

Le Château de Champlong

Hôtel** 12 Chambres 12 Epices 12 Couleurs**

Le restaurant L'Essentiel

La table de Véro et Olivier

La salle de réception Le Cuvage

Dossier Séminaire 2011

Composez votre séminaire à la carte

Séminaire Direction

Cohésion Commerciale

Réflexion

Atelier de cuisine

Equitation

Œnologie



Dynamisme

Ressource

Motivation

Golf initiation

Tir à l'arc

Balade nocturne

Véronique et Olivier Boizet

Château de Champlong 100, chemin de la Chapelle 42300 Villerest
Tél. 04.77.69.69.69. Fax. 04.77.69.71.08.

Site : www.chateau-de-champlong.com
Email : contact@chateau-de-champlong.com

Salles de séminaires « LE CUVAGE »

Salles de séminaires :

Pour les séances de travail, les tables peuvent être disposées selon votre choix : en U, théâtre ou selon votre souhait.

Notre Salon de Réception « Le Cuvage » a une superficie totale de 240 m² et peut être divisé en deux parties à l'aide d'une cloison amovible insonorisée :

- Une salle de 90 m²
- Une salle de 150 m².
- Un salon de 8 m² est également disponible au Château.

La salle de réunion est équipée du matériel suivant : paperboard, rétroprojecteur, écran 2m x 2m, wifi hot spot, micro H.F, vidéoprojecteur.

Possibilité de louer du matériel supplémentaire sur demande.

Café d'accueil :

Café d'Accueil Traditionnel : Café, Thé, Jus d'Orange et Viennoiseries
(Compris dans le forfait journée ou demi-journée)

Café d'Accueil Terroir : Café, Thé, Jus d'Orange, Eau, Vin Blanc, Charcuterie, Fromages secs, Pain et Viennoiseries (supplément de 4,00 € TTC par personne)

Pause Traditionnelle : café, thé et jus d'orange
(2 pauses comprises dans le forfait journée, 1 pause comprise dans le forfait demi-journée)

Pause Terroir : Café, thé, jus d'orange, vin blanc, eau minérale, charcuterie, Fromages secs et pain (supplément de 3,00 € TTC par personne)

Nombre de personnes au maximum				
Nombre Salles	U	Théâtre	Ecole	Banquet
Petit salon château table ronde	2 à 10	10	-	10
Petite salle Cuvage	10 à 25	60	25	80
Grande salle Cuvage	25 à 50	150	50	120
Cuvage en 1 seule salle	50 à 70	220	70	220

**Forfait journée d'étude
56,00 € TTC par personne**

**Forfait demi-journée d'étude
Avec une pause en moins : matin ou après-midi
48 ,00 € TTC par personne**

Prix nets 2011 comprenant :
Tarif inchangé

- **Location** de la salle avec bloc-notes, crayon papier
- **Matériel** : paperboard, rétroprojecteur, écran 2m x 2m, wifi hot spot, micro H.F, vidéoprojecteur
- **Café d'accueil** offert le jour de l'arrivée (café, thé, jus de fruits, viennoiseries)
- **Pause** café, thé, jus d'orange

- **Déjeuner au Château**

(Menu donné à titre informatif)

Formule « **One Hour** » : une entrée, un plat, un dessert

Cocktail Maison accompagné de trois jeux de cuillères

Soupe de tomates glacée, croûtons au pistou et à l'huile d'olive,
crème acidulée

Pavé de Lieu Noir pané au sésame,
nage au citron saumuré et semoule de blé dur à l'ail des ours

L'Humeur du Pâtissier suivant la saison

Café et Mignardises

Boissons incluant, Côte Roannaise Lionel Montroussier ou selon souhait, café
(1 bouteille pour 3 personnes)

- **Pause** café, thé, jus de fruits
- **L'organisation**
- **L'assistance au niveau de l'accueil**

Si vous souhaitez prendre un autre menu du restaurant, veuillez déduire 23,00 € du montant supérieur afin de pouvoir calculer la plus value.

