Château
Chapeau
Cornu

Vos séminaires au Château de Chapeau Cornu

Faire de chaque événement un moment d'exception.

Sommaire

Un lieu hors du temps

Des espaces pour vos événements

La gastronomie au Château

Nos formules cocktail

Se faire plaisir

L'art de vivre à la française

Entre tranquilité et festivités

Notre spa

Nos chambres

Une touche de magie

Nos forfaits séminaires

Un lieu hors du temps

Portant le nom de ses seigneurs bâtisseurs, les Capellas et les Cornutis, le Château de Chapeau Cornu se dresse dans son écrin de verdure depuis le XIIIème siècle.
Depuis 20 ans, cette demeure de caractère, mariant charme et élégance, vous ouvre ses portes afin de vous offrir un séjour inoubliable.

Idéalement situé à 45 minutes de Lyon et 1 heure de Grenoble, le Château de Chapeau Cornu vous propose un cadre unique pour une escapade gourmande, romantique, touristique, un voyage d'affaires ou encore pour la célébration de votre mariage, de votre séminaire ou de tout autre évènement.

Profitez du cadre féerique d'un château médiéval pour vivre un agréable moment de sérénité. Les chambres confortables et personnalisées, les voûtes de pierres, le grand parc arboré, et les belles terrasses ensoleillées au bord de la piscine chauffée, sont autant d'éléments vous invitant au rêve et à la détente.

Notre équipe, souriante et dynamique, se tient à votre disposition tout au long de votre séjour afin que vous passiez un moment exceptionnel.

Des espaces pour vos événements

En plus des nos salles de séminaires, le Château dispose de

- 3 salles modulables
- 3 salles de sous-commission
- 2 espaces salon

Salles		Sur-face m²	Capacité Maximale						
			U	Théatre	Classe	Carré	Banquet	Cabaret	Cocktail
Salles de Séminaires	Les marquis	104	40	80					
	Les Barons	53	53	50					
	Les Vicomtes	48	18	50					
	Le Caveau	230	230	250	80	-	200	120	300
	La Cour intérieure	240	-	200	-	-	200	120	300
Salles Modulables	Les Écuyers	70							
	Les Ducs	60							
	La Salle de Bois	80	30	80	50	40	80	40	150

Les salles de séminaire du Château sont systématiquement équipées d'un vidéoprojecteur, paperboard, assise confortable et set de table complet avec stylo, feuilles et eau à disposition. Profitez également d'installations technologiques de pointe avec écran de projection interactif, Système de projection Click Share sans fil et sonorisation.

Nos propositions de pauses

Au Château de Chapeau Cornu, tous nos forfaits incluent des pauses comprenant café/thé, eau plate, jus de fruits et gâteaux. Faites plaisir à vos collaborateurs avec nos propositions de pauses améliorées aux saveurs sucrées ou salées.

Pause séminaire
(café/thé, eau plate, jus de fruits et gâteaux)

Pause gourmande
(café/thé, eau plate, jus de fruits, déclinaison de fruits frais et gâteaux)

Pause gourmande
(café/thé, eau plate, jus de fruits, gâteaux, planches de charcuterie et fromage)

Tarifs sur demande

La Gastronomie au Château

Pour votre plus grand plaisir les Chefs du Château de Chapeau Cornu régalent vos papilles avec des menus de saison employant des produits frais de qualité.
Laissez vous enchanter par nos menus spécifiquement créés pour les événements d'entreprise.

