

Seminaire - Incentive



DESTINATION INSOLITE

L'AVENTURE COMMENCE PAR LE TRAIN

Un merveilleux voyage de 20 minutes vous attend à bord du mythique petit train rouge à crémaillère à flanc de montagnes. Destination : 1 913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

SEUL À BORD - PRIVATISATION

Le train du Montanvers rien que pour vous... Profitez d'une privatisation complète du train pour vous rendre au pied du site, en dehors des heures d'ouverture. Une évasion sur-mesure qui s'adapte à toutes vos envies. Prix et devis sur demande.

Nous tenons à vous informer que Le Refuge ne peut être tenu pour responsable des conditions météorologiques rencontrées lors de l'utilisation du titre de transport délivré par la Compagnie du Mont Blanc et par conséquent de l'annulation de la prestation réservée (un report ou un remboursement des acomptes sera systématiquement proposé).



HEBERGEMENT

18 chambres dont 1 dortoir entièrement rénovées en 2016

- salle de bain avec douche ou baignoire. WiFi gratuit

10 Chambres Refuge : 1 lit double ou twin - jusqu'à 2 personnes

2 Chambres Randonneur : 1 lit double ou twin + 1 single - jusqu'à 3 personnes

2 Chambres Randonneur Famille : 1 lit double ou twin + 1 single + des lits superposés - jusqu'à 5 personnes

2 Suites Altitude : 1 lit double ou twin + 1 single - jusqu'à 3 personnes

1 Tribu de 7 : 2 lits double dont 1 non twinable, 3 lits simple - jusqu'à 7 personnes

1 Tribu de 10 : 2 lits double (non twinables) et 6 lits simple - jusqu'à 10 personnes

(salle de bain avec douche privative et WC séparé sur le palier) // vendue en 1 chambre

Le petit plus : Les cadeaux en chambre*

Savon "Pure Altitude" - 3 €

Kit Brosse à dent - 3 €

Stylo logoté Refuge du Montenvers - 3.50 €

Gourde logotée Refuge du Montenvers - 4 €

Mignonette de liqueurs 5cl (génépi, framboise, mandarine) - 5 €

Tote Bag logoté Refuge du Montenvers - 10 €

Buff logoté Refuge du Montenvers - 12 €

Mug emailé et logoté Refuge du Montenvers - 15 €

Crème Solaire Stick- 16 €

Diffuseur logoté Refuge du Montenvers - 19 €

Chargeur sans fil - 24 €

Casquette logoté Refuge du Montenvers - 24 €

Thermos logoté Refuge du Montenvers - 29 €

T-Shirt logoté Refuge du montenvers - 40 €

*5€ par cadeau en chambre



VOTRE REUNION



Perché sur le massif du Mont-Blanc à 1913 m d'altitude, avec une vue plongeante sur la Mer de Glace et les aiguilles mythiques des Drus, le Refuge du Montenvers est l'endroit idéal pour vous installer et vous sentir comme chez vous.

Nos formules :

1/2 Journée d'étude sans déjeuner

Pause matin ou après midi
Location de salle équipée

1/2 Journée d'étude avec déjeuner

Pause matin ou après midi
Déjeuner menu Grimpeur
Location de salle équipée

Journée d'étude avec déjeuner

Pause matin et après midi
Déjeuner menu Grimpeur
Location de salle équipée

Salle Mer de Glace de 88 m²

Dispositions disponibles : En U (36 personnes) / en Ecole (60 personnes) / Théâtre (90 personnes)

Equipements : écran, vidéoprojecteur, eaux filtrées AquaChiara, sous-mains, paperboard, bloc notes & stylos, wifi inclus

L'APERITIF

Amuses Bouches

4 amuses bouches - 12 €

Nos tartines

Jambon de Savoie
Viande séchée des Alpes
Saumon fumé
Mousse de chèvre
Terrine maison

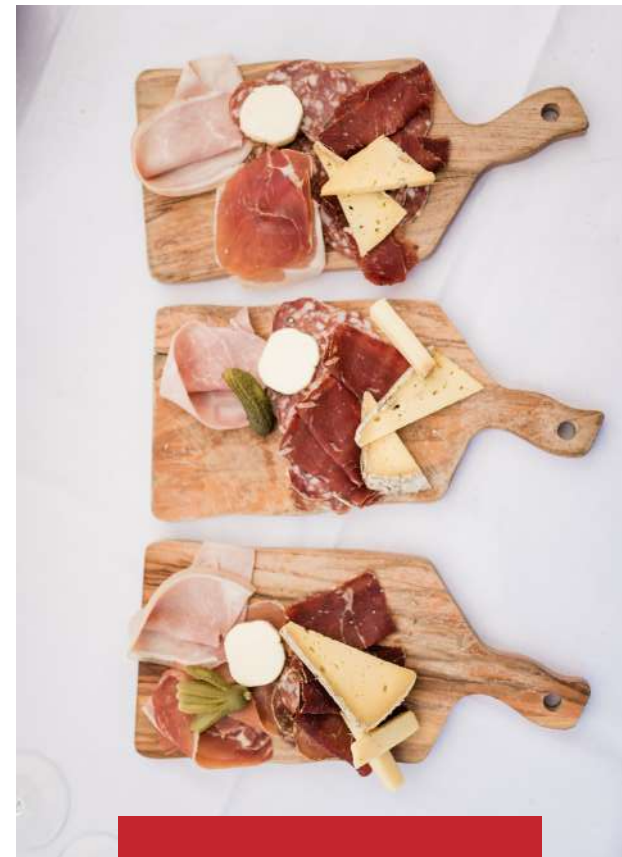
Nos soupes de saison

Nos bouchées

Bonbons de reblochon et jambon
Wrap de poulet
Taboulé végétal
Tuile au beaufort

Nos bouchées prestiges (supplément 1 €)

Foie Gras de Canard
Crèmeux truffé
Bonbon de magret et poires rôties
Saumon fumé et crème au bleu



A Partager

Nos suggestions

Les planches

1 planche pour 3 personnes

Planche de charcuterie - 19 €

Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon sec de Savoie, Filet de porc fumé de Savoie

Planche de fromage de Savoie - 19 €

Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis

La Fondue

1 Caquelon pour 20 personnes - 50 €

Fondue du Montenvers 700g
Meule de Savoie, Beaufort, Abondance



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

LES BOISSONS

Apéritifs classiques

- Vin chaud - 5 €
- Ricard, pastis 51, Campari, Martini rouge 5cl - 6 €
- Crémant de Savoie - 9 €
- Verre de vin de Savoie : rouge, rosé, blanc - 7 €
- Kir classique - 8 €
- vin blanc, crème de myrtilles ou crème de châtaigne

Nos apéritifs - 14 cl à base de crémant de Savoie

- Crémant de Savoie et crème châtaigne ou crème de fruits - 12 €

Les bières du mont-blanc - 33 cl

- Blonde, blanche, rousse, génépi, bleue, I.P.A - 8 €

Liqueurs - 5 cl

- Limoncello - 10 €
- Amaretto - 10 €
- Bailey's - 10 €
- Génépi - 10 €
- Get 27, Get 31 - 10 €
- Grand Marnier - 10 €
- Chartreuse verte - 14 €

Softs drinks

- Perrier 33 cl - 5 €
- Schweppes, Limonade, Ice Tea, Orangina 33 cl - 5 €
- Coca cola, Coca cola zéro 33 cl - 5 €
- Jus de fruits Granini 25 cl - 4.50 €
- Sirop à l'eau - 3 €



Nos Formules Groupes

- forfait boisson par personne
- 2 boissons - 20 € par personne
- 3 boissons - 27 € par personne
- 4 boissons - 32 € par personne
- A choisir parmi nos suggestions d'apéritif
- Hors cocktail et alcool fort*

A la bouteille/au fût

- Bouteilles d'alcool - 90 € SOFTS OFFERTS
- whisky, gin, vodka, rhum, get

- Fût Mont Blanc blonde 30 l - 310 €
- Fût Mont Blanc blanche 20 l - 300 €
- Fût Mont Blanc rousse 20l - 300 €
- Facturation au fût / à la bouteille ouvert(e)

Pot 50 cl - 55 €

- Genépi, Chartreuse, Limoncello

Champagne 75 cl - 75 €

- Champagne Lallier

Droit de bouchon

- Vin & Champagne
- Facturation à la bouteille ouverte 75 cl - 18€

LES COCKTAILS

- Les Cocktails - *alcoolisés*

l'Alpin - 9.50 €

Génépi - cl, jus d'orange, sirop de framboise, eau gazeuse

Manhattan - 10 €

Whisky 6 cl, martini rouge 3 cl, angostura

Spritz Apérol - 11 €

Apérol 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

Spritz St Germain - 12 €

St Germain 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

New Belini - 11 €

Vodka 4 cl, jus de citron vert, prosecco, sirop de pêche

Amaretto Sour - 11 €

Amaretto 6cl, jus de citron, sirop de sucre de canne

Moscow Mule - 11 €

Vodka 4cl, ginger beer, citron vert

Bloody Mary - 12 €

Vodka 4 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri, poivre

Mojito - 14 €

Rhum blanc 4 cl, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Variantes : Mojito Fruits Rouges, Mojito Tropical

- Les Mocktails - *sans alcool*

Limonade Maison - 6 €

Jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

Le Chose - 7 €

Jus de pamplemousse, tonic

Virgin On The Refuge - 8 €

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

Virgin Mojito - 8 €

Citron, menthe, jus de pomme, sucre de canne, eau gazeuse

Variantes : Virgin Mojito Fruits Rouges, Virgin Mojito Tropical (supplément 1 €)

Virgin by Martini - 8€

Martini sans alcool, tonic
Floreal ou Vibrante



LE DÎNER

Menus groupes à partir de **10 personnes**

Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

- Le Menu du Refuge TRADITIONNEL -

Entrée + Plat + dessert, eaux filtrées et cafés
46€ par personne

Profiterole de chèvre, crèmes de noix de muscade

ou

Terrine Maison Condiments et pain de campagne

ou

Crèmeux de légumes de saison

Omble rôti, légumes d'hiver, marrons et coulis de crustacés

ou

Volaille rôtie comme une blanquette, cocotte de légumes de saison

ou

Ribs de porc braisé au four, sauce barbecue et pomme de terre des champs

Vacherin

ou

Tartelette myrtille

ou

Envie chocolatée

- Le Menu du Refuge SAVOYARD -

Plat + dessert, eaux filtrées et cafés
46€ par personne

Fondue aux fromages de la Coopérative du Val d'Arly
Beaufort, Abondance, Meule de Savoie

ou

Tartiflette traditionnelle

ou

Fondant du Val d'Arly

Vacherin

ou

Tartelette myrtille

ou

Envie chocolatée



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

LE DÎNER

- Le Menu des Drus -

(soir uniquement)

