



# VOS ÉVÉNEMENTS

## L'Alpaga\*\*\*\*\*, Megève



By Beaumier

---

---

## **MEGÈVE – UN VILLAGE AUTHENTIQUE UNIQUE ET INTEMPOREL**

L'Alpaga se situe au cœur des Alpes, à Megève, et offre une magnifique vue sur le Mont Blanc à 1100 m d'altitude.

Niché au cœur du Pays du Mont Blanc dans un cadre exceptionnel, doté d'une histoire et d'un patrimoine hors du commun, Megève possède une âme qui va bien au-delà des images que l'on a de ce lieu unique.

Elle cultive le charme d'un vrai village épanoui autour de sa place principale aux allures médiévales, avec ses vieux quartiers aux ruelles étroites, ses fraîches placettes égayées de fontaines et de lavoirs : le cachet d'une architecture de montagne qui a su respecter son histoire.

L'Alpaga embrasse tout le val d'Arly et place le visiteur dans un univers de grandeur et de beauté pure.



**En avion:** Aéroport de Genève Cointrin (1h/80km)

Aéroport de Lyon Saint Exupéry (2h/175km)

**En hélicoptère:** altiport de Megève (20min/10km)

**En train:** gare de Sallanches (30min /20km)



## L'ALPAGA, UN HAMEAU UNIQUE FACE AU MONT-BLANC

Niché au Coeur des Alpes, face au Mont Blanc,  
l'Alpaga est le lieu parfait pour votre événement.

L'Alpaga est situé à 5minutes en voiture du centre  
ville  
ou à 20 minutes à pied.



## L'ALPAGA – LES CHALETS MÈGEVANS



Hameau, Gastronomie et Luxe,

### L'ALPAGA EN BREF

- 22 chambres et 5 suites-appartements
- 6 chalets privés de 3 à 6 chambres
- 2 restaurants : « La Table de l'Alpaga », restaurant doublement étoilé depuis janvier 2020
- « Le Bistrot de L'Alpaga », la brasserie
- Un spa intérieur: un bassin ludique, un hammam, une salle de fitness et 3 cabines de massage
- Un spa extérieur: un sauna au feu de bois et un bain nordique face au Mont Blanc
- De nombreuses activités
- Des salles de réunions mises en place sur mesure pour votre évènement
- Une équipe dédiée à votre évènement

## **L'ALPAGA, UN HAMEAU IDÉAL POUR UN EVENEMENT PRIVÉ**

Voici une vidéo pour vous imprégner de l'hôtel :



## **WELCOME DRINK ET PAUSES GOÛTERS**

Si vous souhaitez un gouter de bienvenue ou après une activité, voici notre offre:

### **GOÛTER TRADITIONNEL**

Incluse dans le forfait séminaire

A la carte: 12€ par pers / par pause

Profitez tout au long de votre réunion d'un buffet :

Boissons chaudes

Jus de fruits

Viennoiseries, cakes, suggestions du chef.

### **GOÛTER FRAICHEUR**

20€ par pers / par pause

Savorez une pause fraîcheur autour des fruits de saison :

Jus de fruit frais pressés : orange et pamplemousse

Tartes

Salade de fruits



### **GOÛTER SAVOYARD**

18€ par pers / par pause

Donnez à votre pause une touche montagnarde :

Plateau de charcuterie

Plateau de fromage

Avec un verre de vin : +8€ par personne

### **GOÛTER CHOCOLAT**

20€ par pers / par pause

Dégustez une pause faite maison déclinée sous le thème

du chocolat :

Moelleux au chocolat

Mousse au chocolat

Chocolat chaud (ou autres boissons chaudes)

## NOS FORFAITS SÉMINAIRES

**Votre demi-journée d'étude** 80€ par personne

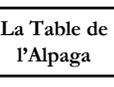
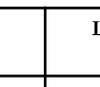
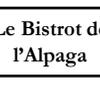
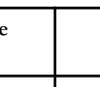
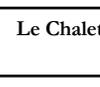
- La mise à disposition de la salle de réunion équipée
- Matériel de conférence (vidéoprojecteur, tableau papier, écran, bloc et stylos)
- Une pause gourmande
- Déjeuner dans notre brasserie l'Onyx avec un menu imaginé et préparé par le Chef Anthony Bisquerra incluant eaux, café, thé
- Les eaux minérales en salle de séminaire
- Le wifi

**Journée d'étude** : supplément de 15€ par personne

**Location de l'espace de travail seul à la demi-journée** : 250€



## NOS ESPACES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Disposition des salles	La Table de l'Alpaga	Le Bistrot de l'Alpaga	Le Chalet	Le Lobby	Le Salon
					
