



HÔTEL & SPA
GOLDEN TULIP 
AIX LES BAINS



Un hôtel d'exception au coeur d'Aix-les-Bains



101 chambres, bar, restaurant, spa (hammam, jacuzzis, sauna, tunnel sensoriel, solarium), piscine intérieure, salles de séminaire, salle de jeux pour enfants, salle de fitness, terrain de pétanque

GOLDEN TULIP 

www.hotelgoldentulipaixlesbains.com

16, avenue Charles de Gaulle • 73100 Aix-les-Bains
Tél. : +33 (0)4 79 34 19 19 • reservation@goldentulipaixlesbains.com

Votre bonheur, Notre passion

Célébrez le plus beau jour de votre vie dans un univers haut de gamme et raffiné.

En plein coeur de la Riviera des Alpes, tout est pensé et mis en œuvre pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement dans un cadre unique entre lac et montagnes.

Notre équipe enthousiaste se tient à votre entière disposition pour vous proposer une offre sur-mesure.

Contactez-nous :

Hélène et Clara

+33 (0)4 79 34 19 24

sales@goldentulipaixlesbains.com





Pourquoi se marier au Golden Tulip Aix-les-Bains ?

Niché au coeur même d'Aix-les-Bains, la Riviera des Alpes, notre hôtel quatre étoiles est un lieu idéal pour votre événement. A proximité immédiate du Casino Grand Cercle et à cinq minutes en voiture du lac du Bourget, le Golden Tulip vous offre raffinement et confort pour des moments inoubliables.

En détail :

Un interlocuteur dédié pour l'organisation de votre mariage jusqu'au jour J

Quatre salons sont à votre disposition au Golden Tulip et au Casino Grand Cercle

Un parc arboré pour votre cocktail et votre cérémonie

101 chambres au Golden Tulip****, 71 studios et appartements
aux Loges du Park***, 62 chambres à l'Urban Hôtel*** pour héberger vos invités

Un complexe unique qui vous offre une unité de lieu

La chambre des mariés vous est offerte pour la nuit de noces avec une ½ bouteille de champagne

Un soin de trente minutes à deux vous est proposé pour vous détendre

L'équipe de notre spa est à votre disposition pour votre mise en beauté

Un accès facilité : gare SNCF à deux cents mètres, à une heure des aéroports
de Lyon et Genève.

Nos espaces

Nous mettons à votre disposition différents espaces en fonction de vos besoins.

	Capacité des salons			Tarif « à partir de », location de la salle le samedi
	Cocktail et vin d'honneur	Repas avec piste de danse	Repas sans piste de danse	
Salon Dent du Chat	120	60	100	500 €
Salon 1 ^{er} étage	200	130	180	500 €
Terrasse rez-de-chaussée	200			
Terrasse 1 ^{er} étage	70			
Salon Raphaël (Casino Grand Cercle)	200	130	150	1 500 €
Salon Victoria, hors terrasse (Casino Grand Cercle)	300	250	300	1 800 €



*Nous vous offrons la location du salon au Golden Tulip
pour votre Brunch du lendemain !*



Votre cocktail

Forfait Kir (vin blanc)

15 €

Forfait Punch ou Sangria

18 €

Forfait Kir Royal au pétillant de Savoie

25 €

Bar à cocktails avec un barman

2 cocktails au choix : Mojito, Belini, Gin Tonic, détox, fruits frais, smoothie

25 €

Forfait sans alcool (eaux minérales, jus de fruits, sodas)

7 €

Les forfaits avec alcool proposés comprennent les eaux minérales et les softs. Les forfaits s'entendent pour un service de deux heures maximum, sur la base de deux consommations par personne et par heure, eaux minérales et jus de fruits inclus.

Nous vous proposons également la coupe de champagne à 10 € (AOC Pommery Brut) ou la bouteille de 75 cl à 70 € (AOC Pommery Brut Royal) et 90 € (AOC Drappier Rosé de Saignée ou AOC Deutz Brut Classic).



