

Les fermes
de Marie

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE

VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE

Au coeur des Alpes



Les fermes de Marie

PLUS QU'UN HÔTEL, UNE DESTINATION



LE LIEU IDÉAL POUR RÉUSSIR VOS PROJETS TOUTE L'ANNÉE

Aux Fermes de Marie, votre séminaire s'inscrit hors du temps, entre tradition et modernité dans un véritable petit hameau de fermes ancestrales. La générosité, l'authenticité, la décoration tout concourt au succès de votre événement. Toute l'année, vos séminaires à la montagne se déroulent avec la souplesse d'un service dédié à votre organisation.

70 chambres et suites

5 chambres dans le Chalet des Fermes
3 chambres dans le Chalet du Skieur

Restaurant et Bar lounge avec terrasse

Salons bibliothèque avec mezzanine

3 salons de 25 à 160 m²

Wifi gratuit

Spa Pure Altitude, 13 cabines

Piscine intérieure . Couloir de nage
Jacuzzis intérieur et extérieur . Sauna
intérieur et extérieur, sec ou humide .
Bains japonais eau chaude, eau froide .
Hammam . Salle de Fitness

Tisanerie

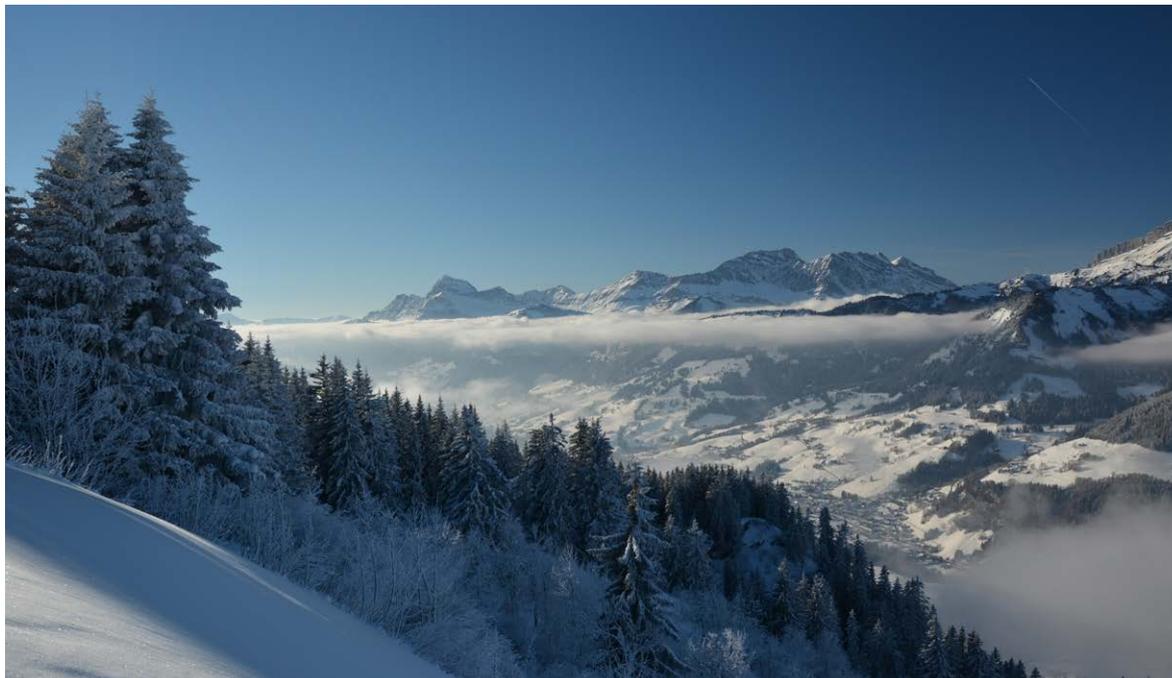
Service Conciergerie

Organisation d'activités

Bagagiste, organisation de transferts

Garage privatif avec service voiturier

Navettes entre les
Maisons et Hôtels Sibuet de Megève



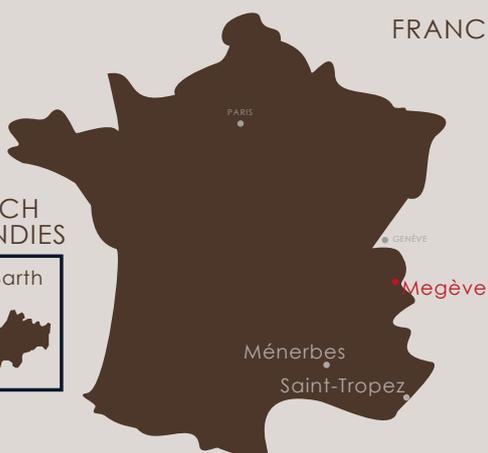
Megève

VILLAGE AUTHENTIQUE POUR UN ÉVÈNEMENT AU SOMMET