Entrée + plat + dessert, eaux filtrées et cafés / thé
74€ par personne

84 € - avec une assiette de fromages

Saumon fumé, crémeux aux herbes et vinaigrette acidulée

ou

Tarte fine de champignons et fromage du Val d'Arly

ou

Crozet sarrasin aux truffes, crème de céleri

Rotate aux fromage et champignons

ou

Omble chevalier à la crème de gingembre, feuilles de blette
et légumes de saison

ou

Souris d'agneau confite, polenta crémeuse et bouquet de légumes

Entremet chocolat

ou

Framboisier

ou

Mont-Blanc du Refuge

Pour les 2 menus :

Supplément pour une assiette de fromages de nos régions (4 morceaux) - 11 € par personne

Supplément pour une **pièce montée** à la place du dessert - 6 € par personne (minimum 10 personnes)

Menus groupes à partir de **10 personnes** : Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LE COCKTAIL DINATOIRE

- Cocktail du Refuge -

65 € par personne

Burrata en croute et pesto de pistache
Sardines marinées
Gravelax de truite, Purée de betteraves, sauce acidulée
Tratines de saumon fumé
Taboulé végétal

* **

Planche de charcuterie et de fromages
Caquelon de fondue - 700g *
Tuile au beaufort
Quiche au fromage
Quiche au légumes
Assortiment de Foccacia

* **

Tartelette mystille
Mousse au chocolat
Vacherin glacé
Panna cotta

* Fondue aux morilles - supplément 3 €

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LES FORFAITS BOISSONS

Sans alcool 5 € par pers.

Eau filtrée
Café / thé

Pot Savoyard - 9 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives *

Vin de Savoie, blanc, 50 cl
Vin de Savoie, rouge, 50 cl

Pot Pays d'Oc. - 10 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives *

Vin du Pays d'Oc, blanc, 50 cl
Vin du Pays d'Oc, rouge, 50 cl

Languedoc Roussillon - 12 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 3 convives *
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, rouge
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, blanc

Vin de Savoie - 13 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 3 convives *
Fleur Blanche, Cave de Cruet, blanc
Gamay, Cave de Cruet, rouge

Forfait Vin de Prestige - Entre 25 et 55 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 2 convives
Une sélection de vins vous sera proposée par notre Chef Sommelier

Pot 50 cl

Vin de Savoie, Blanc, Rouge - 19 €
Vin du Pays d'Oc, Blanc, Rouge - 21 €

Bouteille 75 cl

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, Blanc, Rouge - 37 €
Fleur Blanche, Cave de Cruet, Blanc - 40 €
Gamay, Cave de Cruet, Rouge - 42 €

Eau

Eau minérale et gazeuse à volonté - 1 € par personne
OFFERT pour les enfants



LE DEJEUNER

- Le Menu Grimpeur -

Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café / thé
33€ par personne

Tartine de chèvre chaud et salade de jeunes
pousses
ou
Tarte au fromages
ou
Crèmeux de légume de saison

* * *

Diot de Savoie, polenta crémeuse
ou
Péla des Aravis à partager

* * *

Panacotta
ou
Tatin de pomme
ou
Mousse au chocolat

- Le Menu de l'Alpiniste -

Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café / thé
48€ par personne

Foie gras de canard et son chutney de fruits
ou
Salade des alpages
ou
Gravelax de truite, purée de betteraves,
sauce acidulée aux fruits rouges

* * *

Ribs de porc braisé au four, sauce barbecue et
pomme de terre des champs
ou
Omble chevalier, risotto
et flan aux légumes de saison

* * *

Tartelette myrtilles
ou
Entremet tout chocolat
ou
Planche de fromage à partager

Menus groupes à partir de **10 personnes**

Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Deux services proposés: **12h ou 14h**

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LES PACK LUNCH

Formule à emporter uniquement

- Pack Lunch -

Bar des Glaciers

14 € par personne

1 Sandwich au choix

Baguette Parisien / Baguette Mixte /
Baguette Végétarien

* **

1 Boisson 50cl au choix

Coca Cola / Coca Cola Zéro / Badoit /
Evian

* **

1 Dessert au choix

Brownie / Muffin Chocolat / Cookie /
Muffin myrtilles / Donut au sucre / Donut
au chocolat

Gourde Refuge du Montenvers - 4 €
Option Pack lunch salade - supplément 3€

Baguette Parisien : Jambon, beurre

Baguette Mixte : Jambon, beurre, emmental

Baguette Végétarien : Tomate confite, fromage aux herbe et à l'ail, oignons frits, salade

Salade montagnarde : Salade, bacon, emmental, oeuf, oignons frits, croutons

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

- Pack Lunch -

Montenvers

20 € par personne

1 Sandwich au choix

Baguette Parisien / Baguette Mixte /
Baguette Végétarien

* **

1 Sachet de Chips nature

* **

1 Boisson au choix 50 cl

Evian / Coca Cola / Fanta / Volvic citron / Badoit

* **

1 Dessert au choix

Brownie / Muffin Chocolat / Cookie / Muffin myrtilles /
Donut au sucre / Donut au chocolat

* **

1 Fruit



LES PAUSES

- La pause CLASSIQUE -

14 € par personne

Thé, café, eaux filtrées (minérale et gazeuse), jus de fruits, paniers de pièces sucrées

- La pause SAVOYARDE -

17 € par personne

Eaux filtrées (minérale et gazeuse), planche de charcuterie et planche de fromage

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LE BRUNCH

- Brunch Traditionnel -

55 € par personne
39 € en supplément petit déjeuner

Boissons

Thé, café, chocolat
Jus d'orange
Sélection de vins par notre Chef
Sommelier

* **

Sucrés

Gros pains de campagne
Viennoiseries : pain au chocolat,
croissant
Beurre, confitures de Savoie et miel
Cake et brioche
Fromage blanc

* **

Fromages affinés de Savoie

Salés

Charcuterie
Salade d'alpage (mesclun,
croûtons, œufs, lardons)
Crèmeux de légumes
Œufs mimosa, lard paysan,
pommes sautées
Cocotte de légumes
Volaille Rotie
Purée de pomme de terre à la
Tomme de Savoie
Terrine Maison

* **

Au buffet

Panna cotta
Salade de fruits
Tarte Myrtille
Gâteau au chocolat



Brunch, uniquement proposé dans le cadre d'une **privatisation jusqu'à 11h00**
Possibilité de prolonger la privatisation **jusqu'à 14h00** avec un supplément tarifaire

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



VOS ACTIVITES

Au cœur des Alpes, échappez-vous en famille ou entre amis le temps d'une balade en pleine nature, ponctuée par la découverte d'espaces d'une beauté insoupçonnée...
Nous vous proposons de contacter directement les prestataires privilégiés avec qui nous travaillons régulièrement:

Multi Activités: La compagnie des guides
www.chamonix-guides.com

Multi Activités: Caméléon Organisation
www.cameleon-alpes.com

Yoga Ingrid Bott
www.ingridbott.com

Conférence Glaciologie Luc Moreau
www.moreauluc.com



CONDITIONS DE VENTE



TARIFS

Devis sur demande
Taxes de séjour : 4,60 € par adulte

ARRIVÉE

Nous ferons tout notre possible pour que les chambres soient prêtes dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 16h00.

DÉPART

Les chambres doivent être libérées pour 11h le jour du départ. Nous disposons d'une bagagerie.

NOMBRE DE CHAMBRES & PRIVATISATION

Suivant la configuration du groupe, une privatisation peut être proposée.
Les soirées avec animation musicale s'effectuent uniquement en privatisation.

TRAIN

Pour accéder à l'hôtel, vous devez utiliser le train à crémaillère du Montanvers. Si vous souhaitez accueillir plus de 59 personnes, vous devrez affréter un train spécial pour les faire redescendre après la soirée.

Les tarifs 2024* sont les suivants :

Un aller avec un retour entre avant 23h30 : 3510 €

Un aller avec un retour entre 23h30 et 1h du matin : 4060 €

Un aller avec un retour entre 1h et 2h du matin : 4610 €

NOMBRE DE CONVIVES

Il doit être fixé 15 jours avant la date de la réception, et servira de base à la facturation.

HEURE LIMITE ET HEURE SUPPLÉMENTAIRE

L'heure limite est fixée à 23h00.
En accord avec la direction, une prolongation peut être possible avec un supplément horaire de 800 euros jusqu'à 02h00 du matin maximum.

ACOMPTES

À la confirmation, un devis vous est adressé, ainsi qu'une demande d'acompte ; la réservation n'est considérée ferme qu'à réception des arrhes : 30 % à la confirmation, 30 % deux mois avant la date, 30 % un mois avant, soit un total d'arrhes de 90% du montant total du devis.

SOLDE

À régler le lendemain de la réception et sans escompte.

ANNULATION

Dans le cas d'une annulation de la réception, les acomptes versés seront conservés par l'hôtel.

**Tarif pour l'ensemble des billets de train AR des invités.
Les tarifs sont susceptibles d'évoluer pour 2025*



**REFUGE DU
MONTANVERS**

— ESTD. 1880 —

NOS RECOMMANDATIONS PRESTATAIRES

L'ANIMATION MUSICALE (uniquement en privatisation)

Carpediem Evenement - +33457446491 - web@carpediemevenement.com
www.carpediemevenement.com

Douglas JONES - DJ - +33671031377 - djstixtrix@gmail.com
www.djnumium.com

Ayhan SEKER - DJ - +33623577780 - Ayhan-seker@orange.fr

Clap's & Co - Duo Pop jazz - +33616742893

Just married Band - Pop Folk - +33607888629

Alain - Pop Rock - +33609046774

Lionel Tuaz - Accordéon - +33609171061



RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS

Refuge du Montenvers

Le Montenvers

Chamonix-Mont-Blanc 74400 - FR
Service commercial Best Mont Blanc
Mail : contact@bestmontblanc.com

Le site du Montenvers n'est pas accessible en voiture. Pour vous rendre au Refuge du Montenvers ou au restaurant Le Panoramique Mer de Glace, un voyage de 20 minutes à bord du train du Montenvers vous attend. Destination : 1913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

Accès au train du Montenvers : 35 place de la Mer de Glace
74400 Chamonix-Mont-Blanc

Pour vous rendre à Chamonix

EN TRAIN

Gare TGV de Genève - 1h
Gare TGV de Sallanches - 20min

EN AVION

Aéroport International de Genève - 55min
Aéroport de Lyon - 2h

EN VOITURE

Depuis Genève - 1h
Depuis Lyon - 2h15



Seminar - Incentive





AN AMAZING PLACE

THE ADVENTURE BEGINS WITH THE TRAIN



A marvellous 20-minute journey awaits you on board the mythical little red cogwheel train through the mountainside. Destination: 1,913 m above sea level, at the foot of the famous Mer de Glace.

