CHEMINÉE »

Disponible uniquement de novembre à mars, nous vous proposons de dîner au salon devant notre cheminée de délicieuses grillades au feu de bois.

**Maximum 12 personnes**

Formule : **amuse bouche + entrée + grillade + dessert**

Eaux minérales, **2 verres de vin/pers.** & Boissons chaudes







# Instant Gastronomie · Dîner

Après avoir réfléchi, pensé et réussi à terminer votre stratégie commerciale, laissez notre Chef vous guider pour passer le plus beau des moments convivial culinaire. En travaillant les produits frais et locaux, notre Chef saura vous surprendre et satisfaire tous vos participants.

## Le Dîner Classique



### « TOUT SCHUSS »

Les incontournables **Raclette** ou **Fondue**, la découverte du Fondant d'Arly ou autre spécialité locale vous rassemblera lors de ce dîner.

Formule : **plat + dessert**

Eaux minérales, **2 verres de vin**/pers. & Boissons chaudes



### « DOUCE SOIRÉE »

Nous vous suggérons un menu **gourmand** concocté par notre Chef. Une douce soirée éveillant vos papilles pour récompenser d'une belle journée de travail.

Formule : **amuse bouche + entrée + plat + dessert**

Eaux minérales, **2 verres de vin**/pers. & Boissons chaudes



### « ON SE DÉTEND »

Un menu **gourmet** concocté par notre chef.

Formule : **amuse bouche + 2 entrées + plat + dessert**

Eaux minérales & **3 verres de vin**/pers.

Boissons chaudes & **mignardises**

## Le Dîner Original



### « BARBEUC' »

Disponible uniquement de mai à octobre, nous vous proposons de vous retrouver autour de **la piscine** le temps d'une soirée avec **vue sur les montagnes**.

Formule : **entrée + grillade + dessert**

Eaux minérales, **2 verres de vin**/pers. & Boissons chaudes



### « FEU DE CHEMINÉE »

Disponible uniquement de novembre à mars, nous vous proposons de dîner au salon devant notre cheminée de délicieuses grillades au feu de bois. **Maxi 12 personnes**.

Formule : **amuse bouche + entrée + grillade + dessert**

Eaux minérales, **2 verres de vin**/pers. & Boissons chaudes



### « COCKTAIL DINATOIRE »

Vous préférez un dîner moins conventionnel ? Notre cocktail dînatoire va vous ravir : une sélection de pièces salées, sucrées, chaudes et froides pour une soirée conviviale.

Formule : **choix de pièces cocktails**

Eaux minérales, **2 verres de vin**/pers. & Boissons chaudes

# Les Activités

## SENSATIONS DÉPASSEMENT

Les Maitres mots des activités que nous vous proposons. Avec notre partenaire, venez vivre des **expériences** d'immersion, d'initiation, d'exploration à travers nos montagnes, lacs ou autres espaces de nature. Vous souhaitez vous **déconnecter**, laissez-vous faire !! Nous nous occupons de vous prendre en charge de A à Z selon vos envies et préférences.



## ÉMOTIONS AUTHENTICITÉ

Nous vous assurons une équipe de professionnels qui vous propose des **prestations à la carte et sur mesure**. Que vous soyez grands sportifs ou sportifs du dimanche, il y en aura pour tous !! Laissez exprimer les **talents** de chacun lors de **challenge**, savourer des moments de **partage** et de **convivialité** dans des **endroits authentiques**.

## Nos Ateliers

---

Vous souhaitez des **activités créatives et récréatives** ? Voici quelques suggestions d'**ateliers** à réaliser dans notre établissement **avec nos équipes**. Des moments de **découverte**, de **création**, d'échanges alliant **histoire, savoir-faire, partage et convivialité**.



### INITIATION A LA MIXOLOGIE

- Historique de la mixologie & initiation aux bases de la création d'un cocktail
- Création & dégustation de cocktails
- Durée : 2 heures / activité pouvant être organisée au moment de l'apéritif



### ATELIER SENSORIEL AUTOUR DU TERROIR DE SAVOIE

- Initiation à l'analyse organoleptique des produits régionaux
- Initiation à la dégustation des vins de Savoie
- Durée : 2 heures / activité pouvant être organisée au moment de l'apéritif



### INITIATION AU YOGA

- A travers des mouvements physiques, respiratoires et de relaxation, vous apprendrez le déplacement de la pensée pour tendre vers le recentrage, la concentration et l'état de méditation : écouter son corps, avoir confiance en ses ressentis et lâcher prise.
- Durée : 1h30 / horaire à définir



### Le petit + qui fait toute la différence !

Offrez à vos participants un **cadeau de félicitations**. Un petit geste qui fera sans nul doute l'effet escompté !! En effet, pourquoi ne pas **encourager** les efforts et résultats de tous en leur offrant une **récompense** ou bien en leur lançant un **challenge** ? N'hésitez pas à faire appel à notre service évènementiel, nous pourrions avoir quelques idées ...



## *Informations pratiques*

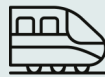


### EN VOITURE

Paris : 5h30

Lyon : 2h30

Genève : 1h



### EN TRAIN

Gare de Bellegarde : 1h

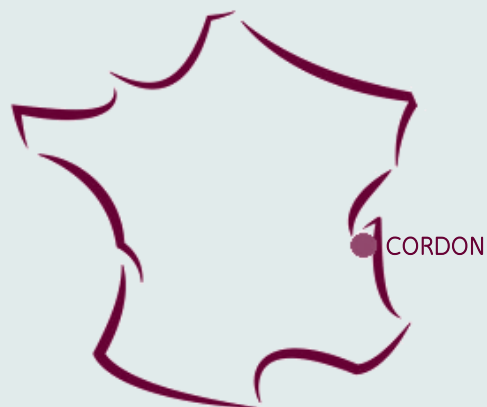
Gare de Sallanches : 10 minutes



### EN AVION

Aéroport de Genève : 1h

Aéroport de Lyon : 2h30





## *Conditions & Garanties*

### TARIFS & GARANTIE

À la réservation, un formulaire de confirmation est envoyé par notre service événementiel. Ce formulaire est à compléter, et à retourner selon la date d'option fixée. Les conditions de paiement et de garantie sont stipulées dans ces documents.

### PRIVATISATION

Lors de votre événement, vous pouvez privatiser notre établissement si toutefois le nombre de participants est inférieur à 18 personnes. A partir de 18 participants, vous jouissez entièrement des lieux sans autre présence de clients.

### ARRIVÉE & DÉPART

Nos chambres sont disponibles à partir de 15h00. Celles-ci doivent être libérées pour 11h30 heures le jour du départ même si vous quittez les lieux après cet horaire.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Capacité d'accueil** : 25 chambres doubles + 1 chalet disposant de 3 chambres doubles. Nos chambres ne sont pas twinables.
- **Prestataires extérieurs** : nous n'imposons aucun prestataires extérieurs, cependant nous avons une liste de partenaires à vous suggérer si vous le désirez.

# Notes

---

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----



90 Route des Scies - 74700 CORDON  
Téléphone : +33(0)4 50 58 06 71  
Mail : [events@lesrocheshotel.com](mailto:events@lesrocheshotel.com)