Irrésistible en toutes saisons... Parmi les plus beaux villages des Alpes, Megève l'authentique, scintille d'élégance et de raffinement. D'un côté les ruelles animées aux vitrines colorées, la place du village, les chalets, les pentes enneigées en hiver, les champs fleuris en été et la montagne et ses couleurs flamboyantes en automne. À 1 heure de Genève et 2 heures de Lyon, échappez-vous de votre quotidien et venez vivre un événement hors du temps.



FRENCH
WEST INDIES



FRANCE



VOITURE

A 1 h de Genève | A 2 h de Lyon | A 5 h de Paris



GARES

Sallanches : 12 km | Annecy : 76 km | Chambéry : 123 km
Lyon : 200 km | Bellegarde : 105 km | Genève : 70 km



AÉROPORTS

Lyon-Saint Exupéry : 183 km | Genève - Cointrin : 70 km
Chambéry Savoie : 112 km

Transferts depuis les gares et les aéroports jusqu'à Megève en véhicules avec chauffeur privé, en bus ou en taxi



Vos Activités

L'HIVER DANS LES ALPES

En hiver, avec les Alpes blanches et scintillantes comme environnement, les activités sont toujours époustouflantes : ski alpin, nordique, de randonnée, chasse au trésor dans le village, marche en raquettes, construction d'igloo, boarder cross, balade en chiens de traîneau, vol en montgolfière ou en parapente pour les plus intrépides, survol du mont Blanc en avion ou en hélicoptère pour les contemplatifs...

Avec notre conciergerie, créons ensemble un programme sur-mesure pour votre évènement à la montagne.