Les bouchées cocktail

LES FORFAITS (PAR PERSONNE)

6 pièces à 7.50 € / 8 pièces à 10.50 € / 10 pièces à 13.50 €

(au choix parmi la sélection ci-après)

À L'UNITÉ : 1.50 €

ASSORTIMENT DE CANAPÉS FROIDS

- Mini Navette Tomate, Olives et Chorizo
- Tartelette Magret de Canard Fumé et Chutney de Mangue et Abricot
 - Toast de Saumon Fumé et Coriandre
 - Mini Polenta, Mousse de Ricotta et Coppa
 - Roulade de Saumon et Chèvre Frais
- Petit Bouchon de Pomme de Terre Rate aux Olives
- Galette de Patate Douce, Mousse de Piquillos et Colin Fumé
 - Tartelette au Canard et Confit de Framboise
 - Bouchée de Saumon au Fenouil
 - Allumette Feuilletée au Beaufort
 - Macaron au Foie Gras
 - Pépite de Foie Gras Poêlé sur Toast de Pain au Pavot
 - Crevette en Persillade, Mini Blini
- Maki Thon au Wasabi, Concombre et Crevette, Saumon et Mangue



Les bouchées cocktail

ASSORTIMENT DE VERRINES

- Tartare de Saumon, Citron Vert et Gingembre
 - Caviar d'Aubergine et Tapenade
 - Chorizo et Crumble de Parmesan
- Mousse de Chèvre au Miel et Tomate Confitée
 - Espuma d'Avocat, Mangue et Crevette
- Mousse de Petits Pois à la Noix de Coco
 - Panacotta au Basilic et Jambon Cru
 - Tomate Royale

ASSORTIMENT DE CANAPÉS CHAUDS

- Mini Bouchée de Pétoncle et Crème de Whisky
 - Brochette de Volaille et Ananas
- Crevette en Chemise de Pomme de Terre
 - Mini Cheeseburger
- Cannelé au Comté et Brisure de Chorizo
 - Brochette de Nouilles aux Légumes
 - Petit Flan aux Champignons Bruns
 - Brochette de Boeuf Yakitori
- Brochette de Saumon au Sésame et Graines de Lin
 - Panaché de Samoussa
 - Accras de Morue





Les animations cocktail

Pour un cocktail festif, optez pour nos live cooking :

- Panier de Crudités, Anchoïade et Tapenade - 4 € / personne
- Tomates & Mozzarella, Assortiment d'Huiles d'Olive et Basilic - 5 € / personne
 - Wok de Nouilles Sautées aux Légumes, 2 Pièces - 4 € / personne
- Découpe de Saumon Fumé et Saumon Gravelax, 3 Pièces - 6 € / personne
- Atelier de Brochettes de Viande ou Poisson/Crevettes à la Plancha, 2 Pièces - 5 € / personne
 - Atelier Foie Gras Cru et Cuit, 2 Pièces - 10 € / personne
 - Découpe de Jambon de Savoie, 3 Pièces - 6 € / personne
- Découpe de Bœuf Picanha et Accompagnements, 3 Pièces - 6,50 € / personne

Les animations cocktail durent entre 1h30 et 2h00 en moyenne et sont réalisées sur notre terrasse Lounge avec une jolie vue sur le parc arboré et sa fontaine.



Choisissez votre menu...

LE GOURMAND, 5 PLATS

50 €

- Une entrée
- Une pause fraîcheur
- Un plat chaud
- Une assiette de fromages
- Un dessert

LE PRESTIGE, 6 PLATS

70 €

- Deux entrées
- Une pause fraîcheur
- Un plat chaud
- Une assiette de fromages
- Un dessert

Les tarifs s'entendent TTC et par personne, service compris, hors boisson.



...et composez-le !

ENTRÉES

- Tartelette de Légumes, Rosace de Haddock et Saumon Fumé, Émulsion à l'Estragon
 - Tiramisu Légumes au Basilic, Tuile de Pain Tomaté
 - Terrine de Rouget et Coulis de Tomate au Thym
- Mousseline de Truite de Mer, Légumes Croquants et Bisque de Crustacés (Service froid ou chaud)
 - Marbré de Foie Gras, Magret de Canard au Cacao et son Confit de Kumquat
- Millefeuille de Bœuf au Foie Gras, Sauge, Mousseline de Carottes des Sables (Service froid ou chaud)

PAUSE FRAÎCHEUR

- Granité au Génépi et Sorbet Poire

PLATS CHAUDS

- Noix de Saint Jacques, Beurre Blanc à la Framboise, Riz Vénéré en Risotto, Mousseline de Fèves et Petits Pois
 - Turbot Meunière, Crème Citronnelle et Gingembre, Spaghettis à l'Encre de Seiche*
 - Ballotine de Pintade Farcie à la Roquette et aux Artichauts, Mousseline de Céleri Truffée
 - Magret de Canard, Jus à la Myrtille, Gratin Dauphinois
 - Filet Mignon de Veau aux Cèpes et Shiitake, Pommes Darphin
 - Carré de Porcelet Rôti au Miel et à la Badiane, Pomme Paillason, Panaché de Légumes de Saison
- Épaule d'Agneau Confite de Sept Heures, Mousseline de Patate Douce, Jus à l'Ail Violet
 - Pavé de Bœuf Cuisson Basse Température, Sauce Périgueux, Pomme Byron et Crème de Ciboulette*

*Ces plats engendrent un supplément de 10 € / personne si vous les intégrez dans votre menu



...et composez le !

