



*Salles de réception
Chambres d'hôtes
Suites et Gîte*

Château de Matel

*19, allée du Château de Matel
42300 Roanne*

Téléphone : 04 77 69 72 88
Mobile : 07 811 311 44

Email : chateaudematel@gmail.com
www.chateaudematel.fr

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

(Pour un minimum de 10 personnes)

Premium (tout compris/en période de COVID) :

- **54,90 €* HT par pers/jour** avec plateau repas **Standard**
- **59,90 €* HT par pers/jour** avec plateau repas **Gourmand**

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, viennoiseries, jus de fruits, eau minérale (plate et gazeuse), biscuits
- 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)

- **68,90 €* HT par pers**

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)