

Pour vos séminaires au Château, vous bénéficiez de toutes nos prestations :

SALLES ET EQUIPEMENT

3 salles de formation, lumineuses et mises en place selon vos besoins, sont à votre disposition. Vous y trouverez eau de source sur table, ainsi que paper-board, vidéoprojecteur, écran, et connexion WIFI, La plus spacieuse de ces salles peut accueillir jusqu'à 70 personnes, en style conférence.

RESTAURATION ET HÔTELLERIE

La restauration est assurée sur place et par nos soins. Du petit déjeuner au dîner en passant par les pauses et le déjeuner, notre Chef saura régaler vos invités grâce à ses menus créatifs et raffinés, préparés à base de produits frais. Vous trouverez ci après des exemples de menus, modifiables selon la saison, vos goûts ou préférences.

Nous disposons de 13 chambres pour accueillir vos participants. Elles sont toutes décorées de façon individuelle et élégante, et comportent toutes une salle de bain.

DIVERTISSEMENT

Le parc entourant le Château permet des moments de repos, de promenade et de jeux : biathlon (trottinette et carabine laser) , tir à l'arc, badminton ou concours de pétanque !

La cuisine du Château vous permet d'apprendre à préparer votre foie gras, ou à cuisiner les fleurs et les plantes sauvages cueillies dans le parc ! Un sommelier peut venir vous apprendre à reconnaître et déguster les vins, et à les accorder au mieux avec vos plats !

Dans les environs proches, les balades en quad, VTT, kayak ou à cheval sont vivement conseillées, L'initiation à la spéléologie, à l'escalade ou au saut à l'élastique sont également possibles pour les amateurs de sensations plus fortes !

NOS FORFAITS "SEMINAIRE" :

FORFAIT JOURNEE : 49 euros TTC par personne

Il comprend :

La mise à disposition de la salle, mise en place selon vos souhaits , avec paperboard, vidéoprojecteur, écran et connexion WIFI.

Un café d'accueil et deux pauses gourmandes

Le déjeuner (avec apéritif, entrée, plat, dessert, vins et café)

FORFAIT SEMI RESIDENTIEL : 152 euros TTC par personne

Il comprend :

La mise à disposition de la salle, mise en place selon vos souhaits
Un café d'accueil et deux pauses gourmandes
Les repas du midi et du soir (avec apéritif, vins et café)
L'hébergement en chambre twin, avec salle de bains, WC et TV
Le petit déjeuner continental

FORFAIT RESIDENTIEL : 167 euros TTC par personne

Il comprend :

La mise à disposition de la salle, mise en place selon vos souhaits, pour 2 jours
Un café d'accueil et deux pauses par journée de travail
Les repas du midi, du soir et du lendemain midi (avec apéritif, vins et café)
L'hébergement en chambre twin, avec salle de bains, WC et TV
Le petit déjeuner continental

SUGGESTIONS DE MENUS SEMINAIRES :

Tarte fine aux tomates cerises confites
Ou
Compotée de poireaux, saucisse de Morteau, sauce Savagnin
Ou
Oeufs cocotte aux légumes de printemps
Ou
Gravlax de saumon, tartines croustillantes au sésame et vodka
Ou
Charlotte au confit de canard et pommes caramélisées

Plats

Suprême de volaille aux herbes fines
Ou
Boeuf bourguignon de ma grand 'mère
Ou
Lapin confit, crème de Sauternes
Ou
Saumon en croûte de noisettes à la brioche dorée
Ou
Emincé de porc à la vanille et aux abricots
Ou
Confit de canard, sauce à l'hibiscus

Desserts

Poire alanguie au cassis, moelleux aux amandes et glace pistache
Ou
Charlotte aux framboises aux biscuits de Montbozon
Ou
Fondant Russe et ganache au Kirsch AOC de Fougerolles
Ou
Mi cuit au chocolat épicé, gaspacho de poires au gingembre

Ou
Tiramisù aux griottes et Kirsch AOC de Fougerolles

Cafés, boissons et vins compris
(sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)