ALONE ON BOARD - PRIVATIZATION

The Montenvers train all to yourself... Take advantage of full privatization of the train to get to the foot of the site, outside opening hours. A tailor-made escape to suit your every whim.

Prices and quotations on request.



We would like to inform you that Le Refuge cannot be held responsible for the weather conditions encountered when using the transport ticket issued by Compagnie du Mont Blanc, and consequently for the cancellation of the service booked (a postponement or refund of the deposit will always be offered).

ACCOMMODATION

18 rooms including 1 dormitory entirely refurbished in 2016 (bathroom with shower or bath. Free WiFi)

10 Refuge rooms : 1 double or twin bed - *up to 2 people*

2 Hiker rooms : 1 double or twin bed + 1 single - *up to 3 people*

2 Hiker Family rooms : 1 double or twin bed + 1 single + bunk beds - *up to 5 people*

2 Altitude Suites : 1 double or twin bed + 1 single - *up to 3 people*

1 Tribe of 7 : 2 double beds (1 non-twinable), 3 single beds - *up to 7 people*

1 Tribe of 10 : 2 double beds (non-twinable) and 6 single beds - *up to 10 people*
(bathroom with private shower and separate WC on landing) // sold as 1 bedroom

In-room gifts*

“Pure Altitude” **soap** - 3 €

Toothbrush kit - 3 €

Pen with Refuge du Montenvers logo - 3.50 €

Water bottle with Refuge du Montenvers logo - 4 €

Mignonette of **liqueurs** 5 cl (genepi, raspberry, tangerine) - 5 €

Tote Bag with Refuge du Montenvers logo - 10 €

Buff with Refuge du Montenvers logo - 12 €

Mug with Refuge du Montenvers logo - 15 €

Sunscreen Stick - 16 €

Diffuser with Refuge du Montenvers logo - 19 €

Wireless **charger** - 24 €

Cap with Refuge du Montenvers logo - 24 €

Thermos with Refuge du Montenvers logo - 29 €

T-Shirt with Refuge du Montenvers logo - 40 €

*5 € per gift in room



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

YOUR MEETING



Perched on the Mont-Blanc massif at 1913 m altitude, with a view of the Mer de Glace and the mythical needles of the Drus, the Refuge du Montanvers is the ideal place to settle down and feel at home.

Our packages :

Half day conference package without lunch

Morning or afternoon coffee break
Equiped meeting room

Half day conference package with lunch

Morning or afternoon coffee break
The Rock Climber menu lunch
Equiped meeting room

Full day conference package with lunch

Morning and afternoon coffee break
The Rock Climber menu lunch
Equiped meeting room

88 sqm Mer de Glace meeting room

Set up available : U shape (36 people) / class shape (60 people) / theater (90 people)

Equipments : screen, videoprojector, AquaChiara filtered water, paperboard, paper and pen, wifi

APERITIF

Amuse Bouche

4 amuse bouche - 12 €

Toasts

Raw ham
Alpes dried meat
Smoked salmon
Goat cheese mousse
Home made terrine

Seasonal soups

Appetizers

Reblochon cheese and ham sweet
Chicken wrap
Vegetal taboulé
Beaufort cheese biscuit

Prestige appetizers (additionnal 1 €)

Duck Foie gras
Truffled cream
Bonbon of duck breast and roasted pears
Smoked salmon and blue cheese cream



To share

Our suggestions

Boards

1 board for 3 persons

Charcuterie board - 19 €

Savoie ham, Bauges herb ham, Savoie dry-cured ham, Savoie smoked pork tenderloin

Cheese board - 19 €

Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis

Fondue

1 Caquelon for 20 persons - 50 €

Montenvers Fondue 700g
Meule de Savoie, Beaufort, Abondance



REFUGE DU
MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

DRINKS

Classic Aperitifs

- Molled wine - 5 €
- Ricard, pastis 51, Campari, Red Martini 5cl - 6 €
- Crémant de Savoie - 9 €
- Glass of Savoie wine: red, rosé, white - 7 €
- Classic Kir - 8 €
- white wine, blueberry cream or chestnut cream

Aperitifs - 14 cl

- with Crémant de Savoie
- Crémant de Savoie with chestnut or fruit cream - 12 €

Mont-Blanc beers - 33 cl

- Blond, white, red, genépi, blue, I.P.A.- 8 €

Liquors - 5 cl

- Limoncello - 10 €
- Amaretto - 10 €
- Bailey's - 10 €
- Génépi - 10 €
- Get 27, Get 31 - 10 €
- Grand Marnier - 10 €
- Green Chartreuse - 14 €

Softs drinks

- Perrier 33 cl - 5 €
- Schweppes, Limonade, Ice Tea, Orangina 33 cl - 5 €
- Coca cola, Coca cola zéro 33 cl - 5 €
- Granini fruit juice 25 cl - 4.50 €
- Water syrop - 3 €



Group Packages

- drinks package per person
- 2 drinks - 20 € per person
- 3 drinks - 27 € per person
- 4 drinks - 32 € per person
- Choose from our aperitif suggestions
- Excluding cocktails and hard liquor*

By the bottle / by the keg

- Bottles of alcohol - 90 € SOFTS OFFERED
- whisky, gin, vodka, rum, get

- Mont Blanc blond keg 30 l - 310 €
- Mont Blanc white keg 20 l - 300 €
- Mont Blanc red keg 20 l - 300 €
- Billing by the open keg/bottle

Jar 50 cl - 55 €

- Genépi, Chartreuse, Limoncello

Champagne 75 cl - 75 €

- Champagne Lallier

Corkage fee

- Wine & Champagne
- Billing per opened bottle 75 cl - 18 €

COCKTAILS

- Cocktails -

With alcohol

l'Alpin - 9.50 €

Génépi - 6 cl, orange juice, raspberry syrup, sparkling water

Manhattan - 10 €

Whisky 6 cl, red martini 3 cl, angostura

Spritz Apérol - 11 €

Apérol 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

Spritz St Germain - 12 €

St Germain 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

New Belini - 11 €

Vodka 4 cl, lime juice, prosecco, peach syrup

Amaretto Sour - 11 €

Amaretto 6cl, lemon juice, cane sugar syrup

Moscow Mule - 11 €

Vodka 4cl, ginger beer, lime

Bloody Mary - 12 €

Vodka 4 cl, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, celery salt, pepper

Mojito - 14 €

White rum 4 cl, mint, cane sugar, lime, sparkling water
Variants : Red Fruits Mojito, Tropical Mojito

- Mocktails -

Alcohol free

Homemade Limonade - 6 €

Jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

Le Chose - 7 €

Jus de pamplemousse, tonic

Virgin On The Refuge - 8 €

Pineapple juice, cranberry juice, peach syrup

Virgin Mojito - 8 €

Lemon, mint, apple juice, cane sugar, sparkling water

Variants : Virgin Red Fruits Mojito, Virgin Tropical Mojito (additionnal 1 €)

Virgin by Martini - 8€

Alcohol free martini, tonic
Floreal or Vibrante



DINER

Group menus for **10 people or more**

Please make a common choice for all guests (same starter, main course and dessert)

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

- The TRADITIONAL Refuge Menu -

**Starter + main course + dessert, filtered water and coffee/tea
46 € per person**

Profiterole of goat cheese, nutmeg cream

or

Home made terrine with condiments and farmhouse bread

or

Seasonal vegetables velouté

* **

Roasted char, winter vegetables, chestnuts and shellfish coulis

or

Roast poultry like a blanquette, seasonal vegetable casserole

or

Oven-braised pork ribs, barbecue sauce and field potatoes

* **

Vacherin

or

Blueberry tartlet

or

Chocolate craving

- The SAVOYARD Refuge Menu -

**Main course + dessert, filtered water and coffee/tea
46€ per person**

Cheese fondue from the Val d'Arly Cooperative

Beaufort, Abondance, Meule de Savoie

or

Traditional Tartiflette

or

Val d'Arly Fondant

* **

Vacherin

or

Blueberry tartlet

or

Chocolate craving



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

DINER

- Les Drus Menu -

(evenings only)

Starter + main course + dessert, filtered water and coffee/tea

74€ per person

84 € - with cheese platter

Smoked salmon, creamy herbs and tangy vinaigrette

or

Fine mushroom tart with Val d'Arly cheese

or

Buckwheat crozet with truffles, celery cream

Mushroom and cheese rotate

or

Arctic char with ginger cream, chard leaves
and seasonal vegetables

or

Lamb mouse confit, creamy polenta and vegetable bouquet

Chocolate Entremet

or

Framboisier

or

Mont-Blanc du Refuge

For the 2 menus :

Supplement for a plate of regional cheeses (4 pieces) - 11 € per person

Supplement for a **pièce montée** in place of dessert - 6 € per person (minimum 10 people)

Group menus for groups of **10** or more: Please make a common choice for all guests (same starter, same main course and same dessert).

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



STANDING DINER

- Refuge Cocktail Reception -

65 € per person

Burrata in a crust with pistachio pesto
Marinated sardines
Trout gravelax, beet purée, tangy sauce
Smoked salmon tratines
Vegetable tabbouleh

* * *

Charcuterie and cheese board
Fondue pot - 700g *
Beaufort tuile
Cheese quiche
Vegetable quiche
Focaccia assortment

* * *

Blueberry tartlet
Chocolate mousse
Vacherin glacé
Panna cotta

* Morel fondue - supplement €3

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



DRINK PACKAGES

Alcohol-free 5 € per pers.

Filtered water
Coffee

Savoyard Jar - 9 € per pers.

Based on one jar for 2 guests *

Vin de Savoie, white, 50 cl
Vin de Savoie, red, 50 cl

Pays d'Oc. Jar- 10 € per pers.

Based on one jar for 2 guests *

Vin du Pays d'Oc, white, 50 cl
Vin du Pays d'Oc, red, 50 cl

Languedoc Roussillon - 12 € per pers.

