

\*\*\*

Château  
Chapeau  
Corné



VIGNIEU - RHÔNE-ALPES - FRANCE

EE

LES SEMINAIRES



**L'équipe du Château de Chapeau Cornu organise vos manifestations professionnelles.**

**Une équipe à l'écoute et réactive qui saura vous conseiller  
et vous proposer un service personnalisé, sur-mesure.**

Château de Chapeau Cornu

Le Rual, 38890 VIGNIEU

Tèl: 04 74 27 79 00 / Fax : 04 74 92 49 31

Email : [entreprise@chapeau-cornu.fr](mailto:entreprise@chapeau-cornu.fr)

[reception@chapeau-cornu.fr](mailto:reception@chapeau-cornu.fr)

Site Internet : [www.chateau-chapeau-cornu.fr](http://www.chateau-chapeau-cornu.fr)



**L**e Château de Chapeau Cornu est un établissement hôtelier trois étoiles  
doté d'un Restaurant Gastronomique « Le Capella ».

Un cadre enchanteur, typiquement médiéval et entièrement restauré  
avec de belles chambres personnalisées, une piscine chauffée,  
un parc arboré et des terrasses ensoleillées...

Chapeau Cornu, c'est aussi un centre de séminaires.  
Lieu de calme et de verdure, idéal pour un moment de travail dynamique et efficace.

**6 salles de réunion - jusqu'à 200 personnes assises - 21 chambres \*\*\***

**Clé en main ou Sur mesure**

**Séminaires, Teambuilding, lancements de produit, cocktails,  
déjeuners d'affaires, soirées à thèmes ...**

VOTRE ESPACE DE RENCONTRES PROFESSIONNELLES EN RHONE-ALPES



**A** 45 minutes de Lyon et 1 heure de Grenoble.

**Dans le triangle Bourgoin Jallieu - La Tour du Pin - Morestel.**



TGV Lyon St Exupéry : 40 km, Lyon Part Dieu : 50 km, Bourgoin Jallieu : 20 km.

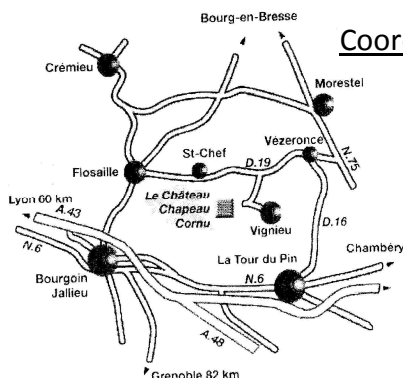


Lyon St Exupéry : 40 km, Genève : 130 km.

Autoroute A43, sortie N° 7 L'Isle d'Abeau Centre puis suivre la direction Morestel ;  
5 km après Saint-Chef, tourner à droite au panneau indiquant Château Chapeau Cornu.

Château de Chapeau Cornu, Le Rual, 38890 Vignieu

Coordonnées GPS : secteur C8 05° 24' 16' 83' E / 45° 38' 10 56'' N



**TAXI CHRISTOPHE – 24h/24h – 7j / 7j**  
Tél. : (+0033) (0)4 74 80 14 95  
Mob. : (+0033) (0)6 84 60 64 99

3

: email [entreprise@chapeau-cornu.fr](mailto:entreprise@chapeau-cornu.fr) / [reception@chapeau-cornu.fr](mailto:reception@chapeau-cornu.fr)  
Tel : 04 74 27 79 00 / Fax : 04 74 92 49 31



Salles	Surface m <sup>2</sup>	Capacité maximale						
		U	Théâtre	Classe	Carré	Banquet	Cabaret	Cocktail
<b>La Salle de Bois</b>	80	40	80	60	45	100	40	150
Composé de :								
Grande Bois	55	30	60	30	35	60	-	-
Petite Bois	25	10	20	15	10	40	-	-
<b>Les Archers</b>	55	25	40	20	35	30	20	80
<b>Les Chevaliers</b>	70	30	80	50	45	60	40	100
<b>La Salle de Tapisserie</b>	55	20	50	30	30	40	30	80
<b>Le Petit Salon</b>	20	8	-	-	10	-	-	-
<b>Le Caveau</b>	235	-	200	80	-	200	120	300

Nos salles de séminaires sont équipées **gratuitement, sur demande et selon disponibilités** de :