Même principe pour votre Forfait boissons, la base de calcul est de 6,00 € par personne, veuillez déduire le montant afin de choisir un forfait plus adapté à votre menu.

Forfait résidentiel

220,00 € TTC par personne

taxe de séjour en plus de 1,20 €

Prix net 2011 comprenant :
Tarif inchangé

Journée d'étude *

+

Chambre climatisée au sein du Château

+

Petit déjeuner buffet

pour vous faire bien commencer la journée...

+

Dîner « One Hour » vin et café compris

***Déjeuner** boissons comprises

Forfait séminaire demi-journée + cocktail apéritif au Château

22.50 € TTC par personne

Prix net 2011 comprenant :

Demi-journée d'étude

+

**Cocktail au Château
comprenant :**

8 croquembouches par personne

Monopole brut Sélection Cuvage (1 bouteille pour 7 personnes)

Cocktail de jus de fruits sans alcool (8cl par personne)

Service compris pour 2 heures

Forfait séminaire demi-journée + cocktail apéritif au Cuvage

27,50 € TTC par personne

Prix net 2011 comprenant :

Demi-journée d'étude

+

**Cocktail au Cuvage
comprenant :**

3 croquembouches par personne

3 canapés froids

2 fricassées minutes poêlées devant vous

Monopole brut Sélection Cuvage (1 bouteille pour 4 personnes)

Cocktail Red Lion Grand'Marnier (8 cl par personne)

Cocktail de jus de fruits sans alcool (8cl par personne)

Service compris pour 2 heures

Forfait réunion + cocktail dînatoire au Cuvage

56 € TTC par personne *

Prix net 2011 comprenant :

**Réunion dans la grande partie du Salon "Le Cuvage"
et cocktail dans la petite partie.
Un verre de bienvenue sera servi à l'arrivée des participants.**

**Réunion
+
Cocktail dînatoire
comprenant :**

Nos préparations froides et chaudes

Canapé saumon fumé par nos soins et beurre citron
Soupe de pommes de terre à l'huile de Truffe Blanche d'Italie
Cuillère chinoise onctueux de choux-fleur aux noisettes
Canapé jambon Serrano
Baguette croustillante au pistou
Croque-monsieur maison

Nos fricassées minutes poêlées devant vous

Escargot au beurre vert
Noix de pétoncle au basilic
Blanc de volaille à la moutarde à l'ancienne
Cœur de canard en aigre-doux

Plateau de fromages

Fromages pré-découpés affinés par la Maison Mons (2 sortes)
Pain aux noix

Nos Douceurs sucrées

Tiramisu en velours noir et café
Meringué citron vert et chocolat au gingembre
Crème brûlée à la gousse de vanille bourbon

Monopole brut Sélection Cuvage (1 bouteille pour 5 personnes)
Cocktail de jus de fruits (8 cl par personne)
Côte Roannaise Vieilles Vignes Lionel Montroussier (1 bouteille pour 6 personnes)
Eaux minérales : Volvic et Badoit (1 bouteille pour 4 personnes)

*** Service compris pour 3 heures de Cocktail.**

Possibilité de faire la réunion ainsi que le déjeuner au Château, salon particulier et apéritif cave

Nous privatisons le Château pour les séminaires résidentiels lundi et mardi à partir de 10 chambres.

Possibilité de vous organiser pendant votre séminaire résidentiel :

- Visite de caves vins et fromages, fabrication chocolat ou intervention sur site
- Initiation Golf ou balade à cheval départ du Château.
- Balade quad avec transfert
- Initiation à la magie
- Atelier de Cuisine dans notre univers avec Olivier Boizet.

Menus de la carte du restaurant

Traditions et Découvertes à 38 €

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Entre la Carotte et le Maquereau...