Based on a 75 cl bottle of wine for 3 guests *

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, red
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, white

Savoie Wine- 13 € per pers.

Based on a 75 cl bottle of wine for 3 guests *

Fleur Blanche, Cave de Cruet, white
Gamay, Cave de Cruet, red

Prestige Wine Package - between 25 and 55 € per pers.

Based on a bottle of wine 75 cl for 2 guests *

A selection of wines will be proposed by our Head Sommelier

Jar 50 cl

Vin de Savoie, White, Red- 19 €
Vin du Pays d'Oc, White, Red - 21 €

Bottle 75 cl

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, Blanc, Red- 37 €
Fleur Blanche, Cave de Cruet, White - 40 €
Gamay, Cave de Cruet, Red - 42 €

Water

Mineral and sparkling water at will - 1 € per person
FREE for children



* All colors combined

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

LUNCH

- The Climber Menu -

**Starter + Main Course + Dessert,
filtered water and coffee/tea
33€ per person**

Warm goat's cheese tartine with green salad
or
Cheese tart
or
Seasonal vegetables velouté

Diot de Savoie, creamy polenta
or
Péla des Aravis

Panacotta
or
Apple Tatin
or
Chocolate mousse

- The Alpinist Menu -

**Starter + Main Course + Dessert,
filtered water and coffee/tea
48€ per person**

Duck foie gras with fruit chutney
or
Mountain salad
or
Trout gravelax with beet purée,
acidulated red fruit sauce

Oven-braised pork ribs, barbecue sauce and field
potatoes
or
Arctic char, risotto and seasonal vegetable flan

Blueberry tartlet
or
Chocolate Entremet
or
Cheese board to share

Group menus for **10 people** or more
Please make a common choice for all guests (same starter, main course and dessert)
Two service options: **12h or 14h**

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



LUNCH PACKS

Takeaway only

- Lunch Pack -

Bar des Glaciers

14 € per person

1 Sandwich

Parisian Baguette / Mixed Baguette /
Végétarian Baguette

* **

1 Drink 50 cl

Coca Cola / Coca Cola Zéro / Badoit /
Evian

* **

1 Dessert

Brownie / Chocolate Muffin/ Nutella
Muffin / Cookie

Refuge du Montenvers water bottle - €4
Optional salad lunch pack - supplement 3€

Baguette Parisien: Ham, butter

Baguette Mixte: Ham, butter, Emmental cheese

Baguette Végétarien: Tomato confit, herb and garlic cheese, fried onions, salad

Salade montagnarde: Salad, bacon, emmental cheese, egg, fried onions, croutons

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

- Lunch Pack -

Montenvers

20 € per person

1 Sandwich

Parisian Baguette / Mixed Baguette /
Végétarian Baguette

* **

1 Bag of chips

* **

1 Drink 50 cl

Evian / Coca Cola / Fanta/ lemon Volvic/ Badoit

* **

1 Dessert

Brownie / Chocolate Muffin/ Blueberry Muffin / Cookie

* **

1 fruit



COFFEE BREAK

- CLASSIC coffee break -

14 € per person

Tea, coffee, filtered water (mineral and sparkling), fruit juices, baskets of pastries



- SAVOYARD coffee break -

17 € per person

Filtered water (mineral and sparkling), cheese and charcuterie boards



BRUNCH

- Traditional Brunch -

55 € per person
39 € breakfast supplement

Beverages

Tea, coffee, chocolate
Orange juice
Wine selection by our Sommelier

* **

Sweets

Large country breads
Viennoiseries: pain au chocolat,
croissant
Butter, Savoy jams and honey
Cake and brioche
Cottage cheese

* **

Mature Savoie cheeses

Savoury

Cold meats
Alpine salad (mesclun,
croutons, eggs, bacon)
Vegetables velouté
Mimosa eggs, country bacon,
sautéed potatoes
Vegetable casserole
Roast poultry
Mashed potatoes with Tomme de
Savoie cheese
Home-made terrine

* **

At the buffet

Panna cotta
Fruit salad
Blueberry tart
Chocolate cake



BBrunch, only available for privatization **until 11:00 a.m.**
Possibility of extending privatization **to 2:00 pm** with an additional charge

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



ACTIVITES

In the heart of the Alps, escape with family or friends for a nature walk, punctuated by the discovery of areas of unsuspected beauty...
We invite you to contact directly the privileged service providers we work with on a regular basis :

Multi Activities : La compagnie des guides
www.chamonix-guides.com

Multi Activities : Caméléon Organisation
www.cameleon-alpes.com

Yoga Ingrid Bott
www.ingridbott.com

Conférence Glaciologie Luc Moreau
www.moreauluc.com



SALES CONDITIONS



RATES

Rates on request
City tax: 4,60 € per adult

CHECK IN

We will be our best to prepare the rooms as soon as possible. However, please note that it will be possible until 4 pm.

CHECK OUT

The rooms must be vacated for 11 am. We have a bagagerie.

NUMBER OF ROOMS AND PRIVATIZATION

Following the group size, a privatization can be proposed.
The evenings with live music can only be in privatization.

TRAIN

To go to the hotel, you have to take the Montenvers "train à crémaillère". If you wish to welcome more than 59 people, you must add a special night train with supplement.

The 2024* rates are as follows:

One way with return before 11:30 pm: 3510 €

One way with return between 11.30pm and 1am: 4060 €

One way with return between 1 a.m. and 3 a.m.: 4610 €

NUMBER OF GUESTS

It has to be fixed 15 days before the arrival day and will serve as a basis for invoicing.

CUT-OFF TIME AND OVERTIME

The cut-off time is 11:00 pm.
In agreement with the management, an extension may be possible with an hourly supplement of 800 euros up to 02:00 a.m. maximum.

DEPOSITS

At the confirmation, we request you to sign the contract and proceed to the first deposit payment. The reservation will be definitively confirmed once we receive the deposit: 30% at the confirmation, 30% 2 months before the arrival day, 30% 1 month before the arrival day, thus a total deposit of 90% of the total amount.

REMAINING BALANCE

To be paid on the departure date.

CANCELLATION

In case of cancellation, the deposits will be kept by the hotel.

**Price includes all AR train tickets for guests.*

Prices are subject to change for 2025

OUR SUGGESTED SERVICE PROVIDER

LIVE MUSIC (privatization only)

Carpediem Evenement - +33457446491 - web@carpediemevenement.com
www.carpediemevenement.com

Douglas JONES - DJ - +33671031377 - djstixtrix@gmail.com
www.djnumbium.com

Ayhan SEKER - DJ - +33623577780 - Ayhan-seker@orange.fr

Clap's & Co - Duo Pop jazz - +33616742893

Just married Band - Pop Folk - +33607888629

Alain - Pop Rock - +33609046774

Lionel Tuaz - Accordéon - +33609171061



INFORMATION AND RESERVATIONS

Refuge du Montenvers

Le Montenvers

Chamonix-Mont-Blanc 74400 - FR
Service commercial Best Mont Blanc
Mail : contact@bestmontblanc.com

The Montenvers site is not accessible by car. To get to the Refuge du Montenvers or the restaurant Le Panoramique Mer de Glace, a 20-minute journey aboard the Montenvers train awaits you. Destination: 1913 meters above sea level at the foot of the famous Mer de Glace.

Access to the Montenvers train: 35 place de la Mer de Glace
74400 Chamonix-Mont-Blanc

To go to Chamonix

BY TRAIN

Geneva TGV train station - 1h15
Sallanches TGV train station - 30 min

BY FLIGHT

Geneva International Airport - 1h15
Lyon Airport - 2h15

BY CAR

From Geneva - 1h
From Lyon - 2h30



Votre événement au Refuge du Montenvers

Tarifs 2024 - 2025





DESTINATION INSOLITE

L'AVENTURE COMMENCE PAR LE TRAIN



Un merveilleux voyage de 20 minutes vous attend à bord du mythique petit train rouge à crémaillère à flanc de montagnes. Destination : 1 913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

SEUL À BORD - PRIVATISATION

Le train du Montanvers rien que pour vous... Profitez d'une privatisation complète du train pour vous rendre au pied du site, en dehors des heures d'ouverture. Une évvasion sur-mesure qui s'adapte à toutes vos envies. Prix et devis sur demande.



Nous tenons à vous informer que Le Refuge ne peut être tenu pour responsable des conditions météorologiques rencontrées lors de l'utilisation du titre de transport délivré par la Compagnie du Mont Blanc et par conséquent de l'annulation de la prestation réservée (un report ou un remboursement des acomptes sera systématiquement proposé).

HEBERGEMENT

La privatisation du Refuge du Montenvers comprend :

10 **Chambres Refuge** : 1 lit double ou twin - jusqu'à 2 personnes

2 **Chambres Randonneur** : 1 lit double ou twin + 1 single - jusqu'à 3 personnes

2 **Chambres Randonneur Famille** : 1 lit double ou twin + 1 single + des lits superposés - jusqu'à 5 personnes

2 **Suites Altitude** : 1 lit double ou twin + 1 single - jusqu'à 3 personnes

1 **Tribu de 7** : 2 lits double dont 1 non twinable, 3 lits simple - jusqu'à 7 personnes

1 **Tribu de 10** : 2 lits double (non twinables) et 6 lits simple - jusqu'à 10 personnes

(salle de bain avec douche privative et WC séparé sur le palier) // vendue en 1 chambre

Le petit plus : Les cadeaux en chambre*

Savon "Pure Altitude" - 3 €

Kit Brosse à dent - 3 €

Stylo logoté Refuge du Montenvers - 3.50 €

Gourde logotée Refuge du Montenvers - 4 €

Mignonette de liqueurs 5cl (génépi, framboise, mandarine) - 5 €

Tote Bag logoté Refuge du Montenvers - 10 €

Buff logoté Refuge du Montenvers - 12 €

Mug emailé et logoté Refuge du Montenvers - 15 €

Crème Solaire Stick- 16 €

Diffuseur logoté Refuge du Montenvers - 19 €

Chargeur sans fil - 24 €

Casquette logoté Refuge du Montenvers - 24 €

Thermos logoté Refuge du Montenvers - 29 €

T-Shirt logoté Refuge du Montenvers - 40 €

*5€ par cadeau en chambre



LA RECEPTION

Laissez-vous porter par l'authenticité d'un restaurant de haute altitude. Profitez d'un lieu d'exception dans la salle à manger authentique et chaleureuse pour votre repas. Le Restaurant du Montenvers vous propose une cuisine de montagne, mettant à l'honneur les saveurs transalpines...

