



Vos SÉMINAIRES AU CHÂTEAU DE CHAPEAU CORNU

Faire de chaque événement un moment d'exception.

*Château
Château
Cornu*





Un lieu hors du temps	5
Des espaces pour vos événements	6
Nos chambres	8
La gastronomie au Château	9
Se faire plaisir	10
La Magie de l'art de vivre à la française	11
Mêler tranquillité et festivités	13
Le Spa du Château	16
Nos offres séminaires	18
Une touche de magie en plus	20



Un lieu hors du temps



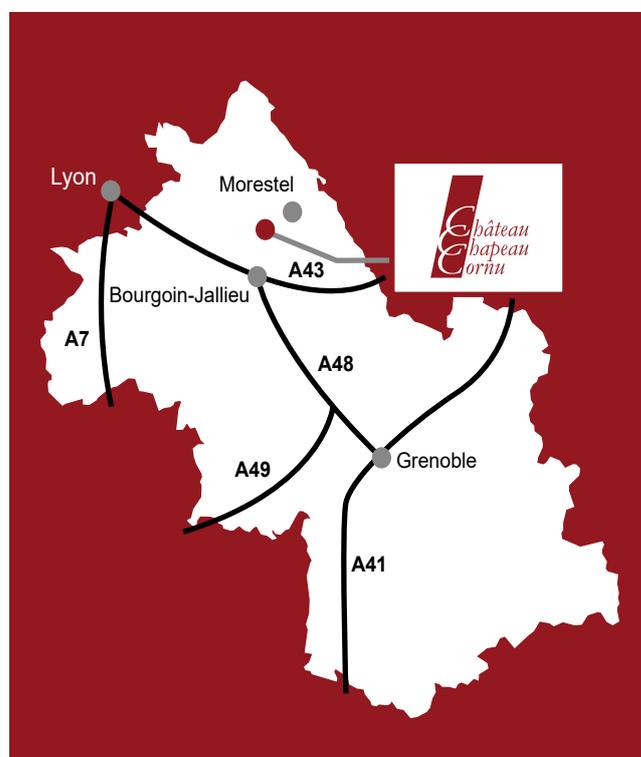
Portant le nom de ses seigneurs bâtisseurs, les Capellas et les Cornutis, le Château de Chapeau Cornu se dresse dans son écrin de verdure depuis le XIII^{ème} siècle. Depuis 20 ans, cette demeure de caractère, mariant charme et élégance, vous ouvre ses portes afin de vous offrir un séjour inoubliable.

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.



Les Marquis



Les Barons



Les Vicomtes



Cour Intérieure



Grande salle voûtée



En plus des nos salles de séminaires, le Château dispose de 3 salles modulables, 3 salles de sous-commission et 2 espaces salon.

Salles		Surface m ²	Capacité maximale						
			U	Théâtre	Classe	Carré	Banquet	Cabaret	Cocktail
									
Salles de séminaire	Les Marquis	104	40	80					
	Les Barons	53	25	50					
	Les Vicomtes	48	18	50					
	Le Caveau	230	-	250	80	-	200	120	300
	La Cour Intérieure	240	-	200	-	-	200	120	300
Salles modulables	Les Écuyers	70	Configuration sur demande						
	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.

NOS OFFRES	Tarif par personne et par pause HT
Pause séminaire <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits et gâteaux)</i>	Inclus dans nos forfaits
Pause gourmande <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits, déclinaison de fruits frais et gâteaux)</i>	Supplément de 4 €
Pause gourmande <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits, gâteaux, planches de charcuterie et fromage)</i>	Supplément de 6 €