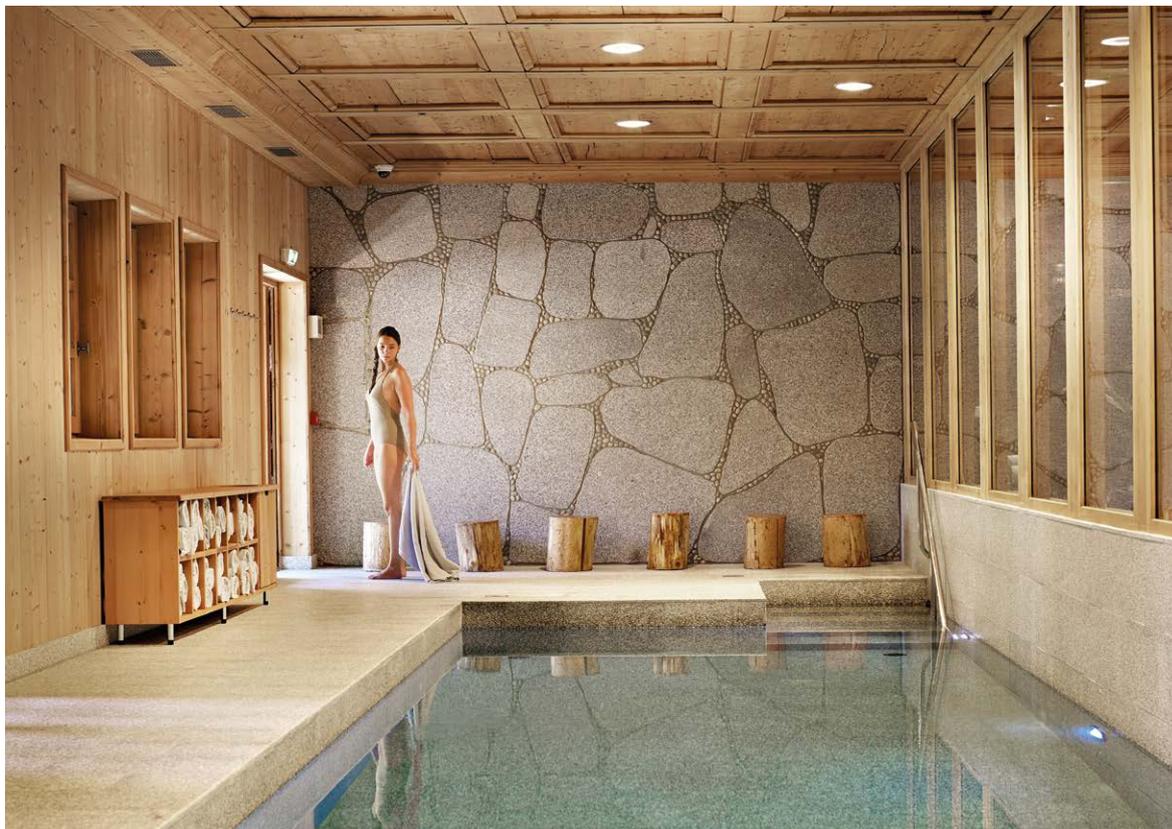
Vos Activités

L'AUTOMNE ET L'ÉTÉ
EN PLEINE NATURE

A la belle saison, avec les Alpes verdoyantes comme terrain de jeu, les activités sont riches et variées : marche en montagne, accrobranche, rafting, canyoning, escalade, chasse au trésor dans les ruelles du village ou en alpage, vol en montgolfière, survol du mont Blanc en hélicoptère, VTT, VTT électrique, Spa, Ball Trap, Luge 4 saisons, Paint Ball, Pêche à la mouche...

Avec notre conciergerie, créons ensemble un programme sur-mesure pour votre évènement à la montagne.





Spa Pure Altitude

BIEN-ÊTRE 100% ALPIN



Le Spa des Fermes de Marie est un lieu unique tourné vers la nature, le plaisir et les sens. Un espace de ressourcement profond, dans lequel les énergies des cinq éléments naturels : bois, eau, feu, pierre, plantes s'influencent harmonieusement pour vous offrir un bien-être total.

PISCINE INTÉRIEURE . COULOIR DE NAGE . JACUZZIS INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR .
SAUNA INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR, SEC OU HUMIDE . BAINS JAPONAIS EAU CHAUDE,
EAU FROIDE . HAMMAM . SALLE DE FITNESS

TARIFS GROUPES SUR DEMANDE





L'Alpage des Fermes

TABLE D'HÔTES D'EXCEPTION EN ALTITUDE

Bienvenue dans votre nouveau bureau... Choisir Les Fermes de Marie, c'est choisir un lieu d'exception qui réserve à vos participants de très belles expériences... En automne et en été, découvrez notre table d'hôtes en alpage, un lieu en pleine nature au pied de la chaîne du Mont-Joly pour vous retrouver en toute simplicité autour d'une même table pour un moment d'échange et de partage. Imaginez une arrivée en VTT ou randonnée pour vous retrouver isolés en pleine nature où calme et zénitude sont les maîtres mots. Sous le soleil ou au clair de lune, un repas à cette table d'hôtes dans ce chalet perdu en pleine montagne est exceptionnel.

EN ÉTÉ ET EN AUTOMNE UNIQUEMENT
CAPACITÉ 80 PERSONNES EN INTÉRIEUR OU EN EXTÉRIEUR





Le Restaurant Traditionnel

CUISINE DE MONTAGNE

Au cœur du chalet principal, notre restaurant prône une cuisine savoureuse de produits simples et authentiques, cuisinés au fil du marché. Privilégiant les producteurs de talent, il sélectionne le meilleur de chacun d'entre eux suivant les saisons. Le samedi soir c'est autour de la cheminée que notre brigade s'anime ! Chaque semaine la broche est à l'honneur : train d'entrecôte et gratin de crozets, poulet fermier ou encore gibiers quand vient la saison. Pour les adeptes d'une cuisine plus légère, Le Restaurant Traditionnel propose également des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme.