- ✦ Vidéoprojecteur
- ✦ Écran
- ✦ Paperboard
- ✦ Téléphone avec ligne directe
- ✦ Internet par réseau Wi-Fi
- ✦ Télévision
- ✦ Lecteur DVD
- ✦ Pupitre
- ✦ Système de sonorisation (micro HD)
- ✦ Rétroprojecteur
- ✦ Magnétoscope

*Pour toute demande particulière, nous pouvons également fournir tout autre matériel informatique (en location)*



## La ½ Journée d'étude

- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Une pause (matin ou après-midi)
- ♣ Le déjeuner ou le dîner séminaire proposé par notre Chef de cuisine  
(hors boissons - café offert)

## La Journée d'étude

- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Un café d'accueil à l'arrivée des participants
- ♣ Le déjeuner séminaire proposé par notre Chef de cuisine (hors boissons - café offert)
- ♣ Une pause (après-midi)

## Le séminaire résidentiel

- ♣ L'hébergement en chambre individuelle ou double
- ♣ Le dîner proposé par notre Chef de cuisine (hors boissons-café offert)
- ♣ Le petit-déjeuner servi en salle, sous forme de buffet
- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Deux pauses (matin et après-midi)
- ♣ Le déjeuner séminaire proposé par notre Chef de cuisine (hors boissons-café offert)

Tarifs TTC 2011-2012	De Mi-mai à Mi-octobre 2012	De Mi-octobre 2011 à Mi-mai 2012
<b>Demi-journée d'étude</b>	<b>45 €</b>	<b>39 €</b>
<b>Journée d'étude</b>	<b>59 €</b>	<b>49 €</b>
<b>Forfait résidentiel</b> Chambre individuelle	<b>164 €</b>	<b>149 €</b>
<b>Forfait résidentiel</b> Chambre double/twin	<b>129 €</b>	<b>119 €</b>

### Tarifs août-septembre 2011 : Nous consulter

Tous nos forfaits comprennent la préparation et le suivi de la prestation ainsi que la mise en place d'eau minérale et de stylos sur les tables. Les pauses incluent le café Nespresso, le jus d'orange et les pâtisseries/gâteaux.



Nos menus sont établis en fonction du marché du Chef et ne sont définis que quelques jours à l'avance. Ils n'incluent pas les boissons et le café est offert.

### Exemples de menu Séminaire

Tarte fine aux tomates confites sur mesclun  
Volaille fermière label rouge, pomme Maxime et légumes de saison  
Tourte de crème brûlée

Crèmeux de châtaigne aux champignons et escargots  
Magret de canard aux épices douces en aigre doux à la sauge, légumes de saison  
Entremet aux fruits de saison

**Ce menu est compris dans nos forfaits**



### Exemple de menu Privilège

Mise en bouche  
Tartare de Saint Jacques sur mousseline de petit pois à la menthe  
Tournedos de filet de bœuf en mignonnette de poivre, mini légumes, mousseline de charlotte  
Fromage blanc à la crème ou fromage sec  
Tourte de chocolat noir Guayaquil

**Avec un supplément de 12 € TTC par personne sur les forfaits**



### Exemples de menu VIP

Mise en bouche  
Velouté de potiron en cappuccino, cristalline de noix  
Noix de Saint Jacques à la plancha, émulsion de langoustines  
Pièce de bœuf de chez Marion, farci à la coppa et romarin, demi-glace brillante  
Assortiment tout chocolat noir Guayaquil

Mise en bouche  
Marbré de foie gras de canard « Maison Masse » à la figue  
Médaille de lotte rôtie en barigoule au pesto et Bresaola  
Selle d'agneau rôtie à four d'enfer en cocotte à la fleur de thym, légumes de saison  
Fromage blanc ou fromage sec  
Déclinaison autour d'un fruit

**Avec un supplément de 20 € TTC par personne sur les forfaits**

*Possibilité d'établir des menus prédéfinis, sous conditions.*



## Nos forfaits vins et extras

Notre sommelier vous propose de sélectionner différents forfaits vins pour accompagner le menu du Chef.