FROMAGES

- Assiette de Trois Fromages affinés par Romain Guibert, Mélange de Jeunes Pousses au Sirop de Vinaigre Balsamique
 - Saint Marcellin Rôti au Miel sur Lit de Mesclun aux Noix
- Buffet de Fromages (5 Appellations de Fromages, Salade et Fruits Secs)**

DESSERTS

- Macaron Framboise-Pistache
- L'Exotique (Biscuit à la Noix de Coco, Mousse Mangue, Gelée de Citron Vert, Glaçage Miroir à la Passion)
- Croustillant Chocolat-Noisette (Dacquoise Noisette, Crémeux Chocolat, Éclats de Noisette, Chantilly au Nutella, Feuillantine)
 - Entremet 1 Parfum ou Wedding Cake 1 Parfum
 - Choux Croque en Bouche
 - Pièce Montée (2 choux par Personne)
- Buffet de Desserts : 3 Pâtisseries par Personne dans un Choix de 6 Pièces**

Complétez votre buffet de desserts

- Fontaine de Chocolat et Fruits Frais - 5 € / personne
- Assortiment de Mignardises - 1.50 €/ pièce :
 - Mini Tartelette au Citron
 - Mini Macaron au Café
 - Mini Tartelette au Chocolat
 - Mini Chou Framboise
 - Mini Tartelette Framboise
 - Soupe de Fraises
 - Panna Cotta Coco-Mangue

**Nos buffets de fromages et desserts engendrent un supplément de 5 € / personne si vous les intégrez dans votre menu

Menus Enfant

BAMBINO (2-6 ANS)

12 €

PLATS CHAUDS

Pavé de Cabillaud Croustillant, Mousseline de Carottes

ou

Burger de Bœuf, Pommes de Terre Grenailles Rôties

ou

Ravioli à la Crème de Beaufort

ou

Gratin de Coquillettes et Jambon Blanc au Parmesan

DESSERTS

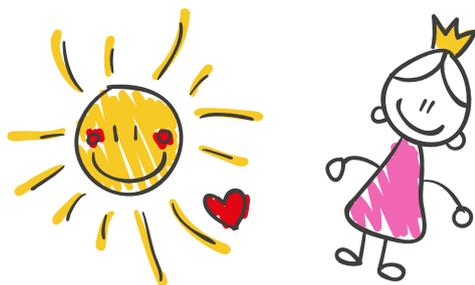
Moelleux Chocolat, Glace Vanille

ou

Palette de Glaces ou Sorbets

ou

Salade de Fruits Frais et Sorbet



KID (6-12 ANS)

18 €

ENTRÉES

Panaché de Tomates et Mozzarella au Pesto Basilic

ou

Demi-Portion de l'Entrée du Menu Adulte

PLATS CHAUDS

Pavé de Cabillaud Croustillant, Mousseline de Carottes

ou

Burger de Bœuf, Pommes de Terre Grenailles Rôties

ou

Ravioli à la Crème de Beaufort

ou

Gratin de Coquillettes et Jambon Blanc au Parmesan

DESSERTS

Moelleux Chocolat, Glace Vanille

ou

Palette de Glaces ou Sorbets

ou

Salade de Fruits Frais et Sorbet

Les menus enfants s'entendent TTC par personne, service compris et boissons sans alcool incluses.