EN TOUTES SAISONS . DÉJEUNER & DÎNER . 200 PERSONNES





Le Carnotzet

LE RESTAURANT À FROMAGE DES FERMES

Le Carnotzet offre une ambiance rustique et chaleureuse, dans un décor mêlant bois et carreaux rouges et blancs. Ce restaurant se distingue comme une destination incontournable pour les amoureux du fromage. Entre tradition et gourmandise, au Carnotzet, chaque plat est une célébration de la richesse et de la diversité des saveurs de montagne. Les incontournables fondues savoyardes et raclettes artisanales sont une expérience sensorielle à elles seules, composées de fromages locaux soigneusement sélectionnés et de haute qualité. Mais l'aventure ne s'arrête pas là : au-delà de ces deux piliers de la carte, Le Carnotzet vous invite à explorer une variété d'autres délices de montagne.

EN HIVER UNIQUEMENT . DÎNER . PETIT COMITÉ



Nos Restaurants

À MEGÈVE ET SES ALENTOURS



Le Beef Lodge

STEAK HOUSE . LODGE PARK

Dans un repaire de trappeurs, orné de trophées de chasse, de peaux de bêtes, on imagine sans peine de belles tablées où festoyer ne peut se concevoir sans viande ! C'est dans cet esprit que le Lodge Park accueille vos convives, un steak house pour les amateurs de belles pièces de viandes en provenance des meilleurs élevages.

DÉJEUNER & DÎNER . 120 PERSONNES



Le Bar du Lodge

LODGE PARK

Profitez encore davantage de l'ambiance « Lodges du monde »... Dans un esprit chaleureux, très nouvelle Angleterre, avec des espaces conviviaux qui invitent au dépaysement, réunissez vos convives pour un déjeuner décontracté dans les salons près de la cheminée ou rassemblez vos invités pour un cocktail au bar.

COCKTAIL, DÉJEUNER & DÎNER



Le Vieux Megève

RESTAURANT SAVOYARD

Institution mégevanne incontournable, ici toutes les spécialités sont à l'honneur, de la fondue savoyarde à la raclette au couteau en passant par la pela des Aravis... On se régale dans ce décor montagnard typique et rustique d'une cuisine généreuse et familiale avec des spécialités savoyardes faites dans les règles de l'art.

DÉJEUNER & DÎNER . 90 PERSONNES



Le S Bar

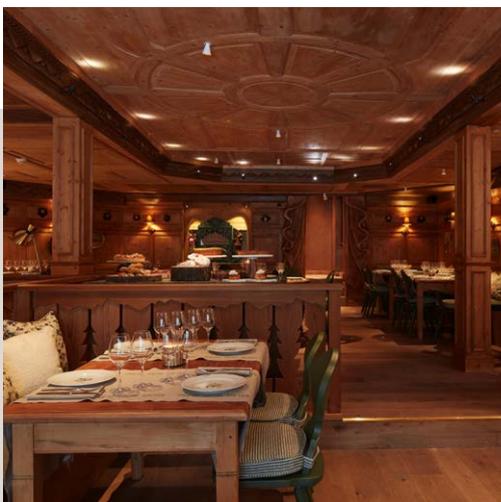
BAR À VINS ET GRIGNOTAGES

Rendez-vous au S Bar autour d'une belle bouteille de vin ou encore d'un chocolat chaud maison. Sur la terrasse couverte pour profiter du village, ou dans les salons pour un moment plus intime, le S Bar vous accueille pour tous vos événements d'entreprises.

60 PERSONNES

Nos Restaurants

À MEGÈVE ET SES ALENTOURS



Le Relais Mont-Blanc

HÔTEL MONT-BLANC

Sur la place du village, offrez à vos convives une soirée dans ce restaurant au décor élégant et cosy. Ici, on savoure les merveilles de l'arc alpin et on goûte une cuisine de montagne traditionnelle joliment travaillée où se croisent, dans l'assiette, un peu comme aux siècles passés, l'Italie, la Savoie et la Suisse.

DÉJEUNER & DÎNER . 70 PERSONNES



Le Relais des Fermes

RESTAURANT D'ALTITUDE

Situé à la Caboché sur le massif de Rochebrune, ce repaire de montagne propose des plats typiques de l'arc alpin. Notre adresse en altitude, un lieu d'exception que l'on peut rejoindre à ski ou à pied pour un déjeuner de montagne inoubliable, autour des spécialités de la région.