Capacité pour un cocktail dinatoire : de 80 à 120 convives
Capacité pour un dîner assis : jusqu'à 100 convives maximum
Repartis dans deux salles différentes (Verrière et salle Historique)



LES PAUSES

- La pause CLASSIQUE -

14 € par personne

Thé, café, eaux filtrées (minérale et gazeuse), jus de fruits, paniers de pièces sucrées



- La pause SAVOYARDE -

17 € par personne

Eaux filtrées (minérale et gazeuse), planche de charcuterie et planche de fromage



Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

L'APERITIF

Amuses Bouches

4 amuses bouches - 12 €

Nos tartines

Jambon de Savoie
Viande séchée des Alpes
Saumon fumé
Mousse de chèvre
Terrine maison

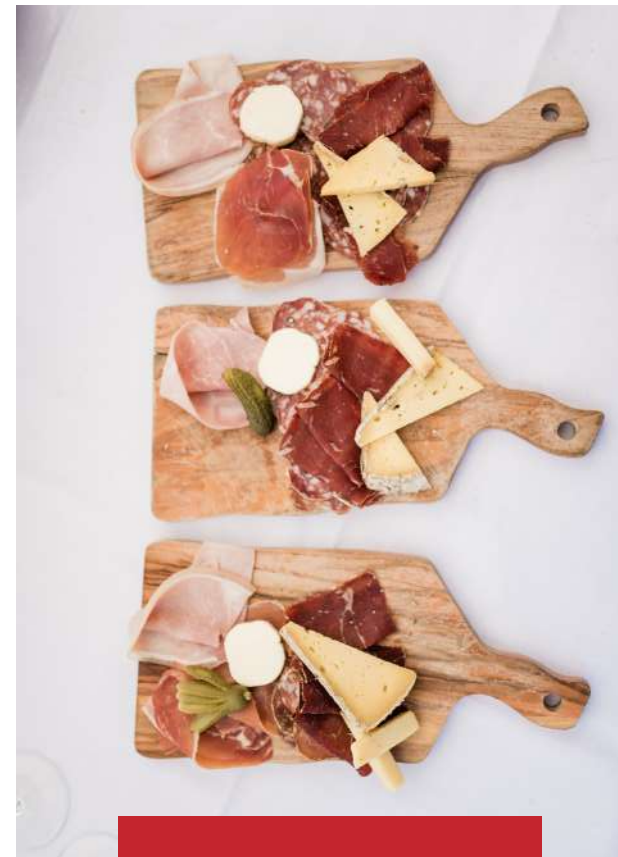
Nos soupes de saison

Nos bouchées

Bonbons de reblochon et jambon
Wrap de poulet
Taboulé végétal
Tuile au beaufort

Nos bouchées prestiges (supplément 1 €)

Foie Gras de Canard
Crèmeux truffé
Bonbon de magret et poires rôties
Saumon fumé et crème au bleu



A Partager

Nos suggestions

Les planches

1 planche pour 3 personnes

Planche de charcuterie - 19 €

Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon sec de Savoie, Filet de porc fumé de Savoie

Planche de fromage de Savoie - 19 €

Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis

La Fondue

1 Caquelon pour 20 personnes - 50 €

Fondue du Montenvers 700g
Meule de Savoie, Beaufort, Abondance



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

LES BOISSONS

Apéritifs classiques

- Vin chaud - 5 €
- Ricard, pastis 51, Campari, Martini rouge 5cl - 6 €
- Crémant de Savoie - 9 €
- Verre de vin de Savoie : rouge, rosé, blanc - 7 €
- Kir classique - 8 €
- vin blanc, crème de myrtilles ou crème de châtaigne

Nos apéritifs - 14 cl à base de crémant de Savoie

- Crémant de Savoie et crème châtaigne ou crème de fruits - 12 €

Les bières du mont-blanc - 33 cl

- Blonde, blanche, rousse, génépi, bleue, I.P.A - 8 €

Liqueurs - 5 cl

- Limoncello - 10 €
- Amaretto - 10 €
- Bailey's - 10 €
- Génépi - 10 €
- Get 27, Get 31 - 10 €
- Grand Marnier - 10 €
- Chartreuse verte - 14 €

Softs

- Perrier 33 cl - 5 €
- Schweppes, Limonade, Ice Tea, Orangina 33 cl - 5 €
- Coca cola, Coca cola zéro 33 cl - 5 €
- Jus de fruits Granini 25 cl - 4.50 €
- Sirop à l'eau - 3 €



Nos Formules Groupes

- forfait boisson par personne
- 2 boissons - 20 € par personne
- 3 boissons - 27 € par personne
- 4 boissons - 32 € par personne
- A choisir parmi nos suggestions d'apéritif
- Hors cocktail et alcool fort*

A la bouteille/au fût

- Bouteilles d'alcool - 90 € SOFTS OFFERTS
- whisky, gin, vodka, rhum, get

- Fût Mont Blanc blonde 30 l - 310 €
- Fût Mont Blanc blanche 20 l - 300 €
- Fût Mont Blanc rousse 20l - 300 €
- Facturation au fût / à la bouteille ouvert(e)

Pot 50 cl - 55 €

- Genépi, Chartreuse, Limoncello

Champagne 75 cl - 75 €

- Champagne Lallier

Droit de bouchon

- Vin & Champagne
- Facturation à la bouteille ouverte 75 cl - 18€

LE DEJEUNER

- Le Menu Grimpeur -

**Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café / thé
33€ par personne**

Tartine de chèvre chaud et salade de jeunes
pousses
ou
Tarte au fromages
ou
Crèmeux de légume de saison

* **

Diot de Savoie, polenta crémeuse
ou
Péla des Aravis à partager

* **

Panacotta
ou
Tatin de pomme
ou
Mousse au chocolat

- Le Menu de l'Alpiniste -

**Entrée + Plat + dessert , eau filtrée, café / thé
48€ par personne**

Foie gras de canard et son chutney de fruits
ou
Salade des alpages
ou
Gravelax de truite, purée de betteraves,
sauce acidulée aux fruits rouges

* **

Ribs de porc braisé au four, sauce barbecue et
pomme de terre des champs
ou
Omble chevalier, risotto
et flan aux légumes de saison

* **

Tartelette myrtilles
ou
Entremet tout chocolat
ou
Planche de fromage à partager

- Le Menu Enfant - - de 12 ans

**Plat + dessert, au choix - eau filtrée
14€ par personne**

Steak haché, pommes frites
ou
Fish and Chips, haricots verts
ou
Péné à la carbonara

* **

Pot de glace artisanal
ou
Mousse au chocolat



Menus groupes à partir de **10 personnes**

Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Deux services proposés: **12h ou 14h**

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LES PACK LUNCH

Formule à emporter uniquement

- Pack Lunch -

Bar des Glaciers

14 € par personne

1 Sandwich au choix

Baguette Parisien / Baguette Mixte /
Baguette Végétarien

* **

1 Boisson 50cl au choix

Coca Cola / Coca Cola Zéro / Badoit /
Evian

* **

1 Dessert au choix

Brownie / Muffin Chocolat / Cookie /
Muffin myrtilles / Donut au sucre / Donut
au chocolat

Gourde Refuge du Montenvers - 4 €
Option Pack lunch salade - supplément 3€

Baguette Parisien : Jambon, beurre

Baguette Mixte : Jambon, beurre, emmental

Baguette Végétarien : Tomate confite, fromage aux herbe et à l'ail, oignons frits, salade

Salade montagnarde : Salade, bacon, emmental, oeuf, oignons frits, croutons

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

- Pack Lunch -

Montenvers

20 € par personne

1 Sandwich au choix

Baguette Parisien / Baguette Mixte /
Baguette Végétarien

* **

1 Sachet de Chips nature

* **

1 Boisson au choix 50 cl

Evian / Coca Cola / Fanta / Volvic citron / Badoit

* **

1 Dessert au choix

Brownie / Muffin Chocolat / Cookie / Muffin myrtilles /
Donut au sucre / Donut au chocolat

* **

1 Fruit



LE DÎNER

Menus groupes à partir de **10 personnes**

Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

- Le Menu du Refuge TRADITIONNEL -

Entrée + Plat + dessert, eaux filtrées et cafés
46€ par personne

Profiterole de chèvre, crèmes de noix de muscade

ou

Terrine Maison Condiments et pain de campagne

ou

Crèmeux de légumes de saison

Omble rôti, légumes d'hiver, marrons et coulis de crustacés

ou

Volaille rôtie comme une blanquette, cocotte de légumes de saison

ou

Ribs de porc braisé au four, sauce barbecue et pomme de terre des champs

Vacherin

ou

Tartelette myrtille

ou

Envie chocolatée

- Le Menu du Refuge SAVOYARD -

Plat + dessert, eaux filtrées et cafés
46€ par personne

Fondue aux fromages de la Coopérative du Val d'Arly

Beaufort, Abondance, Meule de Savoie

ou

Tartiflette traditionnelle

ou

Fondant du Val d'Arly

Vacherin

ou

Tartelette myrtille

ou

Envie chocolatée



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

LE DÎNER

- Le Menu des Drus -

(soir uniquement)

Entrée + plat + dessert, eaux filtrées et cafés / thé

74€ par personne

84 € - avec une assiette de fromages

Saumon fumé, crémeux aux herbes et vinaigrette acidulée

ou

Tarte fine de champignons et fromage du Val d'Arly

ou

Crozet sarrasin aux truffes, crème de céleri

* * *

Rotate aux fromage et champignons

ou

Omble chevalier à la crème de gingembre, feuilles de blette
et légumes de saison

ou

Souris d'agneau confite, polenta crémeuse et bouquet de légumes

* * *

Entremet chocolat

ou

Framboisier

ou

Mont-Blanc du Refuge

- Le Menu Enfant - - de 12 ans

Plat + dessert, au choix - eau filtrée

23 € par personne

Burger Savoyard, frites

ou

Fish and Chips, haricots verts

ou

Péné à la carbonara

* * *

Pot de glace artisanal

ou

Mousse au chocolat



Pour les 2 menus :

Supplément pour une assiette de fromages de nos régions (4 morceaux) - 11 € par personne

Supplément pour une **pièce montée** à la place du dessert - 6 € par personne (minimum 10 personnes)

Menus groupes à partir de **10 personnes** : Merci de faire un choix commun pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert)

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LE COCKTAIL DINATOIRE

- Cocktail du Refuge -

65 € par personne

Burrata en croute et pesto de pistache
Sardines marinées
Gravelax de truite, Purée de betteraves, sauce acidulée
Tratines de saumon fumé
Taboulé végétal

* **

Planche de charcuterie et de fromages
Caquelon de fondue - 700g *
Tuile au beaufort
Quiche au fromage
Quiche au légumes
Assortiment de Foccacia

* **

Tartelette mystille
Mousse au chocolat
Vacherin glacé
Panna cotta

* Fondue aux morilles - supplément 3 €

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



LES FORFAITS BOISSONS

Sans alcool 5 € par pers.

