



## FORMULES SEMINAIRE

Le **Château de Matel** est l'endroit idéal pour l'organisation de vos séminaires et de vos réunions de travail. Le cadre paisible et les très nombreuses salles vous permettront de travailler en petits groupes ou en assemblée plénière. Grâce à nos différents forfaits séminaires, vous bénéficiez d'une offre adaptée et une prestation complète. De l'accueil café, des pauses matin et après-midi, du déjeuner avec la mise à disposition d'un vidéoprojecteur, d'un écran de projection, du paper-board, d'une connexion WIFI ainsi que des équipements spécifiques comme des écrans plats, de la sonorisation, et, nous ferons tout pour vous satisfaire. Si vous avez des demandes particulières, nous sommes à votre disposition pour réaliser un devis prenant en compte tous vos souhaits.

### Forfait Journée Premium tout compris

(Pour un minimum de 10 personnes)

- **54,90 €\* HT par pers/jour** avec plateau repas **Standard**
- **59,90 €\* HT par pers/jour** avec plateau repas **Gourmand**
- **65,90 €\* HT par pers/jour** avec repas chaud servi à table

**Au-dessus de 15/20 personnes merci de nous demander un devis. En effet, il est plus intéressant de ne pas faire un forfait journée par personne mais une partie location de la salle et une partie déjeuners et pauses**

#### La prestation comprend :

- La location de la salle de réunion avec paper-board, tables nappées et les chaises plus vidéo-projecteur, écran et WIFI
- Le café d'accueil avec café, thé, mini-viennoiseries, jus de fruits, eau minérale (plate et gazeuse)
- La mise à disposition de bouteilles d'eau minérale sur les tables
- 1 pause le matin et 1 pause l'après-midi : café, thé, jus de fruits, biscuits ...
- Le déjeuner sous forme de plateau repas froid comprenant : une entrée, viande ou poisson froid, salade composée, fromage affiné et la pâtisserie du jour, ½ Bouteille d'eau, Vin (une bouteille pour 8 personnes) Pain portion (exemple **plateau standard** : salade de tomate vinaigrette aux fines herbes, poulet froid mayonnaise, riz aux petits légumes / **plateau gourmand** : Terrine de poissons maison, crème fouettée aux crevettes, rôti de veau mariné, lentilles aux lardons de canard)
- La préparation, l'organisation et l'assistance au niveau de l'accueil

#### BARBECUE dans la cour d'honneur :

Possibilité de déjeuner sous forme d'un barbecue (buffet de salades de saison, barbecue avec accompagnement, buffet de dessert, vin, eau)

**Tarif : 68,90 €\* HT / personne**

### Forfait demi-journée

(Pour un minimum de 10 personnes)

**Demi-journée (tout compris/ en période de COVID) : 47 € HT par personne**

Formule demi-journée matin avec séminaire le matin et départ après le déjeuner  
ou Formule après-midi avec arrivée pour le déjeuner et départ après le séminaire

- La location en demi-journée de la salle de réunion avec vidéoprojecteur, écran, paper-board, WIFI
- Les tables nappées et les chaises
- La mise à disposition d'eau minérale sur les tables
- L'accueil café (café, thé, biscuits et jus d'orange)
- 1 pause le matin ou l'après-midi : café, thé, jus de fruits et biscuits
- Le déjeuner sous forme de plateau repas froid comprenant : une entrée, viande ou poisson froid, salade composée, fromage affiné et la pâtisserie du jour, café et vin (une bouteille pour 8 personnes)
- La préparation, l'organisation et l'assistance au niveau de l'accueil

**Possibilité plateau GOURMAND pour 5,50 € / pers. en sus**

- **Si vous êtes moins de 10 personnes il faut ajouter 5€/personne sur le tarif.**

**Un supplément de 5€ sera appliqué pour les menus spéciaux : sans gluten, végétarien, Halal, casher ....**

Une TVA à 10% est appliquée sur la partie restauration et pause et de 20% sur la partie location de salle.

**Le nombre définitif de participant doit nous être communiqué au moins 4 jours avant la date de votre séminaire. Possibilité salle supplémentaire pour atelier par exemple : 250 € HT /jour (pas de ½ journée)**