DÉJEUNER . 80 PERSONNES



Nos Salons

POUR VOS RÉUNIONS AU SOMMET

Que vous souhaitiez réunir vos collaborateurs dans un cadre informel autour de la cheminée ou dans l'une de nos salles plénières, Les Fermes de Marie vous accueillent toute l'année pour vos événements d'entreprise : Comité de direction, séminaire, défilé de mode, show-room, lancement de nouveaux produits, lancement de véhicule, événement d'exception, salon privé, cocktail... Vous souhaitez augmenter le nombre de convives au-delà des 78 chambres de l'hôtel ? Nos hôtels Lodge Park 5* et Hôtel Mont-Blanc 4* à quelques minutes à pied, sauront compléter vos besoins jusqu'à 73 chambres. De plus, vous bénéficiez d'une interlocutrice unique pour la coordination de l'ensemble de nos services et jusqu'à l'issue de votre séjour.

PRIVATISATION DES FERMES DE MARIE

Les Fermes de Marie sont un endroit idéal pour vous installer et vous sentir comme chez vous, à partir de 50 chambres payantes (selon la période), la privatisation vous est offerte. Sa taille vous permet d'envisager une privatisation complète de l'espace et une personnalisation des lieux. Vous pouvez ainsi réunir collègues, clients ou invités dans un espace original et créatif entièrement dédié à votre événement.



À NOTER

La capacité de 200 personnes du restaurant Traditionnel des Fermes de Marie, qui viendra naturellement compléter celle de notre Salle de réunion plénière, entièrement connectée, climatisée et équipée High Tech.

SALON BOUQUETIN



160

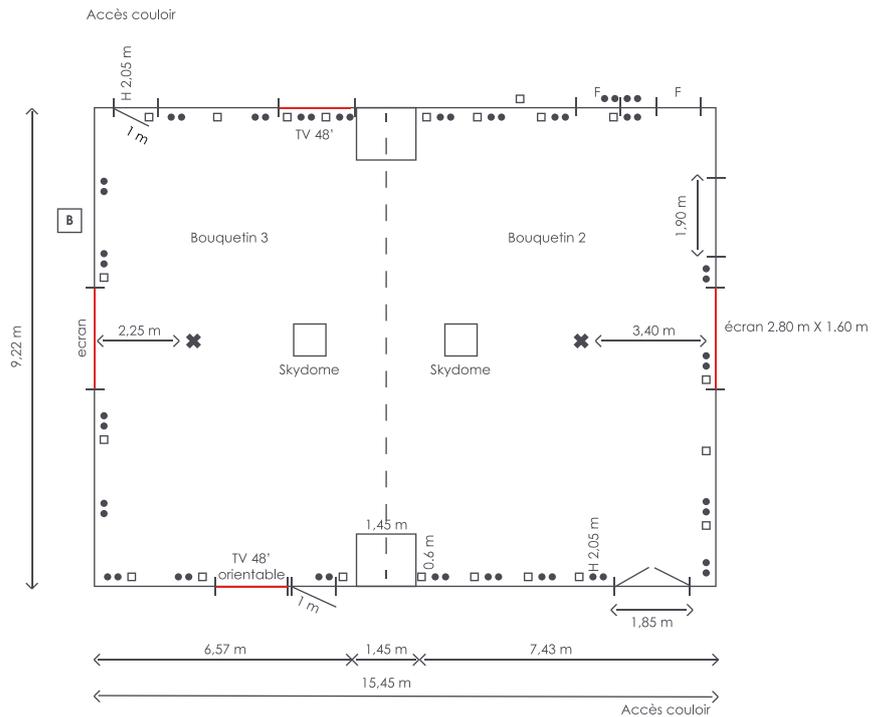
100

40



- 
 160
- 
 100
- 
 40
- 
 90
- 
 160

Plénière de 160 m² modulable en 2 espaces de 80 m² indépendants en son et image avec écran HD et vidéoprojecteur dans chaque salle.
 Equipements high tech : salle connectée, commandée par une tablette, climatisée, Wifi, sous main, crayons, bonbons, eaux minérales.