Eau filtrée
Café / thé

Pot Savoyard - 9 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives *

Vin de Savoie, blanc, 50 cl
Vin de Savoie, rouge, 50 cl

Pot Pays d'Oc. - 10 € par pers.

Sur la base d'un pot pour 2 convives *

Vin du Pays d'Oc, blanc, 50 cl
Vin du Pays d'Oc, rouge, 50 cl

Languedoc Roussillon - 12 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 3 convives *
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, rouge
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, blanc

Vin de Savoie - 13 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 3 convives *
Fleur Blanche, Cave de Cruet, blanc
Gamay, Cave de Cruet, rouge

Forfait Vin de Prestige - Entre 25 et 55 € par pers.

Sur la base d'une bouteille de vin 75 cl pour 2 convives
Une sélection de vins vous sera proposée par notre Chef Sommelier

Pot 50 cl

Vin de Savoie, Blanc, Rouge - 19 €
Vin du Pays d'Oc, Blanc, Rouge - 21 €

Bouteille 75 cl

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, Blanc, Rouge - 37 €
Fleur Blanche, Cave de Cruet, Blanc - 40 €
Gamay, Cave de Cruet, Rouge - 42 €

Eau

Eau minérale et gazeuse à volonté - 1 € par personne
OFFERT pour les enfants



* Toute couleur confondue
Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises

LES COCKTAILS

- Les Cocktails - *alcoolisés*

l'Alpin - 9.50 €

Génépi 6 cl, jus d'orange, sirop de framboise, eau gazeuse

Manhattan - 10 €

Whisky 6 cl, martini rouge 3 cl, angostura

Spritz Apérol - 11 €

Apérol 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

Spritz St Germain - 12 €

St Germain 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

New Belini - 11 €

Vodka 4 cl, jus de citron vert, prosecco, sirop de pêche

Amaretto Sour - 11 €

Amaretto 6cl, jus de citron, sirop de sucre de canne

Moscow Mule - 11 €

Vodka 4cl, ginger beer, citron vert

Bloody Mary - 12 €

Vodka 4 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri, poivre

Mojito - 14 €

Rhum blanc 4 cl, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Variantes : Mojito Fruits Rouges, Mojito Tropical

- Les Mocktails - *sans alcool*

Limonade Maison - 6 €

Jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

Le Chose - 7 €

Jus de pamplemousse, tonic

Virgin On The Refuge - 8 €

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

Virgin Mojito - 8 €

Citron, menthe, jus de pomme, sucre de canne, eau gazeuse

Variantes : Virgin Mojito Fruits Rouges, Virgin Mojito Tropical (supplément 1 €)

Virgin by Martini - 8€

Martini sans alcool, tonic
Floreal ou Vibrante



LES FESTIVITES



Un bar de nuit

Des cocktails originaux aux jus de fruits les plus exotiques, en passant par des vins, Champagnes et spiritueux de qualité, nos barmen seront aux petits soins pour combler vos convives !
La soirée ne fait que commencer...

**Boissons en supplément*

Spiritueux (Whisky, Gin, Vodka, Rhum, autres boissons) SOFTS OFFERTS
- 90 € par bouteille

Champagne brut - Lallier 75 cl
- 75 € par bouteille

Crémant de Savoie, Château de Manjoud, les Bulles d'Hortense 75 cl
- 51 € par bouteille

Les softs (jus de fruits, autres boissons)
- 15 € par bouteille



Votre créateur d'ambiance

Les fleurs préférées de madame parfument subtilement les lieux pendant que le quintet de jazz favori de monsieur entame les premiers accords pour une ouverture de bal originale et réussie...

À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous serons force de proposition et insufflerons avec vous l'ambiance féérique, intimiste, romantique ou majestueuse que vous souhaitez donner à votre fête de mariage. (DJ, orchestre live, jazz band...)



La privatisation du Refuge du Montenvers est gratuite jusqu'à 23h00.
A partir de cet horaire, un tarif de 800€ par heure entamée sera facturé (jusqu'à 02h00 du matin maximum)

LE BRUNCH

- Brunch Traditionnel -

55 € par personne
39 € en supplément petit déjeuner

Boissons

Thé, café, chocolat
Jus d'orange
Sélection de vins par notre Chef
Sommelier

* **

Sucrés

Gros pains de campagne
Viennoiseries : pain au chocolat,
croissant
Beurre, confitures de Savoie et miel
Cake et brioche
Fromage blanc

* **

Fromages affinés de Savoie

Salés

Charcuterie
Salade d'alpage (mesclun,
croûtons, œufs, lardons)
Crèmeux de légumes
Œufs mimosa, lard paysan,
pommes sautées
Cocotte de légumes
Volaille Rotie
Purée de pomme de terre à la
Tomme de Savoie
Terrine Maison

* **

Au buffet

Panna cotta
Salade de fruits
Tarte Myrtille
Gâteau au chocolat



Brunch, uniquement proposé dans le cadre d'une **privatisation jusqu'à 11h00**
Possibilité de prolonger la privatisation **jusqu'à 14h00** avec un supplément tarifaire

Tous nos prix sont nets en Euros / Service inclus, toutes taxes comprises



VOS ACTIVITES

Au cœur des Alpes, échappez-vous en famille ou entre amis le temps d'une balade en pleine nature, ponctuée par la découverte d'espaces d'une beauté insoupçonnée...
Nous vous proposons de contacter directement les prestataires privilégiés avec qui nous travaillons régulièrement:

Multi Activités: La compagnie des guides
www.chamonix-guides.com

Multi Activités: Caméléon Organisation
www.cameleon-alpes.com

Yoga Ingrid Bott
www.ingridbott.com

Conférence Glaciologie Luc Moreau
www.moreauluc.com



CONDITIONS DE VENTE



TARIFS

Le tarif de l'hébergement est un forfait indissociable. En effet, il s'agit d'une privatisation du lieu qui comprend les 18 chambres dont le dortoir.

La privatisation s'entend de 18h le jour de l'arrivée à 10h le lendemain et inclut l'hébergement et les petits déjeuners.

Le tarif sont sur demande en fonction de la période demandée.

Taxes de séjour: 4,60 € par adulte

ARRIVÉE

Nous ferons tout notre possible pour que les chambres soient prêtes dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 16h00.

DÉPART

Les chambres doivent être libérées pour 11h le jour du départ.

NOMBRE DE CHAMBRES & PRIVATISATION

A la réservation, toutes les chambres du Refuge du Montenvers vous sont attribuées.

Les mariages avec animation musicale s'effectuent uniquement en privatisation.

TRAIN

Pour accéder à l'hôtel, vous devez utiliser le train à crémaillère du Montenvers. Si vous souhaitez accueillir plus de 59 invités à votre mariage, vous devrez affréter un train spécial pour les faire redescendre après la soirée.

Les tarifs 2024* sont les suivants :

Un aller avec un retour entre avant 23h30 : 3510 €

Un aller avec un retour entre 23h30 et 1h du matin : 4060 €

Un aller avec un retour entre 1h et 2h du matin : 4610 €

TARIFS

Devis sur demande en fonction des prestations sur-mesure choisies par vos soins.

NOMBRE DE CONVIVES

Doit être fixé 15 jours avant la date de la réception, et servira de base à la facturation.

HEURE LIMITE ET HEURE SUPPLÉMENTAIRE

L'heure limite est fixée à 23h00.

En accord avec la direction, une prolongation peut être possible avec un supplément horaire de 800 euros jusqu'à 02h00 du matin maximum.

ARRHES

À la confirmation, un devis vous est adressé, ainsi qu'une demande d'acompte ; la réservation n'est considérée ferme qu'à réception des arrhes : 30 % à la confirmation, 30 % deux mois avant la date, 30 % un mois avant, soit un total d'arrhes de 90% du montant total du devis.

SOLDE

À régler le lendemain de la réception et sans escompte.

ANNULATION

Dans le cas d'une annulation de la réception, les arrhes seront conservées par l'hôtel.

**Tarif pour l'ensemble des billets de train AR des invités.*

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer pour 2025

NOS RECOMMANDATIONS PRESTATAIRES

L'ANIMATION MUSICALE (uniquement en privatisation)

Carpediem Evenement - +33457446491 - web@carpediemevenement.com
www.carpediemevenement.com

Douglas JONES - DJ - +33671031377 - djstixtrix@gmail.com
www.djnubium.com

Ayhan SEKER - DJ - +33623577780 - Ayhan-seker@orange.fr

Clap's & Co - Duo Pop jazz - +33616742893

Just married Band - Pop Folk - +33607888629

Alain - Pop Rock - +33609046774

Lionel Tuaz - Accordéon - +33609171061

FLEURS/DECORATION

Fleuricimes - +33450530315

Sabine Masson - +33450533079

PHOTOGRAPHES

Mona MARCHAND ARVIER - +33659488186 - monamarchandarvier@gmail.com
www.montblancphoto.fr

Melanie DELORME PHOTOGRAPHIE - +33615528401 - info@melaniedphotographie.com
www.melaniedphotographie.com

Florence GRANDIDIER - +33611287520 - florencegrandidier@gmail.com
www.florencegrandidier.pixieset.com

Manon Guenot - +33638937411 - manon.guenot@gmail.com
www.manonguenot.com

Corentin LERAY - 0785818075 - corentin.leray@yahoo.fr
corentinleray-photographe.com

COIFFEUR/MAQUILLEUR

LE SALON (coiffeur/maquilleur) - +33450531775

Elodie Bayen-Sauneres (maquilleuse) - +3389095623 - Instagram: Chamonix Beauty



RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS

Refuge du Montenvers

Le Montenvers

Chamonix-Mont-Blanc 74400 - FR

07 89 29 22 15

Mail : events@refugemontenvers.fr

Le site du Montenvers n'est pas accessible en voiture. Pour vous rendre au Refuge du Montenvers ou au restaurant Le Panoramique Mer de Glace, un voyage de 20 minutes à bord du train du Montenvers vous attend. Destination : 1913 m d'altitude au pied de la célèbre Mer de Glace.

