

# Château de la Barge

\*\*\*\*

Organisez votre séminaire chez nous

Découvrez nos forfaits, nos activités

Afin de partager un moment de travail, de détente

Et de plaisir avec

Vos collaborateurs



## Nos salles de séminaires:

Idéales pour l'organisation de vos évènements professionnels, nos 4 salles peuvent accueillir de 10 à 80 personnes. Modulables, elles s'adaptent à vos besoins :

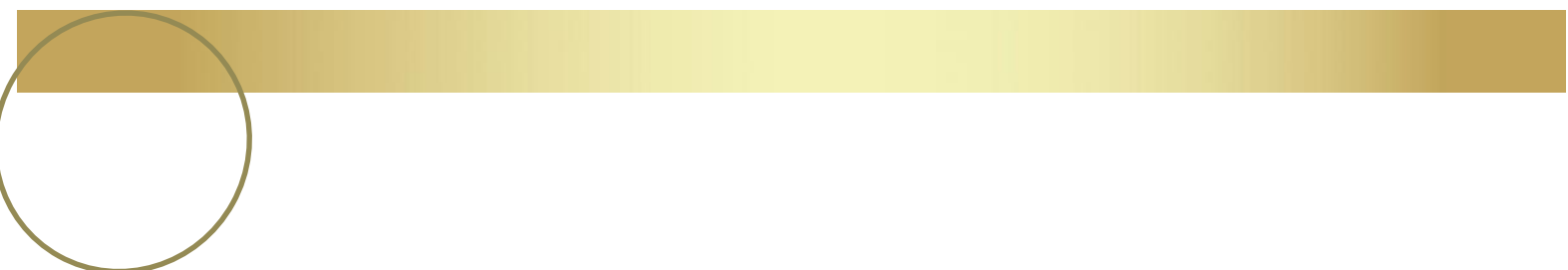
- Espace le Pigeonnier (15 personnes) aménagé dans les combles du château avec vue sur les vignes de Pouilly-Fuissé
- Salon Claude de Brosse (25 personnes) meublé dans le style XVIIIe et décoré de tableaux d'époque
- Salle les Granges (80 personnes) située à l'arrière du château
- Salle La conciergerie (20 personnes) dans la cour du château
- Au-delà de 100 convives, un chapiteau dans le parc est disponible

Réunions, séminaires, conférences, cocktails...  
Nos équipes sont à votre écoute et votre service  
Pour le succès de votre manifestation.



N'hésitez pas à nous confier votre cahier des charges, nous l'étudierons et vous fournirons une solution personnalisée et adaptée à vos besoins.

	SUPERFICIE en m <sup>2</sup>	ENU nombre de personnes	CONFERENCE nombre de personnes	COCKTAIL nombre de personnes	DINER nombre de personnes
LES GRANGES	120	60	90	150	120
LE PIGEONNIER	35	15	20	/	/
SALON CLAUDE BROSSE	35	15	20	40	25
LA CONCIERGERIE	60	20	45	/	/



Notre établissement dispose de 21 chambres doubles et 4 suites pouvant accueillir de 2 à 6 personnes toutes équipés de lits king size, salle de bain avec douche ou bain et WC séparés, sèche-cheveux, minibar, coffre-fort, wifi gratuit, tv satellite avec une vue sur le parc et la piscine d'un standing 4 étoiles.

Notre restaurant gastronomique vous accueille dans un cadre chaleureux, élégant et intime. Nos chefs vous proposent une cuisine régionale et créative. La situation privilégiée du restaurant au bord du vignoble de Pouilly-Fuissé en fait le lieu idéal pour les amateurs de bourgogne.

Dans une ambiance lounge, notre bar permettra à vos collaborateurs dégustez l'une des spécialités de notre barman.

Votre forfait séminaire comprend :

- La Visite de l'établissement afin d'identifications et de définir vos besoins. La Réalisation d'un devis personnalisé.
- La location de salle équipée par vidéo projecteur, vidéo, Paper board, Wifi gratuite.
- Les repas (entrée, plat, dessert) boissons comprises
- Les chambres single et/ou double
- Animations (selon devis)

Pour tout transfert de vos collaborateurs, faites appel à notre partenaire Taxi Monsieur Jean Paul Penet au 06 73 42 81 60





## Nos activités :



Afin d'agrémenter votre séminaire et de rendre ce moment unique nous vous proposons différentes animations :

### Cours de cuisine: 70€ HT par personne

Durant une après-midi (2 à 3 heures minimum) apprenez les spécialités Bourguignonnes enseignées par nos chefs. Les cours sont donnés dans notre cuisine. Tout au long des cours de cuisine, dégustation des vins du domaine voisin, puis dîner composé des plats préparés par les « apprentis » sur place.

### En route pour la dégustation : 30€ HT par personne

Reçus par notre sommelier, durant 1h30 découvrez les vins, les terroirs, les cépages, et apprenez à les apprécier et commenter.

### Découverte du vignoble :

Nous vous emmenons à SOLUTRE pour gravir la fameuse ROCHE (durée de l'ascension aller-retour, 60 minutes compris une pause au sommet de 15 à 20 minutes). Le point de vue de la cime permet d'apprécier les splendides paysages des vignobles jusqu'à la plaine de la Saône. Vous comprendrez ainsi mieux la géographie, les terroirs et l'histoire de notre région.

Une dégustation est organisée ensuite, dans le cadre de la maison du grand site au pied de la ROCHE ou accompagnés par notre sommelier, vous découvrez les vins, les terroirs, les cépages, et apprenez à les apprécier et commenter.