 U	20 places		16 places		15 places
 THÉÂTRE	40 places	40 places			20 places
 CLASSE	30 places		20 places		16 places
 COCKTAIL	70 places	70 places		60 places	
 BANQUET	50 places	74 places			
 BOARD	18 places	20 places	10 places		16 places

---

## NOS PAUSES GOURMANDES DANS NOS FORAITS SÉMINAIRES

La pause incluse dans le forfait séminaire correspond à la pause permanente, s'adapte en fonction de votre choix et selon la suggestion du jour. Si vous souhaitez une pause plus personnalisée, voici ce que nous vous proposons :

### PAUSE PERMANENTE

Incluse dans la ½ journée d'étude  
A la carte: 12€ par pers / par pause

Profitez tout au long de votre réunion d'un buffet :

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
Viennoiseries, cakes, etc.

### PAUSE FRAÎCHEUR

10€ par pers.\* / par pause

Savourez une pause fraîcheur  
autour des fruits de saison :

- Jus de fruit frais pressés
- Tartes
- Salade de fruits



### PAUSE SAVOYARDE

10€ par pers\* / par pause

Donnez à votre pause une touche montagnarde :

Plateau de charcuterie  
Plateau de fromage  
Avec un verre de vin : +8€ par personne

### PAUSE CHOCOLATÉE

10€ par pers\* / par pause

Dégustez une pause faite maison  
déclinée sous le thème du chocolat :

- Moelleux au chocolat
- Tartes, Mousse au chocolat

*\*Prix par personne, par pause, en supplément au package séminaire*

## NOTRE BRASSERIE « Le Bistrot de L'Alpaga »



Restaurant ouvert tous les jours pour les déjeuners et diners.  
Le Bistrot de L'Alpaga offre une cuisine de montagne authentique et de saison  
Horaires de service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.  
Allergies et restrictions alimentaires à connaître 14 jours avant l'évènement.

---

## **MENU 3 PLATS SÉMINAIRE**

Compris dans les formules séminaires, ou 55€ par personne

Voici des exemples de menu du chef

### **PLATS**

Filet de truite sauce crustacés en hiver, sauce aromates en été

Cabillaud, sauce vierge en été

Echine de porc, jus à la sarriette

Parmentier de canard confit à la polenta et roquette (en été) / mâche  
(en hiver) au pignon de pin

Assiette de légumes de saison

### **DESSERTS**

Assiette de fromage (Peut être sélectionnée en plus du dessert +14€)

Tarte aux fruits de saison

Salade d'agrumes, sorbet yaourt Uniquement l'hiver

Entremet chocolat et praliné

Chou croustillant praliné

Tiramisu traditionnel

Mont Blanc

Fondant au chocolat

Fraisier Uniquement l'été

Soupe de Peche Verveine, sorbet framboise Uniquement l'été

### **ENTRÉES**

Salade croquante, vinaigrette d'herbes

Œuf à 64°, crémeux de choux fleur, œufs de brochet fumés

Truite gravlax, faisselle aux herbes

Velouté de courge, châtaigne et lard paysan Uniquement l'hiver

Carpaccio de bœuf aux aromates et au beaufort

Tomates anciennes, faisselle de chèvre aux herbes Uniquement l'été

### **GARNITURE AU CHOIX**

Ecrasé de courges Uniquement l'hiver

Ratatouille Uniquement l'été

Gratin dauphinois

Cocotte de légumes

Risotto de crozet

Polenta crémeuse

## MENU BUFFET

Compris dans les formules séminaires (De 15 à 70 personnes)

*Pour un déjeuner plus informel, nous pouvons vous proposer de vous réunir autour d'un buffet (3 entrées, plat à l'assiette, 3 desserts).*



### LES ENTRÉES :

Salade croquante de saison	Saumon gravlax
Plateau de charcuterie régionale	Tarte de diots
Gaspacho de courgettes ou Velouté de butternut (en fonction de la saison)	
Rillettes de poissons, faisselles aux herbes, accompagnés de toasts et légumes	

### LES PLATS :

Paleron de boeuf sauce Mondeuse, gratin de pomme de terre  
Poitrine de porc braisée, purée de patate douce  
Truite, légumes du moment, beurre aux baies de genièvre  
Suprême de poulet fermier, risotto de Crozet  
Assiettes de légumes de saison

### LES DESSERTS :

Salade de fruits de saison	Tarte au chocolat
Tarte aux fruits de saison	Savarin au génépi
Paris Brest	Mini chou Mont-Blanc

