

A scenic view of a snowy mountain landscape under a clear blue sky. In the foreground, a ski lift chair with two people is suspended from a cable. Below, a wooden ski rack stands on the snow, and a modern building with large glass windows is visible on the right. The overall scene is bright and sunny.

ALTAPURA

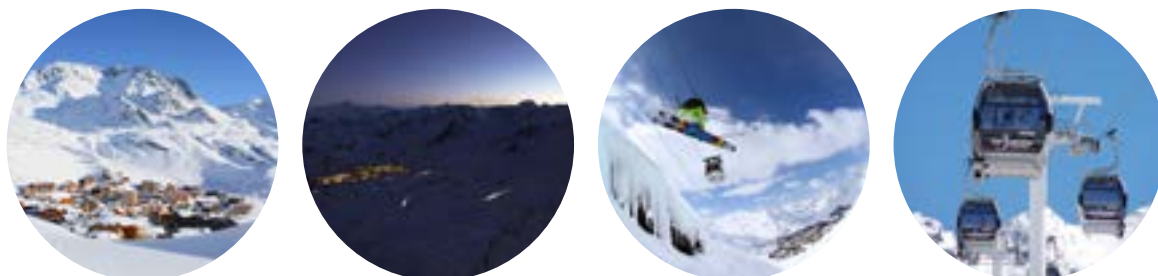


VAL THORENS

VOS INCENTIVES
ENTRE CIEL ET CIMES

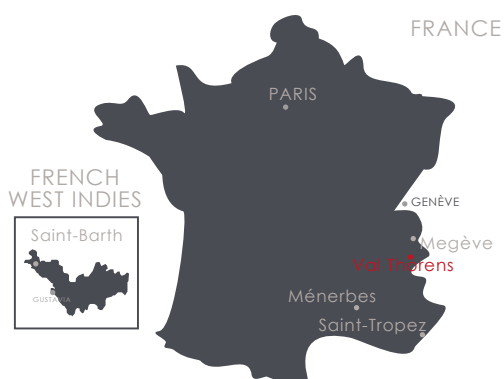
VAL THORENS

2300 mètres



Dans la plus haute station d'Europe, au cœur du plus grand domaine skiable au monde...

Situés au-dessus de 2 000 m, les champs de poudreuse et les pistes parfaitement damées offrent des vues époustouflantes sur les Alpes françaises, suisses et italiennes. A 3 heures de Genève ou de Lyon, échappez-vous de votre quotidien et venez vivre un événement à la hauteur. L'aventure vous attend à Val Thorens !



Voiture

A 3h de Genève | A 3h de Lyon



Gares

Moûtiers-Salins : 37 km | Anncy : 110 km
Chambéry : 123 km | Lyon : 220 km



Aéroports

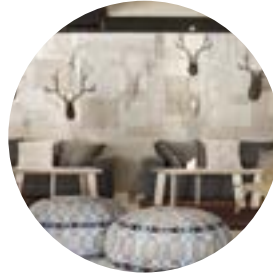
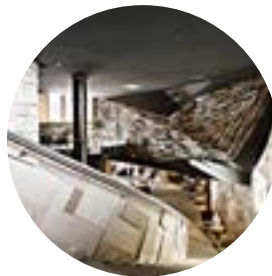
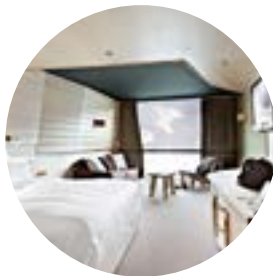
Lyon Saint Exupéry : 183 km | Genève - Cointrin : 155 km
Chambéry Savoie : 112 km

Transferts depuis les gares et les aéroports jusqu'à Val Thorens en transferts privés, en bus ou en taxi