Forfaits boissons

FORFAIT N°1

11 €

Prix par personne

Base 1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café et thé inclus

LES BLANCS

Bordeaux Lagarde

Côtes du Rhône Prestige Blanc

LES ROUGES

Bordeaux Château Chai Neuf

Côtes du Rhône Cante Cigale

FORFAIT N°2

18 €

Prix par personne

Base 1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café et thé inclus

LES BLANCS

Costières de Nîmes Cuvée Saint Cécile

Sancerre Domaine des Tayaux

Château Roubine Cru Classé Premium

LES ROUGES

Costières de Nîmes Cuvée Saint Cécile

Pic Saint Loup Château Puech Haut

Château Roubine Cru Classé Premium

Forfaits boissons

FORFAIT N°3

24 €

Prix par personne

Base 1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café et thé inclus

LES BLANCS

Pouilly Fuissé « Cuvée Terroir » Domaine Sangouard Guyot

Chablis Domaine Denis Race

Côtes du Rhône Prestige Blanc

LES ROUGES

Crozes Hermitage Maison Jaboulet

Mercurey Domaine Normand Narjoux

Givry « Sous la Roche » Domaine Sarrazin

CHAMPAGNE

AOC Pommery Brut 10 cl :	10 €
AOC Pommery Brut Royal 75 cl :	70 €
AOC Drappier Rosé de Saignée 75 cl :	90 €
AOC Deutz Brut Classic 75 cl :	90 €

FORFAITS SANS ALCOOL

POUR LE COCKTAIL

Eaux minérales, jus de fruits et sodas : 7 € / personne

POUR LE REPAS

Eaux minérales, café et thé : 7 € / personne

Eaux minérales, jus de fruits, sodas, café et thé : 10 € / personne



Votre mariage sur-mesure

Pour la 2^{ème} partie de votre soirée...

- Champagne :
 - AOC Pommery Brut Royal 75 cl : 70 €
 - AOC Drappier Rosé de Saignée 75 cl : 90 €
 - AOC Deutz Brut Classic 75 cl : 90 €
- Get 27, Get 31, Gin, Vodka, Rhum (soft inclus) : 80 € / bouteille
 - Chartreuse : 90 € / bouteille
 - Crémant : 40 € / bouteille

DROIT DE BOUCHON

Vous avez la possibilité d'apporter vos vins, champagnes et alcools forts qui seront stockés et mis en température selon les tarifs suivants :

- Vins et champagne : 10 € / bouteille
- Alcool fort : 30 € / bouteille, boissons soft incluses

Le droit de bouchon correspond au coût que représente l'ouverture de vos bouteilles : le stockage en chambre froide, la verrerie mise à disposition et son nettoyage, ainsi que le service.





Le lendemain, optez pour le brunch

PAR PERSONNE

44 €

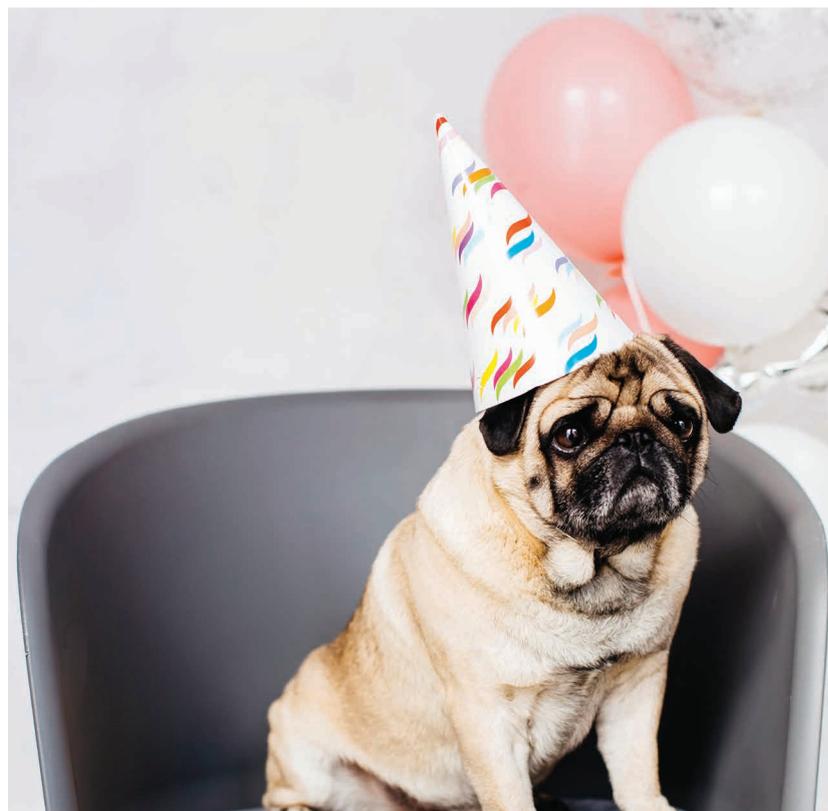
Le saviez-vous ?