---

## MENU FINGER FOOD

Compris dans les formules séminaires (de 15 à 70 personnes)

*Forfait incluant 6 choix par personne à sélectionner parmi les propositions suivantes :*

### SALÉS :

- Gravlax de truite au citron confit
- Croustillant de canard Confit aux épices et amandes
- Tartelette betterave et beaufort *Uniquement l'hiver*
- Mini Choux Club Sandwich classique
- Terrine de foie gras, poire au vin chaud épicé *en hiver*  
*et chutney de melon en été*
- Mouse de pomme de terre au lard paysan
- Truite fumée et avocat
- Toasts Savoyard (reblochon et diot fumé)
- Velouté de courge *Uniquement en hiver*
- Gaspacho Courgettes *Uniquement en été*
- Poitrine de porc braisé sauce barbecue
- Crème de céleri et pommes vertes œufs de truite *Uniquement en hiver*
- Plateau de charcuterie et condiments
- Emulsion choux fleur et œufs de brochet fumé *Uniquement en hiver*
- Carpaccio de bœuf aux aromates

### SUCRÉS :

- Salade de fruits de saison
- Moelleux au chocolat
- Tartelette poire amande
- Tartelettes fruits de saison
- Mini Chou Mont-Blanc
- Brochettes de fruits rouges *Uniquement l'été*
- Brochette de fruits exotiques *Uniquement l'hiver*
- Mini chou praline
- Mini financier
- Mini macaron
- Mini Baba
- Flocons de Megève
- Cannelé
- Tiramisu

## **NOS FORFAITS BOISSONS**

### **FORFAIT EAU**

Eau minérale plate & gazeuse  
Café & Thé

10€ par personne

### **FORFAIT VIN CLASSIQUE**

Suggestion de vin par notre chef sommelier  
Une bouteille de vin classique pour 3 personnes  
Eau minérale plate & gazeuse  
Café & Thé

30€ par personne

### **FORFAIT VIN SUPERIEUR**

Suggestion de vin par notre chef sommelier  
Une bouteille de vin supérieur pour 3 personnes  
Un verre de Genépi par personne  
Eau minérale plate & gazeuse  
Café & Thé

45€ par personne

---

## **NOTRE RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ « LA TABLE DE L'ALPAGA » \*\***



Restaurant doublement étoilé au guide Michelin depuis 2020, notre chef Anthony Bisquerra vous emmène des côtes atlantiques aux terres mégevanes, pour sublimer les produits locaux et de saisons.  
Ouvert du mercredi au dimanche de 19h30 à 21h30.  
Allergies et restrictions alimentaires à connaître 14 jours avant l'évènement.

## **NOTRE OFFRE GASTRONOMIQUE**

Des côtes atlantiques aux terres mégevanes, Anthony Bisquerra a noué des liens étroits avec les artisans locaux. Passionné par le goût des produits, il propose un menu exclusif autour des légumes auxquels il porte une attention délicate. Les artisans lui apportent des produits d'exception, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.

Pour votre évènement, notre chef vous propose :

### **Balade gourmande en 6 étapes, hors boissons :**

150 €



*Eaux et cafés ne sont pas inclus. Une proposition de menu vous sera faite, directement inspiré de la carte de notre restaurant. Le menu sera commun à tous les convives, préalablement sélectionné par vos soins. Pour des raisons de qualité de service, le nombre de personne à la Table de l'Alpaga peut être limité en fonction des disponibilités et en fonction de la taille des groupes, le menu en 4 étapes peut être imposé.*

---

Vos évènements à l'Alpaga

---

## NOTRE OFFRE DE COCKTAIL ET SOIRÉE

### FORFAIT SOFT

Eau minérale plate & gazeuse  
Soft & Jus de fruits  
Café & Thé

17€ par personne

### FORFAIT OPEN BAR

Open Bar disponible pour un apéritif ou pour une soirée après le dîner  
(minimum 20pers)

Forfait Basique 1h sans Champagne  
Forfait Premium 1h avec Champagne  
40€ par personne

25€ par personne

### FORFAIT COCKTAIL

Champagne Busin (Base 2 coupes/personne)  
Eau minérale plate & gazeuse  
Soft & Jus de fruits  
6 amuses bouches

45€ par personne



## LES ACTIVITÉS SUR MEGÈVE

Megève et ses alentours offrent un beau panel d'activités variées combinant le Plaisir, la nature, le sport et les sensations fortes. Nous serions ravis de vous conseiller et de réserver vos activités,

Voici quelques exemples:

