LA FOLIE DOUCE
Perchée depuis 1969
ST-GERVAIS • MEGEVE

VOUS L'AVEZ IMAGINÉ,
LA FOLIE DOUCE L'A RÉALISÉ.

HIVER 2026-2027
OFFRES GROUPES



AJOUTEZ UNE TOUCHE DE FOLIE À VOS ÉVÉNEMENTS !

Notre promesse :

Faire de votre événement un moment inoubliable.
Déjeuner, spectacle, après-ski VIP ou privatisation : vivez l'expérience La Folie Douce Saint-Gervais/Megève face au Mont-Blanc.

Notre mission :

Faire de votre événement une expérience mémorable, placée sous le signe du plaisir, du partage et de la fête.

Faites-nous part de vos envies et de vos projets : à la Folie Douce, tout est possible !

OUVERTURE : SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2026
FERMETURE : DIMANCHE 4 AVRIL 2027



PARTIE 1

1 LIEU / PLUSIEURS AMBIANCES

NOS ESPACES



SHOW ET DÉJEUNER



DÉJEUNER OU PRIVATISATION



APRÈS-SKI VIP



PERSONNALISATION

L'ESPACE*VIP* De 12h00 à 16h00

Vivez La Folie Douce depuis un espace privilégié !
Surplombez la foule, profitez pleinement du show et dansez en toute liberté. Notre équipe vous réserve un service attentionné pour faire de votre après-ski un moment unique.

Minimum de consommation
À partir de 250 € par personne, applicable aux boissons uniquement.

Service inclus
Un emplacement de choix avec vue sur la scène.
Un service haut de gamme pour une expérience unique et exclusive.

Modalités de réservation
Groupes de moins de 20 personnes :
Contacter notre service VIP : vip-sgm@lafoliedouce.net

Groupes de 20 personnes et plus :
Demande de devis obligatoire : events-sgm@lafoliedouce.net | +33 (0)6 58 61 15 90

Capacité
20 personnes assises / 40 debout. Privatisable.





LA FRUITIÈRE • *À 12h00*

Avec ses salles lumineuses et sa magnifique terrasse offrant une vue imprenable sur les sommets et le Mont-Blanc, La Fruitière vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et raffinée. Découvrez une cuisine généreuse, élaborée à partir de produits frais et régionaux, accompagnée d'une sélection de belles cuvées.



LA PETITE CUISINE • *De 11h30 à 15h30*

Envie d'un déjeuner gourmand et convivial ? La Petite Cuisine vous propose un large choix de plats au sein de notre self-service, pour satisfaire toutes les envies.



LE CARRÉ OR • *De 12h00 à 16h00*

Vivez l'expérience La Folie Douce au plus près du show ! Situé juste à côté du DJ et des artistes, notre Carré Or est le spot idéal pour profiter pleinement de l'énergie de l'après-ski.



LE FOLIE SHOP • *De 9h00 à 16h00*

T-shirts, doudounes, bonnets, casquettes et accessoires tendance : retrouvez au Shop une large sélection de produits aux couleurs de La Folie Douce. De quoi faire plaisir… ou se faire plaisir !

PERSONNALISATION SUR DEMANDE - À PARTIR DE 3 €

NOS **CAPACITÉS**

	INTÉRIEUR		EXTÉRIEUR			
	ASSIS	COCKTAIL	ASSIS	COCKTAIL	DEBOUT	PRIVATISATION
LA FRUITIÈRE	220	250	400	440	-	✓
L'ESPACE VIP	-	-	40	-	80	✓
LE CARRÉ OR	-	-	20	-	40	✓
La Petite Cuisine	160	200	140	260	-	-

VOUS SOUHAITEZ PRIVATISER L'UN OU PLUSIEURS DE NOS ESPACES ?

Nous serons ravis d'imaginer avec vous un événement sur mesure, en journée ou lors d'une soirée privative.
Contactez-nous par téléphone ou par e-mail pour nous partager votre projet.

+33 (0)6 58 61 15 90
events-sgm@lafoliedouce.net

La Folie Douce Saint-Gervais/Megève est accessible uniquement par les remontées mécaniques, au départ de Saint-Gervais ou de Megève. L'accès à pied n'est pas autorisé.