Pour votre brunch, nous vous offrons la privatisation d'un des salons de l'hôtel Golden Tulip.

A découvrir :

- Boissons chaudes
- Eaux minérales, vins et jus de fruits
 - Pains spéciaux
 - Viennoiseries
- Assortiment de charcuteries
 - Plateau de fromages
 - Tartes salées et sucrées
 - Salades en verrine
 - Salade de fruits frais
 - Plats chauds
- Mets délicats : saumon fumé ou foie gras maison ou autres produits de saison
 - Buffet de pâtisseries
 - Et bien d'autres gourmandises...

Servi tous les dimanches de 11h30 à 14h00



Vos évènements familiaux en toute simplicité

ET SI VOUS CÉLÉBRIEZ VOTRE...

- Baptême
- Anniversaire
- Communion
- Anniversaire de mariage
 - Pacs...

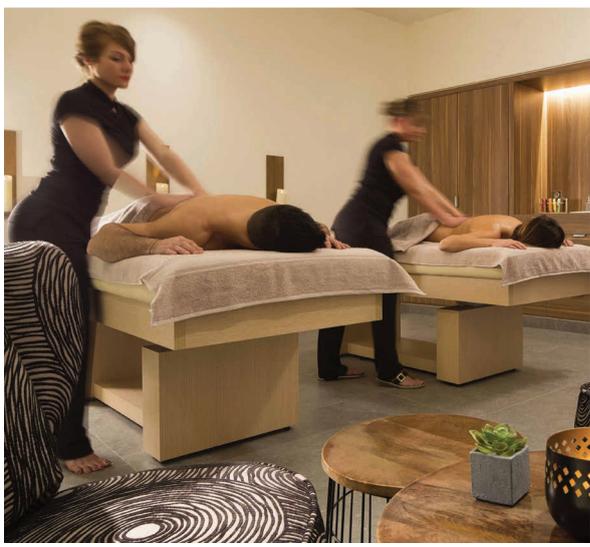
AU GOLDEN TULIP AIX-LES-BAINS ?

Nous sommes à votre disposition pour répondre au mieux aux besoins de votre projet
et vous proposer une prestation adaptée.

Nous pouvons vous suggérer des menus de groupe à partir de 10 personnes.

Nous disposons de salons privés pour votre déjeuner ou votre dîner.

Contactez-nous !



Hôtel Golden Tulip****

L'hôtel Golden Tulip Aix-les-Bains dispose de 101 chambres et suites spacieuses, insonorisées et climatisées. Elles offrent un décor moderne aux couleurs reposantes, une literie de qualité pour une ambiance des plus confortables. L'hôtel est 100% non-fumeur et possède un parking souterrain.

GOLDEN TULIP 

PLAYTIME. ANYTIME.

Vos invités bénéficient d'une remise de 10 % sur le meilleur tarif du jour (offre non cumulable avec les autres offres en cours).



Résidence Loges du Park***

La résidence Loges du Park vous offre 71 studios et appartements entièrement rénovés.
Relaxants et fonctionnels, tous nos logements sont équipés d'un coin cuisine,
d'une télévision LCD, d'une climatisation, d'un sèche-cheveux et du WiFi gratuit.



Vos invités bénéficient d'une remise de 10 %
sur le meilleur tarif du jour (offre non cumulable avec
les autres offres en cours).



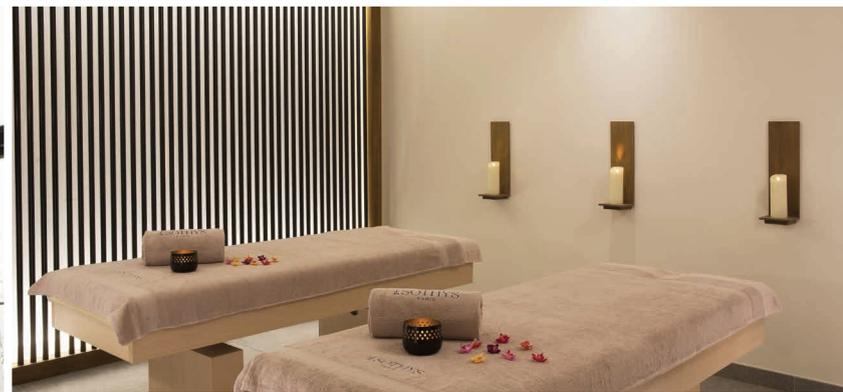
Urban Hôtel***

L'hôtel Urban, à 350 mètres de l'hôtel Golden Tulip et entièrement rénové au début de l'année 2019, vous propose 62 chambres modernes, chaleureuses et climatisées. Elles disposent de tout le confort nécessaire pour vous garantir un agréable séjour. L'espace aqua-détente composé d'une piscine, d'un sauna et d'un hammam vous procurera un pur moment de relaxation.