"Découverte des régions" **Forfait à 9 €**

Cuvée du Château de Chapeau Cornu (blanc et rouge),  
**vin de pays des Balmes Dauphinoises**

"Autour du Rhône" **Forfait à 12 €**

AOC **Côte du Rhône** Grand Veneur domaine Jaume (blanc et rouge)

"En arrivant sur la Vallée du Rhône" **Forfait à 15 €**

AOC **Crozes Hermitage** (blanc et rouge)

"Eveil des sens" **Forfait à 17 €**

AOC **Saint Joseph** (blanc et rouge)

"La Tradition des Grands Vignobles Français" **Forfait à 20 €**

Grandes appellations de **AOC Bordeaux, AOC Bourgogne ou aux autres régions viticoles** à découvrir (blanc et rouge)

### TARIFS 2011 TTC PAR PERSONNE, par repas et par jour

Incluant Eau Fresh : eaux plates et pétillantes produites sur place pour l'environnement et le goût  
Boissons servies à discrétion



### Apéritif

Kir classique à la crème de cassis	5 €
Kir pétillant à la crème de pêche	6 €
Coupe de Champagne	8 €

### Tarifs 2011 TTC par personne, Servi avec canapés

*D'autres consommations peuvent bien entendu être servies sur demande de votre part.*



### Pause Gourmande

Afin d'éveiller vos papilles et rafraîchir le palet de vos collaborateurs, nous vous proposons une pause Gourmande composée de fruits de saison, coupés et travaillés par notre Pâtissier.  
Exemple de fruits coupés : banane, kiwi, orange, abricot, raisin, pastèque...

### Avec un supplément de 3 € TTC par personne sur les forfaits

*Conditions de vente : sur réservation préalable de votre part, 10 jours avant la date de votre séminaire*



Confiez-nous vos déjeuners d'affaires, soirées d'entreprise, de gala, lancements de produits...

## Cocktail apéritif

(De 10 à 200 personnes, *espace piscine privatisable*)

### Formule n°1 **Cocktail / Apéritif à 15 € TTC par personne**

Kir pétillant cassis (ou autre parfum sur demande) à raison de 2 verres par personne  
Cocktail de fruits non-alcoolisé et soda (Perrier, Cola, Eau Fresh...) & jus d'orange  
Six canapés par personne (chaud & froid)

### Formule n°2 **Cocktail / Apéritif à 25 € TTC par personne**

Coupe de champagne (1 bouteille pour 3 personnes)  
Cocktail de fruits alcoolisé et non alcoolisé, soda (Perrier, Cola, Eau Fresh...) & jus d'orange  
Six canapés par personne (chaud & froid)

**D'autres propositions plus élaborées sur demande**



## Soirées à thème

### **Soirée Cabaret** (*à partir de 50 participants*)

Plumes, strass et paillettes... une soirée pleine d'élégance mêlant comédie, magie, chant, danse, musique et humour ! Tout en profitant d'un dîner gastronomique au champagne.

### **Soirée Médiévale** (*à partir de 40 participants*)

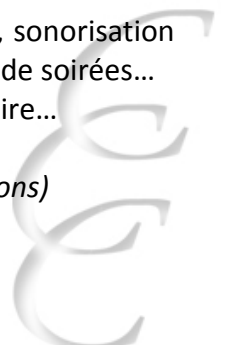
Dans un décor du XIIIème siècle, venez festoyer pour une soirée inoubliable.  
Costume d'époque, banquet médiéval, animation (cracheurs de feux, jongleurs de couteaux...)

### **Soirée Œnologique** (*à partir de 15 participants*)

Faites découvrir à vos collaborateurs la richesse d'un terroir :  
une dégustation autour d'une région, de sa gastronomie et de ses vins.

**N**ous pouvons organiser d'autres soirées sur le thème de votre choix. Nous vous mettons en relation avec de nombreux prestataires avec qui nous travaillons régulièrement : DJ, sonorisation et éclairage, magie, caricaturiste/illustrateur, photographe, spécialistes en animation de soirées... Possibilité de personnaliser toutes vos manifestations : lancement de produit, séminaire...

**Tarifs : nous consulter pour un devis personnalisé** (*prestations sous conditions*)



## Dégustation de Vin

Au sein de notre cave (*en fonction du nombre de participants*), notre Sommelier vous propose de découvrir et d'éveiller vos papilles gustatives sur une sélection de grands vins AOC de France.