Exemples de menus :

MENU SÉMINAIRE
Compris dans tous nos forfaits

Croustillant de saumon aux herbes

Magret de canard aux épices douces en aigre doux à la sauge
et légumes de saison

Spirale meringuée aux fruits rouges

MENU PRIVILÈGE

Mise en bouche

Bisque de homard

Filet de boeuf sauce miroir, gratin dauphinois, tombée d'épinards

Fromage blanc ou fromage sec

Paris Brest Cornu, praliné pur noisette

MENU ROYAL

Mise en bouche

Finger de Foie gras et chutney à la rhubarbe et vanille

Médaillon de lotte beurre noisette, petits légumes et émulsion de crustacés

Filet de boeuf à la moelle, légumes de saison et purée à l'huile de truffe

Fromage blanc ou fromage sec

Assiette thème fruits rouges

UN DESSERT ROYAL

Pour vos anniversaires d'entreprise ou toute autre célébration, notre Maître-Pâtissier est à votre service pour créer les plus succulents des desserts. Pièces montées décorées, tartes, gâteaux personnalisées, assortiments de fruits frais... Notre Chef regorge d'idées délicieuses et créatives aux milles parfums pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs.

Consultez-nous pour plus d'informations.

Nos formules cocktail

COCKTAIL DU COMTE

1 verre de kir pétillant
Boissons softs (Soda, jus de fruits, eau)
Forfait vins Cuvée de Chapeau Cornu (rouge et blanc)
12 pièces salées et 3 sucrées
Café

COCKTAIL DU DUC

2 verres de kir pétillant
Boissons softs (Soda, jus de fruits, eau)
Forfait vins Cuvée de Chapeau Cornu (rouge et blanc)
16 pièces salées et 3 sucrées
Café

COCKTAIL DU PRINCE

2 verres de kir pétillant
Boissons softs (Soda, jus de fruits, eau)
Forfait vins Côte du Rhône (rouge et blanc)
20 pièces salées et 4 sucrées
Café mignardises

COCKTAIL DU ROI

2 coupes de Champagne
Boissons softs (Soda, jus de fruits, eau)
Forfait vins Grands Vignobles Français (rouge et blanc)
24 pièces salées et 6 sucrées
Café mignardises

COCKTAIL DE GALA

Exemples de pièces de cocktail

Briochin d'escargots
Verrine d'avocat
Verrine fraîcheur au chèvre
Tartare de Saint Jacques
Petits pois en gelée et crème à la menthe
Tomate Mozzarella et Basilic « en éprouvette »
Gaspacho de saison :
Velouté de potimarron / Crème de châtaigne / Gaspacho de tomates
Panacotta de Foie Gras
Toast Provençal : tapenade verte & noire
Canapé saumon fumé, beurre de Bretagne et fleur de sel
Pics de charcuterie
Mousse de Hareng
Mini navette de poulet Tandoori
Croustillant de crevettes
Tartelette Provençale
Aiguillette de canard
Mini crème brûlée
Soupe de fraise
Mini macarons à la framboise

Donnez vie à vos Cocktails

Optez pour nos animations Show-cooking (cuisine live) pour vos cocktails et laissez nos Chefs cuisiners des pièces de cocktail devant vos collaborateurs.
Tarif pour 1 stand Show-cooking : à partir de 110 € HT.

Se faire plaisir

NOS FORFAITS VINS

Découverte des régions
(Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin de Pays des Balmes Dauphinoises)

Autour du Rhône
(Vins AOP de la vallée du Rhone blanc et rouge)

Balade Bourguignonne
(Vins AOP de Bourgogne blanc et rouge)

Tradition des grands vignobles français
(Grandes appellations française Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence et d'autres régions)

NOS APÉRITIFS

Apéritifs (à raison de 1 verre et 3 canapés par personnes)

Kir à la crème de cassis
Kir pétillant à la crème de cassis
Coupe de Champagne

NOS COCKTAIL APÉRITIFS

Cocktails Apéritifs

2 verres de kir & Boissons soft + 6 canapés (Chauds et froids)
ou
Coupe de Champagne (1 bouteille pour 3)
Boissons Softs
6 canapés dont verrines (Chaud et froids)

Merci de nous consulter pour l'ensemble de nos tarifs qui varient en fonction de la saisonnalité, des choix et options sélectionnées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'art de Vivre à la Française

Nos Dégustations Oenologiques

Nos dégustations oenologiques éveillent vos sens et vous initient à l'art de déguster, décrire et accompagner les vins. Cette animation d'une heure orchestrée par notre Maître Sommelier jongle habillement entre présentations théoriques, pratique oenologique et visite de cave.