POINTS TECHNIQUES

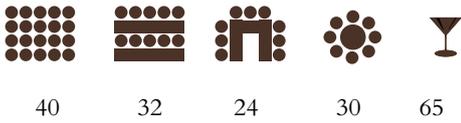
Ecran bouquetin : 2,80 m X 1,60 m
 Skydome : 1,60 m X 1,60 m
 Hauteur sous plafond : 2,67 m
 Hauteur sous poutres : 2,41 m

Nombre de Poutres : 7
 (L : 41 cm X H : 26 cm)
 TV de retour orientables : 48"
 ✖ 2 vidéos projecteurs plafonniers

- Prises électriques
- Prises ethernet
- ⊠ Boîtier HDMI audio USB
- F Fenêtre

SALON CHEVREUIL

65 M²



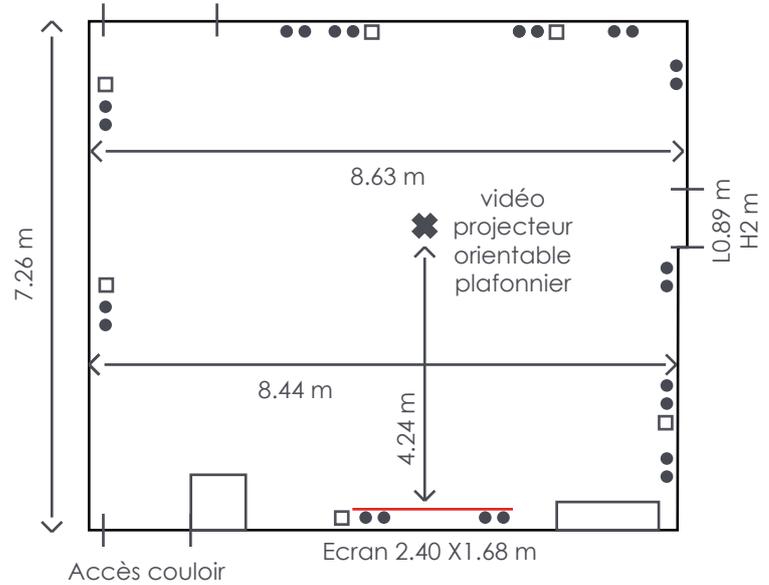
Ce salon cosy de 65 m², idéal pour les comités de direction, accueille jusqu'à 40 personnes en style théâtre.

Plus intimiste, son décor chaleureux favorise l'échange et la prise de décision. Equipements high tech : salle connectée, commandée par une tablette, climatisée, Wifi, sous main, crayons, bonbons, eaux minérales.



Accès jardins
Porte fenêtre
L1.60 m
H2.13 m

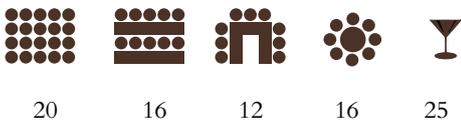
Hauteur sous poutre : 3.16 m
Hauteur sans poutre : 3.32 m
Hauteur sous grosse poutre : 2.09 m



- Prise électrique
- Prise Ethernet
- ✕ Vidéos projecteurs orientables plafonniers

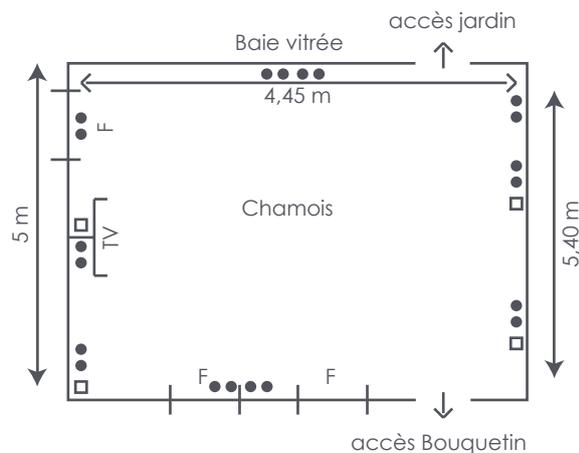
SALON CHAMOIS

25 M²



Attenant au salon Bouquetin : 25 m², lumière naturelle, ouvert sur les jardins des Fermes de Marie. Idéal pour petit comité, sous-commission ou bureau de production...