Chutney de Carottes au gingembre, maquereau mi-cuit au bouillon de vin blanc,
fraîcheur glacée carotte

Entre le Sandre et le Petit Pois...

Pavé de Sandre snacké , Petits Pois en deux versions, française au sot l'y laisse et
tartelette,
mousse de lait fumé, jus de volaille corsé
OU

Entre le Paleron de Veau et les Champignons...

Paleron de Veau confit et dégusté à la cuillère, barrette de polenta à la poudre
d'olives noires,
petits « Paris » poêlés, émulsion de sauce blanquette

Le Fromage par La Maison Mons...

Entre la Fraise et la Verveine...

Nougat glacé Fraise, meringué verveine, salade de fraises de pays à l'huile d'olives
et poivre blanc

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

Saveurs Festives à 55 €

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Entre la Langoustine et les Asperges...

Queues de Langoustines rôties en kadaïf, fondue et pointes d'Asperges à l'huile de
pistache,
croustillant de panisse

Entre la Sole Filet et les Courgettes...

Filet de Sole snacké, croquant de Courgettes au sel, émulsion basilic, vinaigrette
balsamique
ou

Entre le Chevreau et les Artichauts...

Epaule farcie aux pignons de pin et roquette, petite côte glacée au jus simple,
Artichauts bouquet en barigoule, beurre battu à l'ail des ours du parc

Le Fromage par La Maison Mons...

Entre l'Abricot et le Grand'Marnier...

Compotée d'Abricots, crumble spéculoos et émulsion Grand'Marnier

Entre le Chocolat et la Framboise...

Biscuit moelleux au Chocolat et compotée de Framboises, quenelle choco-fruit

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

La Gourmandise en 8 mouvements à 85 €

Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Soupe de Pommes de Terre servie froide, Truffe Mélando et cappuccino

Filet de Rouget de Roche snacké, frite de tête de veau façon gribiche, sorbet
« tomatail »

Charlotte de Cuisses de Grenouilles aux macaroni, beurre fondu à l'ail des ours du
parc

Pavé de Bar Sauvage en barigoule d'artichauts violets et jambon de pays, jus de
cuisson

Barrette de Foie Gras de Canard caramélisée aux fraises et bâtons de rhubarbe

Le Fromage par La Maison Mons

Compotée d'Abricots, crumble spéculoos et émulsion Grand'Marnier, sablé romarin

Clafoutis et mousseline griotte, cœur acidulé au citron vert

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

Nous vous proposons 3 forfaits boissons

Forfait Terroir Roannais

Cocktail Maison ou Cocktail de jus de fruits

Cuvée Or par Lionel Montroussier 2008
(1 bouteille pour 5 personnes)

Domaine des Pothiers Clos du Puy par Romain Paire 2008
(1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale Saint Alban (1 bouteille pour 3 personnes)
Nuage de Moka ou Infusion

Prix par personne : 15,00 € TTC

Forfait Gourmets

Cocktail Maison ou Cocktail de jus de fruits

Givry blanc 2007 Louis Jadot
(1 bouteille pour 4 personnes)

Domaine de Jale La Venne 2006 Côtes de Provence
(1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale Saint Alban (1 bouteille pour 3 personnes)
Nuage de Moka ou Infusion

Prix par personne : 18,00 € TTC

Forfait Connaisseur

Cocktail Maison ou Cocktail de jus de fruits

Saint Véran 2008 Domaine Guérin
(1 bouteille pour 4 personnes)

Saint Joseph L'Arzelle 2007 Les Vins de Vienne Cuilleron Villard Gaillard Villa
(1 bouteille pour 4 personnes)

Moscato d'Asti ou Muscat de Rivesaltes
(1 bouteille pour 6 personnes)

Eaux minérales Evian et Saint Alban (1 bouteille pour 3 personnes)
Nuage de Moka ou Infusion

Prix par personne : 25,00 € TTC