Vos invités bénéficient d'une remise de 10 % sur le meilleur tarif du jour (offre non cumulable avec les autres offres en cours).





Spa & bien-être

Notre spa a été élu l'un des plus beaux spas de France en 2018 et a reçu la même année le prix « Meilleures mains de France » pour l'un de ses massages.

Profitez de plus de 1 000 m² d'espaces dédiés à votre bien-être, avec une piscine intérieure, un sauna, deux hammams, deux jacuzzis, un tunnel à expériences, 7 cabines de soin dont 4 doubles, une salle de balnéothérapie double, un Iyashi Dôme, un lit hydromassant, un bar à ongles... Les lieux se scindent en deux espaces, la zone aqua-détente sur 400 m² et l'espace spa et institut sur 600 m² pour vous proposer une prestation complète.

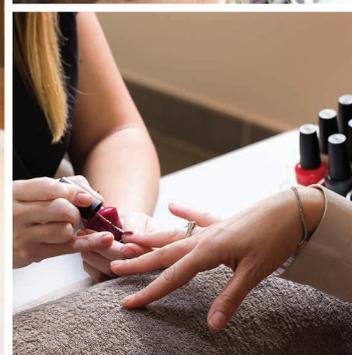
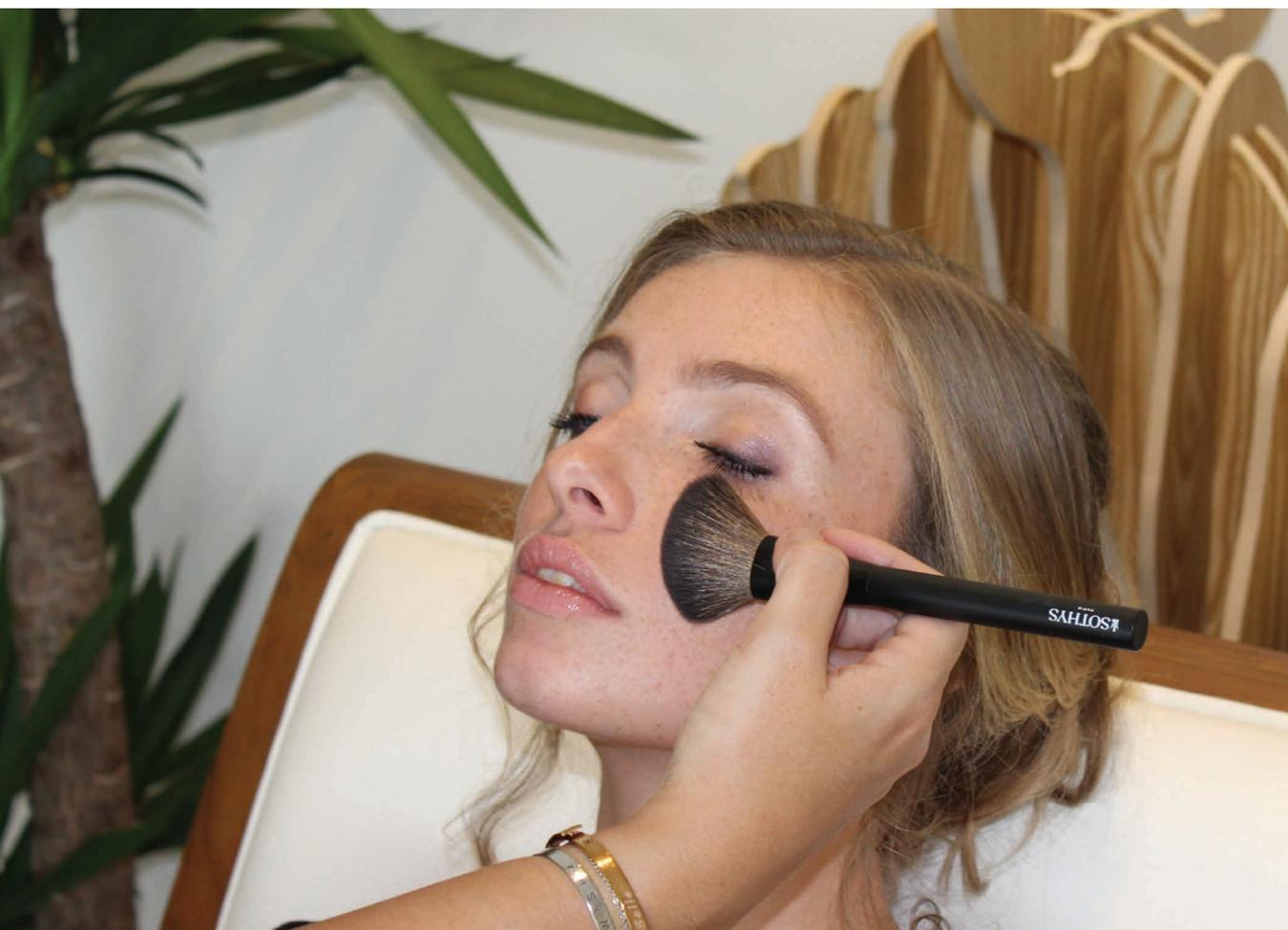