Accès au train du Montenvers : 35 place de la Mer de Glace
74400 Chamonix-Mont-Blanc

Pour vous rendre à Chamonix

EN TRAIN

Gare TGV de Genève - 1h

Gare TGV de Sallanches - 20min

EN AVION

Aéroport International de Genève - 55min

Aéroport de Lyon - 2h

EN VOITURE

Depuis Genève - 1h

Depuis Lyon - 2h15



Your event at the Refuge du Montenvers

2024 - 2025





AN AMAZING PLACE

THE ADVENTURE BEGINS WITH THE TRAIN



A marvellous 20-minute journey awaits you on board the mythical little red cogwheel train through the mountainside. Destination: 1,913 m above sea level, at the foot of the famous Mer de Glace.

ALONE ON BOARD - PRIVATIZATION

The Montenvers train all to yourself... Take advantage of full privatization of the train to get to the foot of the site, outside opening hours. A tailor-made escape to suit your every whim.

Prices and quotations on request.



We would like to inform you that Le Refuge cannot be held responsible for the weather conditions encountered when using the transport ticket issued by Compagnie du Mont Blanc, and consequently for the cancellation of the service booked (a postponement or refund of the deposit will always be offered).

ACCOMMODATION

Privatization of the Montenvers Refuge includes :

10 Refuge rooms : 1 double or twin bed - *up to 2 people*

2 Hiker rooms : 1 double or twin bed + 1 single - *up to 3 people*

2 Hiker Family rooms : 1 double or twin bed + 1 single + bunk beds - *up to 5 people*

2 Altitude Suites : 1 double or twin bed + 1 single - *up to 3 people*

1 Tribe of 7 : 2 double beds (1 non-twinable), 3 single beds - *up to 7 people*

1 Tribe of 10 : 2 double beds (non-twinable) and 6 single beds - *up to 10 people*
(bathroom with private shower and separate WC on landing) // sold as 1 bedroom

In-room gifts*

“Pure Altitude” **soap** - 3 €

Toothbrush kit - 3 €

Pen with Refuge du Montenvers logo - 3.50 €

Water bottle with Refuge du Montenvers logo - 4 €

Mignonette of **liqueurs** 5 cl (genepi, raspberry, tangerine) - 5 €

Tote Bag with Refuge du Montenvers logo - 10 €

Buff with Refuge du Montenvers logo - 12 €

Mug with Refuge du Montenvers logo - 15 €

Sunscreen Stick - 16 €

Diffuser with Refuge du Montenvers logo - 19 €

Wireless **charger** - 24 €

Cap with Refuge du Montenvers logo - 24 €

Thermos with Refuge du Montenvers logo - 29 €

T-Shirt with Refuge du Montenvers logo - 40 €

*5 € per gift in room



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

THE RECEPTION

Let yourself be carried away by the authenticity of a high-altitude restaurant. Enjoy an exceptional dining experience in our authentic and warm dining room. The Restaurant du Montenvers offers mountain cuisine, with a focus on transalpine flavors.

Capacity for a cocktail reception: 80 to 120 guests

Seated dinner capacity: up to 100 guests maximum

Divided into two different rooms (Verrière and Salle Historique)



COFFEE BREAK

- CLASSIC coffee break -

14 € per person

Tea, coffee, filtered water (mineral and sparkling), fruit juices, baskets of pastries

- SAVOYARD coffee break -

17 € per person

Filtered water (mineral and sparkling), cheese and charcuterie boards



All our rates are net in Euro / service and all taxes included

APERITIF

Amuse Bouche

4 amuse bouche - 12 €

Toasts

Raw ham
Alpes dried meat
Smoked salmon
Goat cheese mousse
Home made terrine

Seasonal soups

Appetizers

Reblochon cheese and ham sweet
Chicken wrap
Vegetal taboulé
Beaufort cheese biscuit

Prestige appetizers (additionnal 1 €)

Duck Foie gras
Truffled cream
Bonbon of duck breast and roasted pears
Smoked salmon and blue cheese cream



To share

Our suggestions

Boards

1 board for 3 persons

Charcuterie board - 19 €

Savoie ham, Bauges herb ham, Savoie dry-cured ham, Savoie smoked pork tenderloin

Cheese board - 19 €

Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis

Fondue

1 Caquelon for 20 persons - 50 €

Montenvers Fondue 700g
Meule de Savoie, Beaufort, Abondance



REFUGE DU
MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

DRINKS

Classic Aperitifs

- Molled wine - 5 €
- Ricard, pastis 51, Campari, Red Martini 5cl - 6 €
- Crémant de Savoie - 9 €
- Glass of Savoie wine: red, rosé, white - 7 €
- Classic Kir - 8 €
- white wine, blueberry cream or chestnut cream

Aperitifs - 14 cl

- with Crémant de Savoie
- Crémant de Savoie with chestnut or fruit cream - 12 €

Mont-Blanc beers - 33 cl

- Blond, white, red, genépi, blue, I.P.A.- 8 €

Liquors - 5 cl

- Limoncello - 10 €
- Amaretto - 10 €
- Bailey's - 10 €
- Génépi - 10 €
- Get 27, Get 31 - 10 €
- Grand Marnier - 10 €
- Green Chartreuse - 14 €

Softs drinks

- Perrier 33 cl - 5 €
- Schweppes, Limonade, Ice Tea, Orangina 33 cl - 5 €
- Coca cola, Coca cola zéro 33 cl - 5 €
- Granini fruit juice 25 cl - 4.50 €
- Water syrop - 3 €



Group Packages

- drinks package per person
- 2 drinks - 20 € per person
- 3 drinks - 27 € per person
- 4 drinks - 32 € per person
- Choose from our aperitif suggestions
- Excluding cocktails and hard liquor*

By the bottle / by the keg

- Bottles of alcohol - 90 € SOFTS OFFERED
- whisky, gin, vodka, rum, get

- Mont Blanc blond keg 30 l - 310 €
- Mont Blanc white keg 20 l - 300 €
- Mont Blanc red keg 20 l - 300 €
- Billing by the open keg/bottle

Jar 50 cl - 55 €

- Genépi, Chartreuse, Limoncello

Champagne 75 cl - 75 €

- Champagne Lallier

Corkage fee

- Wine & Champagne
- Billing per opened bottle 75 cl - 18 €

COCKTAILS

- Cocktails -

With alcohol

l'Alpin - 9.50 €

Génépi 6 cl, orange juice, raspberry syrup, sparkling water

Manhattan - 10 €

Whisky 6 cl, red martini 3 cl, angostura

Spritz Apérol - 11 €

Apérol 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

Spritz St Germain - 12 €

St Germain 4 cl, prosecco 6 cl, perrier

New Belini - 11 €

Vodka 4 cl, lime juice, prosecco, peach syrup

Amaretto Sour - 11 €

Amaretto 6cl, lemon juice, cane sugar syrup

Moscow Mule - 11 €

Vodka 4cl, ginger beer, lime

Bloody Mary - 12 €

Vodka 4 cl, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, celery salt, pepper

Mojito - 14 €

White rum 4 cl, mint, cane sugar, lime, sparkling water
Variants : Red Fruits Mojito, Tropical Mojito

- Mocktails -

Alcohol free

Homemade Limonade - 6 €

Jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

Le Chose - 7 €

Jus de pamplemousse, tonic

Virgin On The Refuge - 8 €

Pineapple juice, cranberry juice, peach syrup

Virgin Mojito - 8 €

Lemon, mint, apple juice, cane sugar, sparkling water

Variants : Virgin Red Fruits Mojito, Virgin Tropical Mojito (additionnal 1 €)

Virgin by Martini - 8€

Alcohol free martini, tonic
Floreal or Vibrante



LUNCH

- The Climber Menu -

**Starter + Main Course + Dessert,
filtered water and coffee/tea
33€ per person**

Warm goat's cheese tartine with green salad
or
Cheese tart
or
Seasonal vegetables velouté

* **

Diot de Savoie, creamy polenta
or
Péla des Aravis

* **

Panacotta
or
Apple Tatin
or
Chocolate mousse

- The Alpinist Menu -

**Starter + Main Course + Dessert,
filtered water and coffee/tea
48€ per person**

Duck foie gras with fruit chutney
or
Mountain salad
or
Trout gravelax with beet purée,
acidulated red fruit sauce

* **

Oven-braised pork ribs, barbecue sauce and field
potatoes
or
Arctic char, risotto and seasonal vegetable flan

* **

Blueberry tartlet
or
Chocolate Entremet
or
Cheese board to share

- Children's Menu - until 12 years old

**Main course + dessert - filtered water
14 € per person**

Chopped steak, French fries
or
Fish and Chips, green beans
or
Péné with carbonara sauce

* **

Home made icecream
or
Chocolate mousse



Group menus for **10 people** or more
Please make a common choice for all guests (same starter, main course and dessert)
Two service options: **12h or 14h**

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



LUNCH PACKS

Takeaway only

- Lunch Pack -

Bar des Glaciers

14 € per person

1 Sandwich

Parisian Baguette / Mixed Baguette /
Végétarian Baguette

* **

1 Drink 50 cl

Coca Cola / Coca Cola Zéro / Badoit /
Evian

* **

1 Dessert

Brownie / Chocolate Muffin/ Nutella
Muffin / Cookie

Refuge du Montenvers water bottle - €4
Optional salad lunch pack - supplement 3€

Baguette Parisien: Ham, butter

Baguette Mixte: Ham, butter, Emmental cheese

Baguette Végétarien: Tomato confit, herb and garlic cheese, fried onions, salad

Salade montagnarde: Salad, bacon, emmental cheese, egg, fried onions, croutons

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

- Lunch Pack -

Montenvers

20 € per person

1 Sandwich

Parisian Baguette / Mixed Baguette /
Végétarian Baguette

* **

1 Bag of chips

* **

1 Drink 50 cl

Evian / Coca Cola / Fanta/ lemon Volvic/ Badoit

* **

1 Dessert

Brownie / Chocolate Muffin/ Blueberry Muffin / Cookie

* **

1 fruit



DINER

Group menus for **10 people or more**

Please make a common choice for all guests (same starter, main course and dessert)

