

Nos salles de réunion climatisées

Descriptif

Surface	Capacité d'accueil	
Salle BOURGOGNE: 40 m ²	En U 26 pers.	En Théâtre 40 pers.

Nos salles sont lumineuses (lumière du jour) et sont équipées de :

- Wifi gratuit
- Tableau papier et marqueurs
- Ecran
- Rétroprojecteur
- Téléviseur
- Téléphone

Cet équipement est mis gracieusement à votre disposition. Tout autre matériel peut vous être loué sur simple demande.

Tarif de location de salle

- Pour la journée : 105 € **TTC**
- Pour la demi-journée : 75 € **TTC**
- Café d'accueil : 4 € TTC par personne, base minimum 10 personnes
- Pause : 6 € TTC par personne, base minimum 10 personnes

Nos forfaits séminaires

A partir de 10 personnes avec restaurant partenaire

La Journée d'Etude

- La location de la salle équipée
- Le déjeuner Mâcon rouge ou blanc à volonté et café compris.
- Les 2 pauses*

Prix par personne : 52 € TTC

Le Forfait Résidentiel

- La location de la salle équipée
- Les deux repas : le déjeuner et le dîner
Mâcon rouge ou blanc à volonté et café compris.
- Les deux pauses*
- L'hébergement
- Le petit déjeuner "buffet"

Prix par personne :

En chambre individuelle : 165 € TTC - En chambre double : 126 € TTC

Le Forfait Semi-Résidentiel

- La location de la salle équipée
- Un repas : le déjeuner ou le dîner
Mâcon rouge ou blanc à volonté et café compris.
- Les deux pauses*
- L'hébergement
- Le petit déjeuner "buffet"

Prix par personne :

En chambre individuelle : 138 € TTC - En chambre double : 99 € TTC

* Nos pauses comprennent :

Le matin : Café, thé, eau minérale, jus d'orange, assortiment sucré

L'après-midi : Café, thé, eau minérale, jus d'orange, mignardises

Tout comme la carte de notre restaurant partenaire, les menus que nous proposons à notre clientèle "séminaire" évoluent au fil des saisons.

Lors de votre contact, nous serons heureux de vous conseiller un ensemble "Entrée-Plat-Dessert" prenant en compte les produits "du moment" parmi un choix de recettes classiques et traditionnelles du Terroir ou nouvelles et originales.

A titre d'exemple, voici quelques suggestions :

Salade de chèvre chaud

ou Les 6 escargots

ou Terrine de foie de volaille

Andouillette grillée ou moutarde

ou Bœuf bourguignon

ou Escalope de saumon grillé

Assiette de fromages

ou Tarte maison du jour

ou Tiramisu

ou Crème brûlée à la vanille

Nous pouvons aussi vous proposer un « menu dégustation » pour un supplément de 10 € TTC par personne et par menu.