16 avenue Charles de Gaulle
73100 Aix-les-Bains
+33 (0)4 79 34 09 05
www.spa-parenthese-aix-les-bains.com

Mise en beauté de la mariée

SOYEZ SUBLIME POUR VOTRE MARIAGE

Le Spa la Parenthèse vous propose toute une gamme de soins pour la mise en beauté de la mariée pour qu'elle soit parfaite le jour J. Le cortège, les demoiselles d'honneur et Monsieur ne sont pas oubliés ! A partir de 80 € (essai + Jour J) pour un maquillage léger et classique.



Enterrement de vie de jeune fille

AU SPA LA PARENTHÈSE

Nous vous proposons de réaliser votre enterrement de vie de jeune fille dans notre spa, lieu idéal de détente et relaxation.

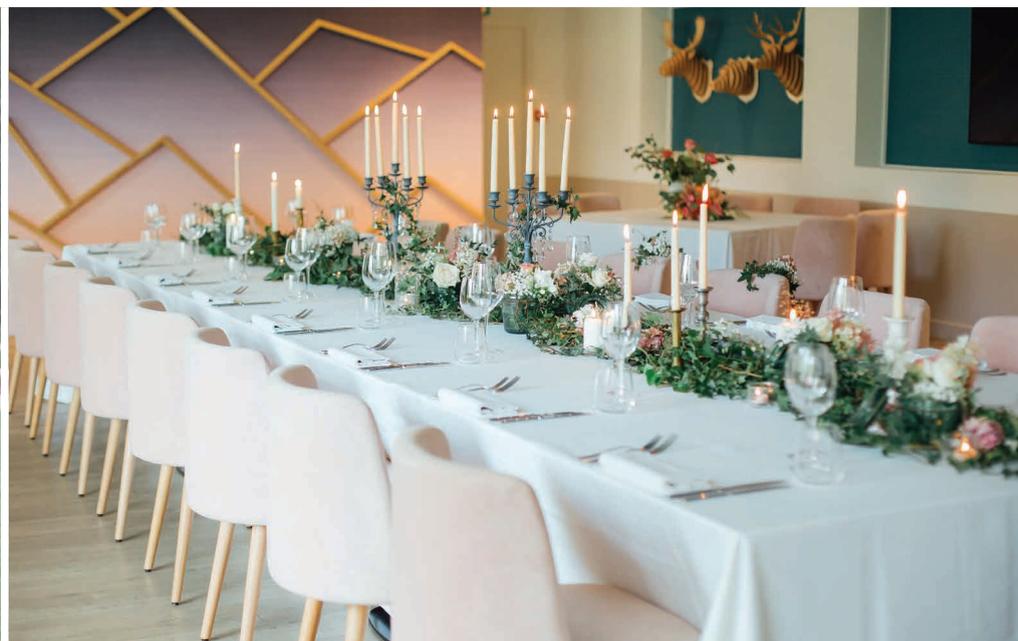
Au programme :

- 2 heures d'accès à l'espace aqua-détente
- 30 minutes de modelage relaxant
 - Détente à la tisanderie
- Un cadeau Sothys offert à la mariée

PAR PERSONNE

70 €





Nos prestataires vous accompagnent

Afin de vous garantir un jour parfait dans le moindre détail, nous avons sélectionné des partenaires qui sauront répondre à vos attentes, anticiper vos moindres besoins et vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.