Equipements high tech : salle connectée, commandée par une tablette, climatisée, Wifi, sous main, crayons, bonbons, eaux minérales.



Points techniques

- Hauteur sous plafond : 3.24 m
- Hauteur sous poutres : 2,11 m
- TV
- Sonorisation
- Prises électriques
- Prises ethernet





Nos Tarifs

POUR UN SEMINAIRE SUR-MESURE

JOURNÉE D'ÉTUDE

- 100 € TTC - 89.69 € HT par personne
- Location de la salle de réunion équipée du matériel de base*
 - 2 pauses café**
 - Déjeuner au sein de l'un de nos hôtels, hors boissons

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

- 88 € TTC / 78.79 € HT par personne
- Location de la salle de réunion équipée du matériel de base*
 - 1 pause café**
 - Déjeuner au sein de l'un de nos hôtels, hors boissons

SALLE DE SOUS-COMMISSION

- de 1 à 8 personnes
à partir de 250 € TTC - 227.27 € HT par jour

LOCATION D'UN VIDEOPROJECTEUR EN SUPPLÉMENT

- 1 jour : 150 € TTC - 125 € HT
 - 2 jours : 250 € TTC - 208.33 € HT
 - 3 jours : 350 € TTC - 291.67 € HT
- Matériel spécifique supplémentaire sur demande

*Forfaits proposés à partir de 13 personnes séjournant à l'hôtel.
En-dessous de ce nombre de participants, une facturation détaillée par poste sera proposée.
*Vidéoprojecteur, écran, paperboard, sous-main, crayons, bonbons, eaux minérales.
**La pause du matin comprise dans le forfait est composée de thé, café, jus d'orange, eau, et un panier de viennoiseries avec mini croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et torsades cranberry.
Celle de l'après-midi aux connotations tea-time est composée des mêmes boissons et mini-brownies, cakes, rochers coco, et sablés.*

Pauses Fermes de Marie

EN QUATRE THÉMATIQUES



PAUSE HEALTHY

Composée d'un Détox-Water (fruits avec feuilles de menthe infusées dans de l'eau), corbeille de fruits de saison, panier de légumes (carottes, concombres, choux-fleurs), madeleines sans gluten.

Supplément de 15 € par personne / pause



PAUSE PERMANENTE

Mise en place dans le fond de votre salle de travail, composée de thé, café, jus d'orange, eaux minérales et assortiment sucré.

*Supplément de 8 € par personne / demi-journée,
15 € par personne / journée*



PAUSE VITALITÉ

Jus de carotte ou jus de raisin, compote de fruits et yaourt.

Supplément de 9 € par personne / pause



PAUSE MONTAGNARDE

Terrine, cornichons, assortiment de saucissons, fromages locaux et pain de campagne.

Supplément de 15 € par personne / pause



Délices d'Automne Hiver

SUGGESTIONS DE MENUS DANS NOS RESTAURANTS

DÉJEUNER AU RESTAURANT TRADITIONNEL

Taboulé de boulgour, mélange d'herbes fraîches et Sérac de pays.
Cabillaud cuit sur la peau, fenouil confit et pommes safranées.
Profiteroles à la vanille bourbon et sauce chocolat pur Venezuela.

DÎNER AU RESTAURANT TRADITIONNEL

Mâche et roquette à la truffe et copeaux de Parmesan.
Paleron de boeuf Charolais confit, fine purée de pomme de terre à l'Abondance.
Croquant vanille et framboises glacées façon vacherin.

DÉJEUNER AU COIN DE LA CHEMINÉE AU BAR DU LODGE

Gambas croustillantes et miso de pommes.
Brisket confit 72 heures au gingembres et épices.
Cheesecake, marmelade citron.

DÎNER DÉLICE DES CARNIVORES AU BEEF LODGE

Cœur de laitue et haricots verts, copeaux de bœuf Pastrami.
Picanha de bœuf, sauce « chimichurri ».
Baba au rhum.

DÉJEUNER SAVOYARD AU VIEUX MEGÈVE

Soupe aux cailloux.
Fondue savoyarde « Le Vieux Megève », 100% Comté.
Fruits au sirop et gâteau de Savoie.