Découverte Provence
Bandol, Cassis, Palette, Costière de Nîmes...

Découverte Vallée du Rhône
Côte Rôtie, Crozes Hermitage, Côte du Rhône...

Découverte du Terroir
Champagne, Bordelais, Val de Loire, Alsace...

Quizz Oenologique
Challenger vos équipes dans ce quizz oenologique par équipe qui jongle habillement entre découverte théorique et exploration sensorielle. Lots pour les gagnants en supplément.

Nos Initiations à la Gastronomie

Cours de pâtisserie animé par nos Chefs durant lesquels, les apprentis cuisiniers tenteront de réaliser les plus belles créations de pièces de cocktail à déguster à la fin de la session.
La pâtisserie est une affaire de travail d'équipe !
Les participants devront miser sur la communication et l'entraide pour réussir les épreuves qui les attendent.

Merci de nous consulter pour l'ensemble de nos tarifs qui varient en fonction de la saisonnalité, des choix et options sélectionnées.

Entre Tranquilité et Festivités

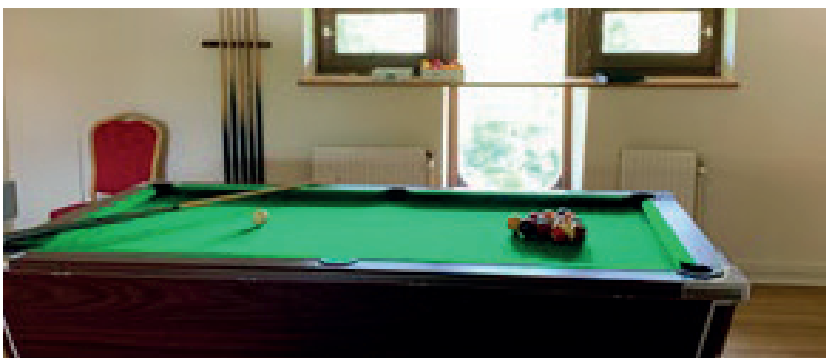
Quittez l'ambiance studieuse de votre espace de séminaire et profitez des installations du domaine. Piquez une tête dans la piscine extérieure chauffée ouverte de mi-mai à mi-septembre. Savourez un instant de convivialité dans le nouvel espace détente autour du salon karaoké, billard, babyfoot, jeu de fléchettes et table de poker.

La salle de sport du domaine et ses équipements technologiques n'attendent que vous pour une bonne session de cardio !

Animation Karaoke

Profitez d'un instant convivial en chanson avec vos collègues dans un espace privatisé. Sélectionnez parmi des milliers de chansons et libérez la Popstar qui est en vous !

Session karaoké 2 h en journée (12 pers. max), tarif sur demande.



Notre spa

Vivez une expérience de relaxation et de bien-être hors du temps au Spa du Château.

ESPACE BIEN-ÊTRE

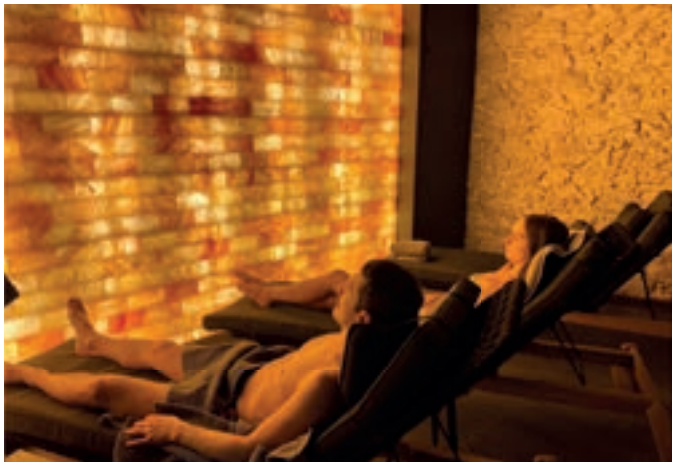
Accès 2 heures par groupe de 15 personnes maximum.
35 € TTC par personne