- Randonnées en raquettes à neige
- Ski alpin et Ski de fond
- Chien de traineaux
- Descente en luge/paret
- Motos neige
- Cascade de glace
- Soirée en altitude (motoneige+diner savoyard+descente en luge)
- Balade en caliche dans le centre ville et les alentours
- Biathlon
- Curling
- Vol en parapente
- Vol en Montgolfière
- Vol en hélicoptère
- Vol en avion de tourisme



---

## NOTRE OFFRE D'ACTIVITÉS

### **Raquettes :**

Jusqu'à 10 personnes par guide

- 260€ par guide par jour
- 165€ par guide par ½ journée

### **Chien de traîneaux :**

Jusqu'à 2 personnes par traîneau

- 230€ par balade découverte de 45min pour 2 personnes

### **Moniteur de ski :**

Jusqu'à 6 personnes par moniteur

- 410€ par jour par guide
- 250€ par ½ journée par guide

### **Apéro Givré :**

De 6 à 50 personnes

- 35€ par personne incluant la remontée et la descente en luge de 800m

### **Soirée Alpage :**

Jusqu'à 50 personnes

- 105€ par personne incluant la montée en motoneige, le diner Savoyard hors boissons et la descente en luge pour rentrer

### **Vol en avion de tourisme :**

Jusqu'à 3 personnes par avion

- 435€ par vol de 45 minutes autour du Mont Blanc pour 3 personnes



## **ACTIVITÉS ET VISITE AUTOUR DE MEGÈVE**

Lors de votre séjour à l'Alpaga à Megève, n'hésitez pas à découvrir la beauté de la région Savoie Mont-Blanc.

Vous pourrez par exemple visiter les villes suivantes :

### **CHAMONIX**

*45 minutes de route de Megève*

Ouvrez les yeux et admirez ! Plusieurs excursions à Chamonix vous feront découvrir le Mont-Blanc et son massif comme le télécabine de l'Aiguille du Midi ou encore le train de Montenvers et la Mer de Glace.

### **ANNECY**

*1 heure de route de Megève*

Charmante et authentique, Annecy est une ville touristique de renommée offrant beaucoup d'activités et de visites. Surnommée la Venise des Alpes, Annecy offre un paysage magnifique entre lac et montagnes.

### **GENÈVE**

*1 heure de route de Megève*

Siège européen de l'ONU et siège principal de la Croix-Rouge, la ville est surnommée « capitale de la paix » avec sa tradition humanitaire et son charme international.

Vous pourrez profiter du Lac Léman et voir le jet d'eau, haut de 140 mètres.

Vous pourrez également visiter la vieille ville et profiter du shopping.

## NOS OFFRES DE TRANSFERTS

Tarif pour un aller simple de l'Aéroport de Genève à l'Alpaga

**Voiture standard:** 250€ par trajet  
Jusqu'à 2 personnes

**Voiture Luxe:** 420€ par trajet  
Jusqu'à 2 personnes  
*Ex: Mercedes Class A*

**Van standard:** 295€ par trajet  
Jusqu'à 6 personnes  
*Ex: Vito*

**Van Luxe:** 360€ par trajet  
Jusqu'à 6 personnes  
*Ex: Mercedes Class V*

**Sprinter:** 750€ par trajet  
Jusqu'à 15 personnes  
*Ex: Mercedes Sprinter*

**Bus:** 610€ par trajet  
Jusqu'à 30 personnes  
*Ex: Setra*

---

Vos évènements à l'Alpaga

---

## CONTACT

**Emily Hamilton – Responsable Commerciale Hôtel Alpaga \*\*\*\*\***

*e.hamilton.alpaga@beaumier.com* - + 33 (0)4 50 91 48 72 - +33 (0)6 31 15 65 19

Beaumier  
**LE VAL THORENS**  
AN 1300 ET VAL THORENS AN 1300

Beaumier  
**L'ALPAGA**  
AN 1300 ET MEGÈVE AN 1300

Beaumier  
**LE GALINIER**  
AN 1300 ET LOURMARIN AN 1300

Beaumier  
**LES 3 VALLÉES**  
AN 1300 ET COURCHEVEL AN 1300

Beaumier  
**LE MOULIN**  
AN 1300 ET LOURMARIN AN 1300

Beaumier  
**LE FITZ ROY**  
AN 1300 ET VAL THORENS AN 1300

Beaumier  
**LES ROCHES ROUGES**  
FRANCOIS SAINT-RAPHAËL AN 1300

Beaumier  
**CAPELONGUE**  
AN 1300 ET BONNIEUX AN 1300

---

---