ALTAPURA

The highest skipalace



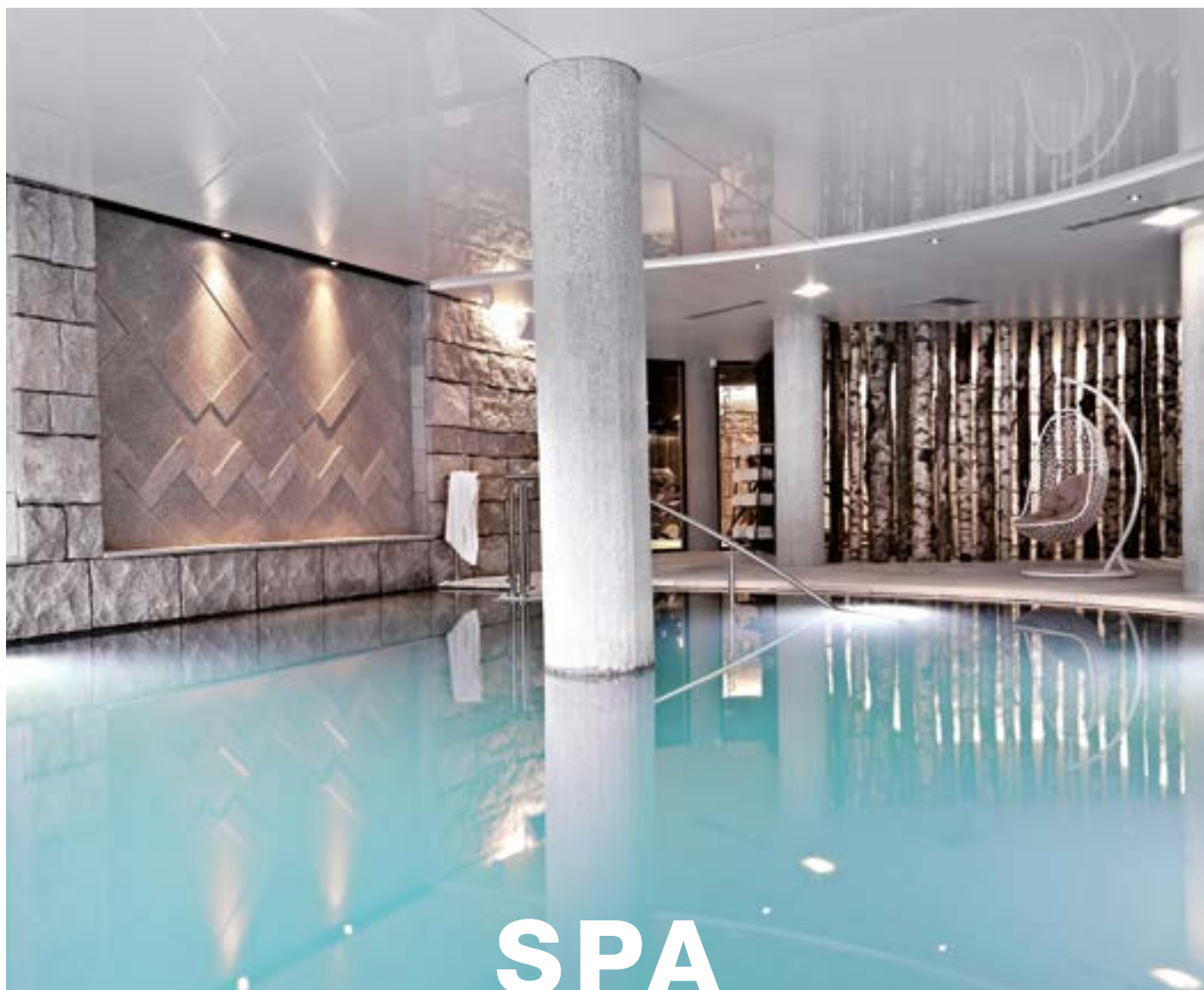
UN LIEU POUR VISER PLUS HAUT

Des volumes généreux et élégants rappelant le panache des grands palaces, une atmosphère nordique chic, un travail autour de la noblesse du bois et de la pierre. Altapura affiche son style design, jouant des contrastes entre ambiance feutrée et atmosphère festive et cosmopolite. De la douce sérénité des chambres ou du spa aux échanges chaleureux dans les restaurants, les salons ou sur la terrasse plein sud, vos convives vivront pleinement chaque instant de votre événement.