Hammam
Sauna
Mur de sel de l'Himalaya
Douche sensorielle
Tisanerie
Seau scandinave

RITUELS ET SOINS

20, 50, 80 minutes, choisissez le rituels adapté à votre emploi du temps.
Carte des rituels et soins sur demande

L'équipe du Spa du Château vous propose une sélection de rituels et de soins adaptée à vos envies.
Laissez vous enchanter par les bienfaits des produits Cinq Mondes et Biovive pour des massages toniques ou apaisants.



Nos Chambres

Le Château de Chapeau Cornu vous propose 47 chambres confortables au style mêlant finement le romantisme d'un Château médiéval du XIIIème siècle et l'élégance d'un établissement hôtelier moderne. Nos chambres bénéficient toutes de salle de bain et toilettes privatifs, d'une télévision, d'un mini-bar et d'un plateau de courtoisie avec machine à café et bouilloire.

LES CHAMBRES DU CHÂTEAU - Classées 4*

LES CHAMBRES DES DÉPENDANCES - Non-classées de niveau 3*

Une touche de magie

Vivez intensément vos événements au Château de Chapeau Cornu en profitant d'instants de magie en plus. Nos équipes sont à votre disposition et créent pour vous des prestations sur-mesure. Activités teambuidling, soirées à thème, animations musicales, spectacles, transport, feux d'artifice ou location de matériels, rien n'est impossible pour nos experts.

Exemples :

- Murder party
- Cours de cuisine
- Groupe de musique
- Dégustation oenologique
- Soirée casino
- Feux d'artifice
- Spectacle de mentalisme
- Close-up de magie
- Show de danse
- DJ
- Voiture avec chauffeur
- Transfert en hélicoptère
- Olympiades
- Animation cocktails
- Cuisine en direct
- Course d'orientation
- Randonnée
- Autocar
- Paintball

Consultez-nous pour plus d'informations !

Nos forfaits séminaires

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

Mise à disposition d'une salle de séminaire équipée (la matinée ou l'après-midi)
Accueil café ou pause de l'après-midi
Déjeuner ou dîner (entrée, plat et dessert)

JOURNÉE D'ÉTUDE

Mise à disposition d'une salle de séminaire équipée pour la journée
Accueil café et pause de l'après-midi
Déjeuner (entrée, plat et dessert)

FORFAIT RÉSIDENTIEL SINGLE OU TWIN

Dîner (entrée, plat et dessert)
Nuitée en chambre single ou twin
Petit-déjeuner sous forme de buffet
Mise à disposition d'une salle de séminaire équipée pour la journée
Accueil café et pause de l'après-midi
Déjeuner (entrée, plat et dessert)

FORFAIT ALL INCLUSIVE

Le forfait All Inclusive pour les séminaires résidentiels vous permet de prolonger l'expérience séminaire dans une ambiance festive. Bénéficiez de boissons softs et alcoolisées servies à discretion dans notre espace loisirs comprenant billard, babyfoot, jeu de fléchettes, table de jeux de cartes et salon karaoké.

Découvrez l'alliance savante entre journée d'étude studieuse et instants de convivialité hors du temps

Faites confiance à l'équipe expérimentée du Chateau Chapeau Cornu

Avec plus de 1 000 séminaires à notre actif,

Vous serez sûrs de faire le bon choix.

commerciale@chapeau-cornu.fr
04 74 27 79 39
www.chateau-chapeau-cornu.fr

Château de Chapeau Cornu
312 rue de la Garenne
38 890 Vignieu
www.chateau-chapeau-cornu.fr