FONDOUCE
PROTTERES
SKI GUARDIAN



PARTIE 2

NOS **MENUS** / NOS **FORFAITS BOISSONS**

LE TEMPS **D'UN REPAS** *À 12h00*
À LA **FRUITIÈRE**

LA FRUITIÈRE

MENU 1

Entrée à partager
Planche des sous-bois, *tzatziki à la faisselle fraîche, houmous de pois chiches, pickles de légumes d'hiver au miel, caviar de patate douce et focaccia maison*

Plat au choix
Burger Montagnard, *steak haché de race française, Beaufort, crème de reblochon fermier, ketchup maison au genièvre, pickles de cornichons, frites maison*
ou
Fish & chips, *frites maison et sauce tartare*

Dessert au choix
Tarte tatin *traditionnelle, servie chaude, sauce caramel et crème onctueuse*
ou
Hot Fudge, *crème glacée au yaourt, caramel au beurre salé chaud et chouchous*

85 € TTC / pers | 77,27 € HT, *hors boissons*

MENU 2

Entrée au choix
Sucettes de reblochon, *cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle fraîche et mesclun*
ou
Ceviche de truite d'Isère, *leche de tigre à la coriandre, citron, grenade et salade de wakamé*

Plat au choix
Filet de bœuf, *race française env. 200 g, sauce béarnaise, frites maison*
ou
Blanquette de veau, *légumes et riz blanc*
ou
Fish & chips, *frites maison et sauce tartare*

Dessert au choix
Paris-Brest
ou
Mi-cuit au chocolat Valrhona *servi en cocotte, sorti du four*
ou
Assortiment de pâtisseries *maison*

105 € TTC / pers | 95,45 € HT, *hors boissons*



Option végétarienne disponible sur demande.
Menus et tarifs à titre indicatif, susceptibles d'évoluer.



LE TEMPS **D'UN REPAS** *À LA* **PETITE CUISINE**

De 11h30 à 15h30

CHOIX 1

Plat au choix*
+
Boisson au choix**
+
Café

24 € TTC / pers | 21,82 € HT

CHOIX 2

Plat au choix*
+
Boisson au choix**
+
Dessert
+
Café

29 € TTC / pers | 26,36 € HT

*Plat du jour ou suprême de volaille avec garniture ou pâtes carbonara/bolognaise

**Eau minérale plate 50 cl ou 1 verre de soft 25 cl ou 12 cl de vin Folie Douce
ou bière pression Bud 25 cl

Option végétarienne disponible sur demande.
Menus et tarifs à titre indicatif, susceptibles d'évoluer.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES FORFAITS **BOISSONS**

FORFAIT 1
VIN À TABLE

1 BOUTEILLE DE VIN
Pour 3 personnes
Sélection du moment
Blanc, rouge ou rosé

1 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE
Pour 3 personnes
Plate ou gazeuse

CAFÉ ou **THÉ**

GÉNÉPI
En digestif

33 € TTC / pers | 27,50 € HT

FORFAIT 2
APÉRITIF CHAMPAGNE & VIN À TABLE

1 COUPE DE CHAMPAGNE

1 BOUTEILLE DE VIN
Pour 3 personnes
Sélection du moment
Blanc, rouge ou rosé

1 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE
Pour 3 personnes
Plate ou gazeuse

CAFÉ ou **THÉ**

GÉNÉPI
En digestif

42 € TTC / pers | 35 € HT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


ST-GERMAIN

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET D'ANNULATION

CONDITIONS DE RÉSERVATION

20 personnes minimum

Acompte de 70 % à la signature du devis / contrat

Solde de 30 % après l'événement

Nombre de convives définitif et choix des plats : au plus tard **15 jours avant**

DEMANDEZ VOTRE DEVIS

DÉJEUNER LA FRUITIÈRE Service à **12h00**

CONDITIONS D'ANNULATION

Date de l'annulation	Facturé au client
À plus de 60 jours avant l'évènement	**50 %**
De 60 à 16 jours avant l'évènement	**70 %**
De 15 à 8 jours avant l'évènement	**90 %**
À 7 jours et moins, ou non-présentation à l'évènement	**100 %**

Pourcentages calculés sur le prix total HT et déduits de l'acompte versé. Toute annulation doit être notifiée par écrit à events-sgm@lafoliedouce.net. Conditions complètes dans votre contrat.



ACCÈS ET CONTACT

COMMENT NOUS REJOINDRE ?

En ski : par les pistes du domaine skiable, directement depuis Saint-Gervais ou Megève.

À pied : l'accès à pied n'est pas autorisé.

Forfaits : les forfaits de remontées ne sont pas inclus dans nos tarifs.

LAURA COULON

COMMERCIALE
+33 (0)6 58 61 15 90
events-sgm@lafoliedouce.net

La Folie Douce Saint-Gervais/Megève
Au sommet du télésiège Mont-Joux,
74170 Saint-Gervais-les-Bains



MERCI !