

Abbaye de Talloires ★★★★★

Chemin des Moines - Le Port - 74290 - TALLOIRES - Tél. 04 50 60 77 33 - Fax 04 50 60 78 81



31
CHAMBRES

4
SALLES DE RÉUNION /
DE RÉCEPTION



CAPACITÉS

70
EN RÉUNION
120
EN CONFÉRENCE
150
EN COCKTAIL

contacts :

Judith LAPOSTOLLE - Roland PAULIS

Tél. 04 50 60 77 33

Fax 04 50 60 78 81

abbaye@abbaye-talloires.com

www.abbaye-talloires.com

Au bord du lac d'Annecy, l'Abbaye de Talloires conjugue tous les atouts pour faire de votre événement une réussite. Établissement certifié Excel Place et gagnant au Trophée 2009 de la clientèle des hôtels 4-étoiles et 5-étoiles pour la qualité de service.

■ Chambres

Toutes différentes, elles offrent des vues inoubliables sur le lac et les montagnes. Elles sont équipées de bain ou douche balnéo, sèche-cheveux, téléphone avec modem, Wi-Fi gratuit, TV satellite, minibar et coffre.

■ Salles de réunion

4 salles à disposition : Ermengarde, ancien réfectoire des moines avec grande cheminée et portes-fenêtres s'ouvrant sur les jardins et Aline, avec grandes baies vitrées et accès au jardin du cloître, salle du chapitre ornée de poutres, la Grande Galerie avec lumière du jour partielle, excellent lieu pour les conférences avec acoustique exceptionnelle.

■ Équipement technique

Sur place : vidéoprojecteur (LCD), blocs-notes, écran mobile, fléchage personnalisé, paper-board, rétroprojecteur, téléphone dans les salles, Wi-Fi, téléphone conférence.

Sur demande : carrousel, micros de salle et de table, podium, projecteur, sonorisation.

■ Restauration et gastronomie

Cuisine contemporaine (avec une tendance méditerranéenne, sublimée par un nuage d'épices) du chef Pascal Lagnon, doublement étoilé en 2010. Repas servis dans les salons privés ou sur les terrasses au bord du lac. Une seule cuisine pour les individuels et pour les séminaires et les groupes.

■ Menu type « séminaire »

Change selon les saisons. Marbré de foie gras de canard et foie de volaille au Xérès, salade folle multicolore, grecque de légumes primeurs à la coriandre fraîche. Gnocchi de ricotta, pressé d'agneau confit à la menthe aux saveurs de petit pois, vinaigrette au jus de rôti. Dos d'espadon royal au tandoori, polenta crémeuse aux aromates du sud et vinaigrette. Morceau de veau dans le filet, artichaut à la barigoule à ma façon parfumé au basilic. Dos de rascasse cuit à l'huile de pistache, variation sur la courgette parfumée au basilic pourpre. Expression autour du chocolat et fruits rouges, variation autour de la fraise parfumée au citron et basilic.

■ Loisirs

Sur place : centre esthétique, jacuzzi, sauna, ponton privé, bateau. Au village : VTT, tennis, golf, équitation, sports nautiques. À proximité : ski, centres nordiques, parapente, randonnées.

■ Incentive

Des spécialistes organisent pour vous tout type d'activité sportive (eau, terre, air) sur le site ou à proximité. Dégustation des vins avec la visite de notre cave historique, Cooking with the chef et beaucoup plus.

■ Tourisme

Talloires, appelée aussi la perle du lac d'Annecy, est nichée dans la baie du Roc de Chère. La situation géographique du village offre une étendue infinie de découvertes, sportives et touristiques en toute saison. À proximité d'Annecy, Genève, Chambéry pour excursions culturelles et historiques, shopping, etc.

■ Services

Bar, blanchisserie, room service, réception et service taxi 24h/24, secrétariat, voiturier, photocopieur, fax, parking fermé (35 places) et public à 100 m (300 places).

■ Accès

Route : par l'A41, sortie Annecy-Nord ou Sud, direction Annecy-Le Lac-Rive Est, puis prendre la D909A, direction Veyrier-du-Lac, Talloires

Gare : Annecy TGV à 12 km

Aéroports : Annecy à 12 km, Genève-Cointrin à 40 km, Lyon Saint-Exupéry à 100 km

■ Tarifs

Forfait Journée

à partir de 69 €

Forfait Résidentiel

sur demande

Prix de la salle plénière inclus dans le forfait.

■ Fermé du 13/11/11 au 11/02/12

Nom des salles	Surface (m ²)	40	50	60	80	80	70
Ermengarde	78	40	50	60	80	80	70
Aline	60	14	20	15	35	40	30
Chapitre	58	16	20	20	20	20	20
Grande Galerie	160	70	-	-	120	150	80