88 chambres dont 27 suites
3 Restaurants
Banc d'écailler . 2 Bars
1 salon de 85 m²
Boutique
Ski Shop. Ski-room
Accès direct sur les pistes

Spa Pure Altitude de 1000 m²
6 cabines de soins
Piscine intérieure/extérieure
Sauna XXL, sauna humide
Hamman . Jacuzzi
Salle de fitness
Parcours sensoriel
Igloo

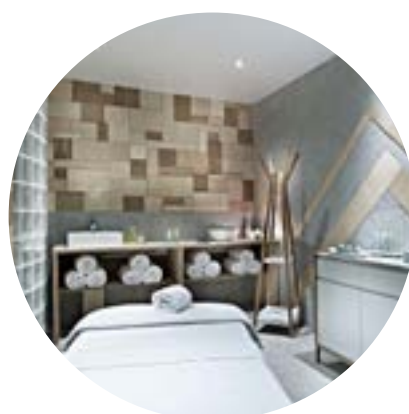
Service Conciergerie
Organisation des activités
Organisation des transferts
(taxi, hélicoptère, bus et minibus)
Bagagerie
Parking Privé
Wifi gratuit



SPA

PURE ALTITUDE

Dans un monde de pureté, de neige et de glace : après un plongeon dans l'univers brut et minéral de la piscine intérieure-extérieure face à la Cime Caron, entrez dans la « spirale nordique », un parcours alternant chaleurs sèche et humide, ponctué de douches cascade et s'achevant dans l'igloo par une friction de neige glacée. Soins au Spa ou relaxation dans notre espace wellness... Rien de tel pour recharger ses batteries !





VOS ACTIVITÉS

SENSATIONS FORTES, FRISSONS GARANTIS

En hiver, dans la plus haute station d'Europe, les Alpes blanches et scintillantes comme terrain de jeux, les activités sont des moments forts à vivre entre participants. Repousser les limites, partager des sensations intenses, vivre des expériences inédites, Val Thorens offre dans un cadre époustoufflant, toutes les sensations de ski bien sûr mais aussi des activités hors du commun : conduite sur glace, boardercross, parapente, VTT sur neige, randonnée glacière, snake gliss, escalade sur glace, snow scoot, luge sur une piste de 6 km (la plus longue de France), balade en raquettes...

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



NOS RESTAURANTS

À ALTAPURA

LE 2.MILLE.3



Une immense terrasse plein sud, un intérieur spacieux aux lustres en bois majestueux, le 2.MILLE.3 séduit par son cadre mais aussi par sa carte traditionnelle le midi et les saveurs du monde le soir. Elles se déclinent de la rôtisserie aux woks d'Asie, en passant par une sélection de pâtes, dans une ambiance show cooking.

Déjeuner & Dîner - 135 personnes

LES ENFANTS TERRIBLES

Val Thorens



Il est des lieux qui marquent les esprits. Les Enfants Terribles-Val Thorens en font partie. Vos convives seront conquis par cette ambiance à la fois élégante, chaleureuse et festive. Au menu, des grands classiques de la cuisine française comme le filet de bœuf façon « Enfants Terribles », l'exclusif lobsteroll ou encore l'irrésistible banc d'écailler pour déguster les saveurs de la mer face aux cîmes.

Dîner - 70 personnes

LA LAITERIE



Autour d'une fondue classique, au Champagne ou aux truffes ou face à une incontournable raclette, les échanges se font dans la bonne humeur. Les émotions de la journée se transforment en partie de rires, les exploits se livrent non sans fierté, le lendemain se profile avec une complicité renouvelée.

Dîner - 35 personnes



VOTRE SALON

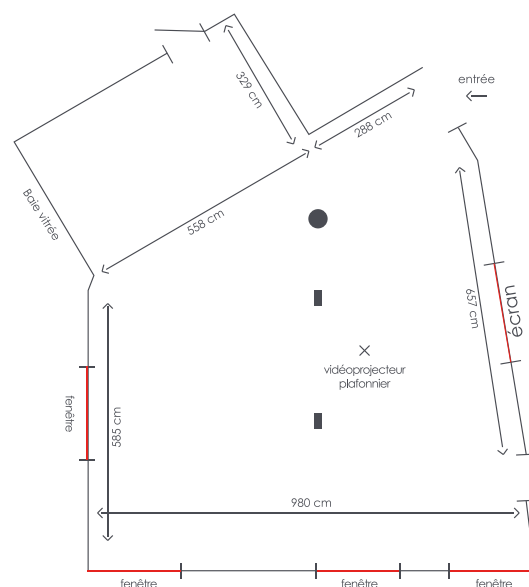
POUR DES RÉUNIONS AU SOMMET

SALLE PLEIN SUD

85 M²



Doté d'immenses baies vitrées avec vue sur les montagnes enneigées, le salon Plein Sud accueille des réunions plénières jusqu'à 75 personnes en style théâtre. Il peut être aménagé d'une multitude de façons pour répondre à toutes vos attentes. Equipé d'une technologie intégrée, c'est le cocon idéal pour vos réunions.