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

- The TRADITIONAL Refuge Menu -

Starter + main course + dessert, filtered water and coffee/tea
46 € per person

Profiterole of goat cheese, nutmeg cream

or

Home made terrine with condiments and farmhouse bread

or

Seasonal vegetables velouté

* * *

Roasted char, winter vegetables, chestnuts and shellfish coulis

or

Roast poultry like a blanquette, seasonal vegetable casserole

or

Oven-braised pork ribs, barbecue sauce and field potatoes

* * *

Vacherin

or

Blueberry tartlet

or

Chocolate craving

- The SAVOYARD Refuge Menu -

Main course + dessert, filtered water and coffee/tea
46€ per person

Cheese fondue from the Val d'Arly Cooperative

Beaufort, Abondance, Meule de Savoie

or

Traditional Tartiflette

or

Val d'Arly Fondant

* * *

Vacherin

or

Blueberry tartlet

or

Chocolate craving



**REFUGE DU
MONTENVERS**

— ESTD. 1880 —

DINER

- Les Drus Menu -

(evenings only)

Starter + main course + dessert, filtered water and coffee/tea

74€ per person

84 € - with cheese platter

Smoked salmon, creamy herbs and tangy vinaigrette

or

Fine mushroom tart with Val d'Arly cheese

or

Buckwheat crozet with truffles, celery cream

* **

Mushroom and cheese rotate

or

Arctic char with ginger cream, chard leaves
and seasonal vegetables

or

Lamb mouse confit, creamy polenta and vegetable bouquet

* **

Chocolate Entremet

or

Framboisier

or

Mont-Blanc du Refuge

- Children's Menu - until 12 years old

Main course + dessert - filtered water

14 € per person

Savoyard burger, French fries

or

Fish and Chips, green beans

or

Péné with carbonara sauce

* **

Home made icecream

or

Chocolate mousse



For the 2 menus :

Supplement for a plate of regional cheeses (4 pieces) - 11 € per person

Supplement for a **pièce montée** in place of dessert - 6 € per person (minimum 10 people)

Group menus for groups of **10** or more: Please make a common choice for all guests (same starter, same main course and same dessert).

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



STANDING DINER

- Refuge Cocktail Reception -

65 € per person

Burrata in a crust with pistachio pesto
Marinated sardines
Trout gravelax, beet purée, tangy sauce
Smoked salmon tratines
Vegetable tabbouleh

* * *

Charcuterie and cheese board
Fondue pot - 700g *
Beaufort tuile
Cheese quiche
Vegetable quiche
Foccacia assortment

* * *

Blueberry tartlet
Chocolate mousse
Vacherin glacé
Panna cotta

* Morel fondue - supplement €3

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



DRINK PACKAGES

Alcohol-free 5 € per pers.

Filtered water
Coffee

Savoyard Jar - 9 € per pers.

Based on one jar for 2 guests *

Vin de Savoie, white, 50 cl
Vin de Savoie, red, 50 cl

Pays d'Oc. Jar- 10 € per pers.

Based on one jar for 2 guests *

Vin du Pays d'Oc, white, 50 cl
Vin du Pays d'Oc, red, 50 cl

Languedoc Roussillon - 12 € per pers.

Based on a 75 cl bottle of wine for 3 guests *

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, red
IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, white

Savoie Wine- 13 € per pers.

Based on a 75 cl bottle of wine for 3 guests *

Fleur Blanche, Cave de Cruet, white
Gamay, Cave de Cruet, red

Prestige Wine Package - between 25 and 55 € per pers.

Based on a bottle of wine 75 cl for 2 guests *

A selection of wines will be proposed by our Head Sommelier

Jar 50 cl

Vin de Savoie, White, Red- 19 €
Vin du Pays d'Oc, White, Red - 21 €

Bottle 75 cl

IGP Pays d'Oc, La Petite Source, Domaine Robert Vic, Blanc, Red- 37 €
Fleur Blanche, Cave de Cruet, White - 40 €
Gamay, Cave de Cruet, Red - 42 €

Water

Mineral and sparkling water at will - 1 € per person
FREE for children



* All colors combined

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.

FESTIVITES



Night Bar

From original cocktails to the most exotic fruit juices, as well as top-quality wines, champagnes and spirits, our bartenders will be on hand to delight your guests! The evening is just beginning...

*Drinks extra

Spirits (Whisky, Gin, Vodka, Rum, other drinks) **SOFT OFFERED**
- 90 € per bottle

Champagne brut - Lallier 75 cl
- 75 € per bottle

Crémant de Savoie, Château de Manjoud, les Bulles d'Hortense 75 cl
- 51 € per bottle

Softs (fruit juices, other drinks)
- 15 € per bottle

Ambiance maker

Madame's favorite flowers subtly perfume the room, while Monsieur's favorite jazz quintet start the first chords for an original and successful ball opening... We'll listen to your wildest desires and work with you to create the magical, intimate, romantic or majestic atmosphere you want for your wedding party (DJ, live orchestra, jazz band...).



Privatization of the Refuge du Montanvers is free until 11:00 pm.
After this time, a fee of 800€ per hour will be charged (until 02:00 a.m. maximum).

BRUNCH

- Traditional Brunch -

55 € per person
39 € breakfast supplement

Beverages

Tea, coffee, chocolate
Orange juice
Wine selection by our Sommelier

* **

Sweets

Large country breads
Viennoiseries: pain au chocolat,
croissant
Butter, Savoy jams and honey
Cake and brioche
Cottage cheese

* **

Mature Savoie cheeses

Savoury

Cold meats
Alpine salad (mesclun,
croutons, eggs, bacon)
Vegetables velouté
Mimosa eggs, country bacon,
sautéed potatoes
Vegetable casserole
Roast poultry
Mashed potatoes with Tomme de
Savoie cheese
Home-made terrine

* **

At the buffet

Panna cotta
Fruit salad
Blueberry tart
Chocolate cake



BBrunch, only available for privatization **until 11:00 a.m.**
Possibility of extending privatization **to 2:00 pm** with an additional charge

All our prices are net in Euros / Service included, all taxes included.



ACTIVITES

In the heart of the Alps, escape with family or friends for a nature walk, punctuated by the discovery of areas of unsuspected beauty...
We invite you to contact directly the privileged service providers we work with on a regular basis :

Multi Activities : La compagnie des guides
www.chamonix-guides.com

Multi Activities : Caméléon Organisation
www.cameleon-alpes.com

Yoga Ingrid Bott
www.ingridbott.com

Conférence Glaciologie Luc Moreau
www.moreauluc.com



SALES CONDITIONS



RATES

The accommodation rate is an indivisible package. In fact, this is a privatization of the site, which includes all 18 rooms, including the dormitory. Privatization runs from 6 p.m. on the day of arrival to 10 a.m. the following day, and includes accommodation and breakfast. Rates are available on request, depending on the period requested. Tourist tax: €4.60 per adult.

ARRIVAL

We will do our utmost to ensure that rooms are ready as soon as possible. Please note, however, that this will only be possible from 4.00 pm onwards.

DEPARTURE

Rooms must be vacated by 11am on the day of departure.

NUMBER OF ROOMS & PRIVATIZATION

Upon reservation, all rooms at the Refuge du Montanvers are allocated to you. Weddings with musical entertainment are only available on a private basis.

TRAIN

To reach the hotel, you must use the Montanvers cog railway. If you wish to welcome more than 59 guests to your wedding, you will need to charter a special train to bring them back down after the evening.

The 2024* rates are as follows:

One way with return before 11:30 pm: 3510 €

One way with return between 11.30pm and 1am: 4060 €

One way with return between 1 a.m. and 3 a.m.: 4610 €

RATES

Quotation on request, depending on the customized services you choose.

NUMBER OF GUESTS

Must be agreed 15 days before the date of the and will be used as a basis for invoicing.

CUT-OFF TIME AND OVERTIME

The cut-off time is 11:00 pm. In agreement with the management, an extension may be possible with an hourly supplement of 800 euros up to 02:00 a.m. maximum.

DOWN PAYMENT

Upon confirmation, we will send you a quote and a request for a deposit. Reservations are considered firm only upon receipt of the deposit: 30% upon confirmation, 30% two months before the date, 30% one month before, for a total deposit of 90% of the total quote.

BALANCE

To be paid the day after receipt, without discount.

CANCELLATION

In the event of cancellation of the reception, the deposit will be retained by the hotel.

**Price includes all AR train tickets for guests.
Prices are subject to change for 2025*

OUR SUGGESTED SERVICE PROVIDER

LIVE MUSIC (privatization only)

Carpediem Evenement - +33457446491 - web@carpediemevenement.com
www.carpediemevenement.com

Douglas JONES - DJ - +33671031377 - djstixtrix@gmail.com
www.djnubium.com

Ayhan SEKER - DJ - +33623577780 - Ayhan-seker@orange.fr

Clap's & Co - Duo Pop jazz - +33616742893

Just married Band - Pop Folk - +33607888629

Alain - Pop Rock - +33609046774

Lionel Tuaz - Accordéon - +33609171061

FLOWERS/DECORATION

Fleuricimes - +33450530315

Sabine Masson - +33450533079

PHOTOGRAPHERS

Mona MARCHAND ARVIER - +33659488186 - monamarchandarvier@gmail.com
www.montblancphoto.fr

Melanie DELORME PHOTOGRAPHIE - +33615528401 - info@melaniedphotographie.com
www.melaniedphotographie.com

Florence GRANDIDIER - +33611287520 - florencegrandidier@gmail.com
www.florencegrandidier.pixieset.com

Manon Guenot - +33638937411 - manon.guenot@gmail.com
www.manonguenot.com

Corentin LERAY - 0785818075 - corentin.leray@yahoo.fr
corentinleray-photographe.com

HAIRDRESSER/MAKE-UP ARTIST

LE SALON (hairstylist/make-up artist) - +33450531775

Elodie Bayen-Sauneres (make-up artist) - +3389095623 - Instagram: Chamonix Beauty



INFORMATION AND RESERVATIONS

Refuge du Montenvers

Le Montenvers

Chamonix-Mont-Blanc 74400 - FR
+33 7 89 29 22 15

Mail : events@refugemontenvers.fr

The Montenvers site is not accessible by car. To get to the Refuge du Montenvers or the restaurant Le Panoramique Mer de Glace, a 20-minute journey aboard the Montenvers train awaits you. Destination: 1913 meters above sea level at the foot of the famous Mer de Glace.

Access to the Montenvers train: 35 place de la Mer de Glace
74400 Chamonix-Mont-Blanc

To go to Chamonix

BY TRAIN

Geneva TGV train station - 1h15
Sallanches TGV train station - 30 min

BY FLIGHT

Geneva International Airport - 1h15
Lyon Airport - 2h15

BY CAR

From Geneva - 1h
From Lyon - 2h30