### Soirée Bacchus : 58€ HT par personne

En fin d'après-midi, départ pour une dégustation dans une cave à proximité de l'hôtel. Visite et dégustation dans une cave des différents crus régionaux (Pouilly Fuissé, Macon, St Véran) accompagnés d'amuses bouche.

Retour à l'hôtel : Dîner dégustation Bacchus : 5 plats à déguster accompagnés de 5 crus différents (voir composition du menu ci-joint).

### Découverte de l'aviron sur le plan d'eau de la Saône à Macon : Selon nombre de participants

D'une durée de 3 heures cette animation permet de découvrir la pratique de l'aviron encadré par des moniteurs professionnels ; voir le détail de l'offre ci-joint



### **Jeux géants en bois :**

Avec notre partenaire « DIVERTI PARC » animation avec des jeux géants en bois installés dans le parc ; baby-foot humain ; vélos de cirque ; possibilité d'organiser des « olympiades ».

### **Animation Casino du vin :**

Animation clé en main sur l'ambiance du casino adapté au monde du vin. Il sera distribué à chaque participant un verre INAO + et un sac de vini jetons afin de participer à une vente aux enchères à la fin du ou les personnes pourront gagner de jolis cadeaux tel que : 1 magnum de champagne, un jeu œnologique, un coffret de bouteilles de vins, et autres surprises.

### **Ascension de la roche de Solutré : Gratuit**

A 5 minutes du château gravissez la roche de Solutré, haut lieu préhistorique situé au cœur du vignoble du Pouilly Fuissé. Une vue inoubliable s'offre à vous sur les coteaux viticoles et la plaine de la Saône. Après l'ascension, dégustation en cave au pied de la roche.

### **Visite du hameau du vin à Romanèche Thorins : 20€ TTC par personne**

Créé par Georges Duboeuf ce « musée propose une découverte du vin au travers de nombreuses présentations ludiques : [www.hameauduvin.com](http://www.hameauduvin.com)

### **Soirée cocktail sur place :**

Terminez la soirée en « after » dans notre bar privé «LE BARJETSET » : Dans une ambiance feutrée, piano bar, billard, dégustez un cocktail, un alcool, un champagne de qualité.  
Facturation possible en formule OPEN BAR.



## Nos forfaits :



	Basse saison du 30 septembre au 31 Mars	Haute saison du 1 <sup>er</sup> avril au 30 septembre
Séminaire résidentiel en chambre single	160 euros HT	170 euros HT
Séminaire semi-résidentiel en chambre single	140 euros HT	150 euros HT
Séminaire résidentiel en chambre double	130 euros HT	140 euros HT
Séminaire résidentiel en chambre double	120 euros HT	130 euros HT
Journée d'étude	55 euros HT	60 euros HT
Chambre single	90 euros TTC	120 euros TTC
Chambre double	110 euros TTC	145 euros TTC

*Pour toute demande d'informations et de devis n'hésitez pas à nous contacter  
[info@chateaudelabarge.fr](mailto:info@chateaudelabarge.fr)*



## Conditions de vente :

### Arrhes et Confirmation:

- Clientèle individuelle:
  - o Versement de la somme de 30 % d'arrhes sur le devis global toutes prestations confondues
    - Les arrhes devront être versées à la date demandée.
    - A défaut de versement d'arrhes, le devis devra être accepté, validé et signé.
- Clientèle Groupe:
  - o La somme de 30 % d'arrhes devra être versée dès la confirmation ;
  - o Un second versement d'arrhes de 30 % devra être effectué à J-21

### Règlement:

- Les conditions de règlement sont les suivantes :
  - o Au départ du client à la fin de la manifestation ;
  - o Toute autre forme de règlement devra être validée par écrit avec accord de la direction ;
  - o Une facilité de règlement en 3 fois par carte bancaire est possible avec pour seul frais 25 € quel que soit le montant de la facture.

**Aucun règlement différé ne sera accepté par notre personnel sans accord préalable de la direction.**

### Annulation:

- En cas d'annulation :
  - o Clientèle individuelle:
    - A J+7, aucun frais, les arrhes seront remboursées ou conservées pour un prochain séjour
    - En dessous et jusqu'à J-1, les arrhes seront conservées
    - A J-1, la totalité de la facture devra être réglée.
    - Les repas commandés seront réglés sur la base du dernier nombre confirmé boissons comprises.
  - o Clientèle groupe:
    - Au-delà de 30 jours les arrhes seront remboursées ;
    - De J-30 à J+15 les arrhes seront conservées
    - A J-15 jusqu'au jour J, la facture devra être réglée dans son intégralité

### Bas de facturation:

- La facture sera établie selon les derniers nombres confirmés **au plus tard 7 jours avant la date de la manifestation ou du séjour.**
- Aucune réduction ne sera faite au départ sans accord de la direction.

**Merci de valider chaque page de la proposition par votre paraphe et les conditions de vente avec votre signature et la mention lu et approuvé**

## Accès :

Château de la Barge  
155 Route des Bergers  
71 680 Crèches sur Saône

Téléphone : 03 85 23 93 23

Fax : 03 85 23 93 39

[info@chateaudelabarge.fr](mailto:info@chateaudelabarge.fr)

### **En voiture :**

A 40 minutes de Lyon et 4 heures de Paris.

Par l'autoroute A6, puis prendre la sortie 29 direction Vinzelles.

### **Coordonnées GPS :**

Latitude 46.279314

Longitude 4.776718

### **En train :** (1h30 de Paris Gare de Lyon)

Gare TGV Mâcon Loché à 5 minutes

### **En avion :**

Aéroport de Lyon à 70 km

Aéroport de Genève à 140 km