Des salles de sous-commission sont également disponibles.

Equipement d'audioconférence et de visioconférence, système de traduction simultanée, équipements audiovisuel sur demande.



TARIFS

JOURNÉE D'ÉTUDE

75 € TTC - 68.18 € HT par personne

- Location de la salle de réunion équipée du matériel de base*
- 2 pauses café**
- Déjeuner, hors boissons

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

60 € TTC - 54.55 € HT par personne

- Location de la salle de réunion équipée du matériel de base*
- 1 pause café**
- Déjeuner, hors boissons

SALLE DE SOUS-COMMISSION

de 1 à 15 personnes

à partir de 250 € TTC - 227.27 € HT par jour

à partir de 16 personnes

à partir de 450 € TTC - 409.09 € HT par jour

LOCATION D'UN VIDÉOPROJECTEUR SUPPLÉMENTAIRE

- 1 jour : 150 € TTC - 125 € HT

- 2 jours : 250 € TTC - 208.33 € HT

- 3 jours : 350 € TTC - 291.67 € HT

Matériel spécifique supplémentaire sur demande

*Forfaits proposés pour un minimum de 13 personnes.
En-dessous de ce nombre de participants,
une facturation détaillée par poste sera proposée.*

**Vidéoprojecteur, écran, paperboard, sous-main, crayons, bonbons, eaux minérales.*

***La pause du matin comprise dans le forfait est composée de thé, café, jus d'orange, eau, et un panier viennoiseries avec mini croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et torsades cranberry.*

Celle de l'après midi avec connotation tea-time avec les mêmes boissons et mini-brownies, cakes, rochers coco, et sablés.

VOS PAUSES **THÉMATIQUES**



LA PAUSE « HEALTHY »

Composée d'un Détox-Water (fruits avec feuille de menthe infusée dans de l'eau), corbeille de fruits de saison, panier de légumes (carotte, concombre, choux fleur), madeleine sans gluten.

(supplément de 15 € par personne et par pause)



LA PAUSE « PERMANENTE »

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

(supplément de 8 €
par personne la demi-journée,
15 € par personne la journée)



LA PAUSE « VITALITÉ »

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

(supplément de 9 €
par personne et par pause)



LA PAUSE « MONTAGNARDE »

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

(supplément de 15 €
par personne et par pause)

SUGGESTIONS

de menus



Déjeuner entre neige et soleil au 2mille3

*Velouté de potiron et sa crème de pays
Poulet fermier façon « Grand-Mère », pommes de terre rôties
Tarte fine aux pommes du pays caramélisées, crème de lait*

Dîner show-cooking au 2mille3

*Bar à salades : riquette, sucrine, mâche, iceberg, concombres, tomates...
Sur pierre chaude : carré d'agneau au thym, porc fermier à la sauge, bœuf Angus...
Bar à cocottes : polenta au bâton, fidès, crozets, légumes anciens, légumes verts, gratin de pommes de terre, purée de pommes de terre...
Bar à desserts : mousse au chocolat d'altitude, crème au caramel, salade de fruits rouges, gâteaux et tartes du jour, glaces et sorbets*

Dîner Alpin à la Laiterie

*Soupe d'herbes d'alpage, mousse de sérac à l'huile de noix
Fondue savoyarde ou Raclette affinée ou Tartiflette
Coupe de glace, Cime Caron pot de crème vanille et biscuit de Savoie*

Dîner chic aux Enfants Terribles

*Velouté de châtaignes & lard croustillant
Carré d'agneau à la broche, polenta croustillante, carottes au miel
Gros baba au rhum, écrasé de pommes caramélisées et crème chantilly*

Dîner de Gala aux Enfants Terribles

*Foie gras de canard frais en terrine, confiture de Noël
Bar, filet cuit sur la peau, risotto d'épeautre, sauce vierge
Assiette de fromages de nos montagnes
Tartelette chocolat blanc, sorbet citron vert*

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