Immortalisez votre évènement !

PATRICK SOMELET

Photos mariage, Photobooth, Photocall

+33 (0)6 86 86 41 58
psomelet@me.com
www.photo-somelet.fr



PATRICK SOMELET PHOTOGRAPHE

ELENA DECAEN PHOTOGRAPHE*

Photos mariage et famille

+33 (0)6 51 72 43 86
elena.decaen@gmail.com
www.elenadecaen.com



Elena Decaen
PHOTOGRAPHE DE MARIAGE

**Votre livre de mariage offert pour votre grand jour au Golden Tulip Aix les Bains*

Immortalisez votre évènement !

SARANS REFLECTIONS

Photos mariage

+33 (0)6 58 99 49 44
sarans.reflections@gmail.com
www.saransreflections.com



SABRINA SOAVE

Photos mariage

+33 (0)6 30 24 47 49
contact@sabrinasoave.com
www.sabrinasoave.com



Faites danser vos invités

INTERNATIONAL MUSIC

DJ

+33 (0)6 35 93 52 67

info@international-music-dj.com

www.international-music-dj.com



BUZZ PROD, BRUNO BIRRAUX

DJ et animation musicale

+33 (0)6 74 92 89 91

bruno@buzzprod.fr

buzzprod.fr



Faites danser vos invités

TWO FOR FOLKS

DUO Pop-Folk - jazz-Rock - Soul-Funk

+33 (0)6 84 33 04 53
twoforfolks@gmail.com
www.twoforfolks.com



CHRISTOPHE CROONER

Chanteur jazz et rock

+33 (0)6 88 48 95 42
christophe.crooner@orange.fr
www.facebook.com/christophecrooner1



Des fleurs et des senteurs

LES FLEURS ET LOUISE

Fleuriste

+33 (0)4 79 35 36 44
lesfleursetlouise.alb@gmail.com
www.lesfleursetlouise.fr

Les Fleurs et Louise...

LE JARDIN EN VILLE ...

Artisans Fleuristes

+33 (0)4 79 34 53 81
lejardinenville@hotmail.fr
www.facebook.com/LeJardinEnVilleAixlesBains



Des fleurs et des senteurs

ATELIER GLORIOSA

Fleuriste

+33 (0)4 79 35 19 89
emilie25fleuriste@sfr.fr
www.ateliorgloriosa.com

Artisan Fleuriste



Atelier Gloriosa

Une décoration...

DECOTHEM BY DADOU

Décoration

+33 (0)6 68 63 62 89
decothem@gmail.com
www.decothem.com

LOVE AND LEMON

Décoration

+33 (0)7 82 00 15 54
hello@love-and-lemon.fr
www.love-and-lemon.fr



...et une robe sur-mesure !

L'AIGUILLE DU LAC

Atelier de couture

+33 (0)6 83 59 42 15
laiguilledulac@gmail.com
www.laiguilledulac.com



Ne vous occupez de rien !

LOVE AND LEMON

Wedding planner

+33 (0)7 82 00 15 54
hello@love-and-lemon.fr
www.love-and-lemon.fr



TOGETHERS WEDDING

Wedding planner

+33 (0)6 10 94 26 86
aless@togethers.com
www.togethers.com



Ne vous occupez de rien !

WEEDING

Wedding planner

+33 (0)7 83 98 96 24
contact.weeding@gmail.com
www.wee-ding.fr



Un peu de gourmandise

CHANVILLARD

Boulangier Pâtissier Glacier Chocolatier

+33 (0)4 79 61 28 43

paschanvillard@gmail.com

www.maison-chanvillard.fr



SABOURDY

Boulangier Pâtissier Glacier

+33 (0)4 79 63 41 47

dominique.sabourdy@sfr.fr

www.maisonsabourdy-lapotiniere.fr

A stylized, cursive signature of the name 'Sabourdy' in black ink, set against a light grey rectangular background.

Un peu de gourmandise

BIZOLON CHOCOLATIER

Chocolatier

+33 (0)4 79 35 00 37
thomas.bizolon@hotmail.fr
www.chocolaterie-bizolon.fr

BIZOLON 1933







16, avenue Charles de Gaulle • 73100 Aix-les-Bains
Tél. : +33 (0)4 79 34 19 19 • reservation@goldentulipaixlesbains.com
www.hotelgoldentulipaixlesbains.com