**Découverte Vallée du Rhône** : Crozes Hermitage (blanc) ; St Joseph (rouge) ; Cornas (rouge)  
**20 € TTC par personne, canapés inclus**

**Découverte Bourgogne** : Chablis 1<sup>er</sup> cru (blanc) ; Chambolle Musigny (rouge) ; Corton Grand Cru (rouge).  
**26 € TTC par personne, canapés inclus**

**Découverte du Terroir** : Châteauneuf du Pape (blanc) ; Vosne Romanée (blanc) ; Saint-Emilion Grand Cru (rouge). **30 € TTC par personne, canapés inclus**

*De 10 à 20 participants*

*Conditions de vente : sur réservation préalable de votre part, 10 jours minimum avant la date de votre séminaire.*



## Cours de cuisine

**« La gastronomie contient naturellement tous les ingrédients de la convivialité et de la bonne humeur ».**

Organisez un cours de cuisine pour stimuler vos collaborateurs, renforcer l'esprit d'équipe ou tisser des liens avec vos clients ou partenaires. Le travail dans une cuisine professionnelle nécessite de l'organisation et une parfaite coordination entre toutes les équipes.

Sous les conseils de notre chef de cuisine, les personnalités se révèlent et doivent coopérer pour concocter un menu de saison que les participants dégustent par la suite.

*10 participants maximum (réalisation en sous-groupe)*

**Uniquement du mois d'octobre au mois de mai**

*Conditions de vente : sur réservation préalable de votre part, 15 jours minimum avant la date de votre séminaire.*

**Tarifs : nous consulter** - Privatisation du restaurant Le Capella



## Autres activités

Chasse aux trésors, Tirs à l'arc, olympiades, animation sportive, cohésion d'équipe, rallye...

**Nous serons ravis de vous mettre en relation avec nos prestataires spécialistes de ces activités ludiques.**

**Après une journée de travail, nous pouvons vous proposer :**

**Sur le site** : Piscine extérieure chauffée – non couverte (14 m x 7 m) à votre disposition  
Terrain multisports, Jeux de pétanque, Jogging et promenades autour du château

**Hors du site** : 2 golfs 9 trous à 15 minutes du château  
Bowling, Speedy Foot, Billards à Morestel (8 km)  
Visite de lieux tels que l'abbatiale de St-Chef, la cave de Noël Martin...



Ces conditions générales de vente s'appliquent aux journées d'études, séminaires résidentiels et toutes autres manifestations (réceptions, banquets...) ayant lieu au Château de Chapeau Cornu.

✦ **OPTION :**

Toute option fait l'objet d'une date d'expiration ; sans confirmation à cette date, l'option est automatiquement levée.

✦ **RESERVATION :**

Les réservations se font par ordre de réception et sont considérées comme définitives après confirmation écrite (lettre/télécopie ou mail), versement de 30% d'arrhes du montant prévisionnel de la prestation ainsi qu'un numéro de carte bancaire de la société.

✦ **GARANTIE DE COUVERTS ET CHAMBRES :**

Le nombre de participants devra nous être communiqué 8 jours avant la date de la prestation. Le nombre de participants alors communiqué sera retenu comme base de préparation et de facturation. La veille de la prestation, il sera toléré une variation de 10% en moins. Le jour de la prestation, les services réservés non pris (chambres et/ou repas) seront facturés à 100% du montant des dits services.

✦ **DEROULEMENT DU SEJOUR :**

- Les chambres sont disponibles à partir de 15H, le jour de l'arrivée.
- Elles doivent être libérées au plus tard à 12H, le jour du départ ; elles peuvent être réclamées au plus tard à 9H si des raisons de service le justifient.
- 8 jours avant l'arrivée des participants, le château de Chapeau Cornu doit recevoir le nombre définitif de chambres et la liste nominative des participants. Sans ces indications, le Château de Chapeau Cornu pourra baisser le contingent de chambres réservées de 10% sans préavis.

✦ **ANNULATION :**

- En cas d'annulation totale d'une prestation réservée de façon ferme, intervenant 30 jours ou moins avant le jour de la prestation, il sera facturé 50% du montant prévisionnel du devis.
- En cas d'annulation totale d'une prestation réservée de façon ferme, intervenant 8 jours ou moins avant le jour de la prestation, il sera facturé 100% du montant prévisionnel du devis.
- En cas de non-présentation (chambres, salles et/ou couverts réservés mais non occupés, n'ayant pas fait l'objet d'une annulation préalable écrite), la prestation sera facturée dans son intégralité, telle que présentée dans le devis.

✦ **HEURES DE NUIT :**

Pour toute manifestation festive se prolongeant après 24 heures, des frais de personnel vous seront facturés, par heure supplémentaire et par personne de service, sur la base des tarifs en vigueur.

✦ **REGLEMENT :**

Toutes nos factures relatives aux différentes prestations sont payables dès réception.

Pour la SARL  
Signature

Signature du client précédée de la mention  
«Lu et approuvé»