DÉJEUNER EN ALTITUDE AU RELAIS DES FERMES

Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf à la truffe noire.
Volaille aux morilles et Vin Jaune.
Buffet de desserts.

DÎNER AUTHENTIQUE AU RELAIS MONT-BLANC

Champignons de forêts alpines, coulis de persil plat à l'ail des ours.
Escalope de veau à la Valdôtaine, gratin de blettes et sauce au potiron.
Buffet de desserts.

*Aperçu de nos différentes suggestions en fonction des saisons, du panier du chef et de nos arrivages.
D'autres idées gustatives sont également à votre disposition sur demande.*



Délices d'Été

SUGGESTIONS DE MENUS DANS NOS RESTAURANTS

DÉJEUNER AU RESTAURANT TRADITIONNEL

Tomate coeur de boeuf et fromage frais de chèvre au basilic.
Daurade royale poêlée à l'huile d'olive, ratatouille confite et jus de tomate.
Clafoutis tiède aux cerises griottes et sa glace au lait d'amande.

DÎNER AU RESTAURANT TRADITIONNEL

Gravelax de saumon bio aux herbes, blinis et crème à l'aneth.
Poitrine de cochon fermier confite, purée de patates douces et jus à la sauge.
Tartelette aux abricots, glace pistache.

DÉJEUNER SAVOYARD AU VIEUX MEGEVE

Salade de lentilles au Sérac.
Braséade avec sauces, salade verte et frites.
Crème brûlée au génépi.

DÉJEUNER EN ALTITUDE AU RELAIS DES FERMES

Beignets de tartifles.
Veau cuit à la caffè aux champignons.
Tarte aux myrtilles.

DÎNER AUTHENTIQUE AU RELAIS MONT-BLANC

Tourte de tartifles et Reblochon fermier au lait cru.
Gros chou savoyard à la vapeur de cèpes, jus aux chataîgnes.
Buffet de desserts.

*Aperçu de nos différentes suggestions en fonction des saisons, du panier du chef et de nos arrivages.
D'autres idées gustatives sont également à votre disposition sur demande.*



Forfait Boissons

SUGGESTIONS



FORFAIT
DOMAINE DE MARIE N1
 25.00 € TTC - 21.59 € HT

Cuvée N° 1 Blanc
 Cuvée N° 1 Rouge
 ½ Eau minérale,
 un café ou une infusion

Bouteille supplémentaire
 55 € TTC - 45.83 € HT



FORFAIT
BOURGOGNE
 38 € TTC - 32.42 € HT

Une suggestion de vins vous
 sera proposée par notre chef
 sommelier
 ½ Eau minérale,
 un café ou une infusion

Bouteille supplémentaire
 75 € TTC - 62.50 € HT



FORFAIT
VINS DE SAVOIE
 21.50 € TTC - 18.67 € HT

Une suggestion de vins vous
 sera proposée par notre chef
 sommelier
 ½ Eau minérale,
 un café ou une infusion

Bouteille supplémentaire
 38 € TTC - 31.67 € HT

*Nos forfaits boissons sont sur la base d'une bouteille de vin pour 2 personnes.
 Si vous le souhaitez nous pourrions également vous adresser notre carte apéritive et autres forfaits boissons.*



Les Adresses

DE VOS ÉVÉNEMENTS

MEGÈVE

Au coeur des Alpes

Les Fermes de Marie****
Lodge Park****
Hôtel Mont-Blanc****
Les Chalets des Fermes****
L'Épicerie des Fermes
Le Relais des Fermes
Le Vieux Megève
Le S Bar

MÉNERBES

Au coeur de la Provence

La Bastide de Marie
Les Propriétés du Domaine
Domaine de Marie

SAINT-TROPEZ

Sur la Côte d'Azur

Villa Marie****

SAINT-BARTH

Au coeur des Caraïbes

Gyp Sea Hotel****
Gyp Sea Beach Houses
Gyp Sea Beach Club

SERVICE EVENTS
events@mhsibuet.com
+33 (0)4 50 90 63 37

SERVICE COMMERCIAL
Mathilde Tissot
mtissot@mhsibuet.com