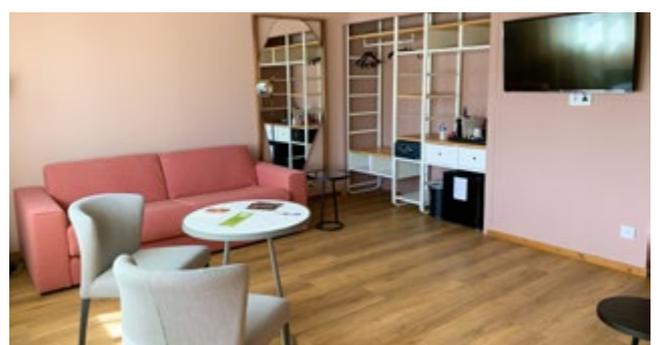
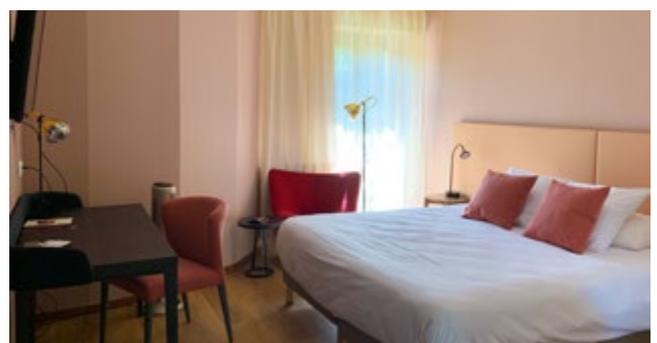


Le Château de Chapeau Cornu vous propose 47 chambres confortables au style mêlant finement le romantisme d'un Château médiéval du XIII^{ème} siècle et l'élégance d'un établissement hôtelier moderne. Nos chambres bénéficient toutes de salle de bain et toilettes privatifs, d'une télévision, d'un mini-bar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

*Les chambres au Château - Classées 4**



*Les chambres des Dépendances - Non-classées de niveau 3**



La Gastronomie au Château

Pour votre plus grand plaisir les Chefs du Château de Chapeau Cornu régaleront 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

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

Compris
dans tous
nos forfaits

MENU PRIVILÈGE

Mise en bouche
✦
Bisque de homard
✦
Filet de bœuf sauce miroir, gratin dauphinois, tombée d'épinards
✦
Fromage blanc ou fromage sec
✦
Paris Brest Cornu, praliné pur noisette

Supplément
14 €
HT par personne

MENU ROYAL

Mise en bouche
✦
Finger de Foie gras et chutney à la rhubarbe et vanille
✦
Médaille de lotte beurre noisette, petits légumes et émulsion de crustacés
✦
Filet de bœuf à la moelle, légumes de saison et purée à l'huile de truffe
✦
Fromage blanc ou fromage sec
✦
Assiette thème fruits rouges

Supplément
21 €
HT par personne



Nos Forfaits Vins

RÉGIONS	Tarif par personne et par repas HT
Découverte des régions <i>(Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin de pays des Balmes Dauphinoises)</i>	9 €
Autour du Rhône <i>(Vins AOP de la vallée du Rhône blanc et rouge)</i>	12 €
Balade Bourguignonne <i>(Vins AOP de Bourgogne blanc et rouge)</i>	15 €
Tradition des grands vignobles français <i>(Grandes appellations françaises Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence et d'autres régions)</i>	18 €



Nos Apéritifs

APÉRITIFS	Tarif par personne et par repas HT
Kir à la crème de cassis	6 €
Kir pétillant à la crème de cassis	8 €
Coupe de Champagne	12 €

A raison de 1 verre et 3 canapés salés par personne.



Nos Cocktails Apéritifs

COCKTAILS APÉRITIFS	Tarif par personne HT
2 verres de kir pétillant & Boissons soft Six canapés (chauds et froids)	18 €
Coupe de Champagne (1 bouteille pour 3) Boissons softs Six canapés dont verrines (chauds et froids)	22 €

La magie de l'art de vivre à la française

Nos Dégustations œnologiques

Nos dégustations œnologiques 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 habilement entre présentations théoriques, pratique œnologique et visite de cave.

RÉGIONS	Tarif par personne HT
Découverte Provence <i>Bandol, Cassis, Palette, Costière de Nîmes...</i>	22 €
Découverte Vallée du Rhône <i>Côte Rôtie, Saint-Joseph, Crozes Hermitage, Côte du Rhône...</i>	24 €
Découverte Bourgogne <i>Pommard, Vosne, Romanée, Mâcon Viré Clesse...</i>	29 €
Découverte du Terroir <i>Champagne, Bordelais, Val de Loire, Alsace...</i>	34 €
Quizz œnologique <i>Challenger vos équipes dans ce quizz œnologique par équipe qui jongle habilement entre découverte théorique et exploration sensorielle.</i> <i>Lots pour les gagnants en supplément.</i>	35 €



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.

NOTRE OFFRE	Tarif par personne et par heure HT
Cours de pâtisserie	50 €





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



Mêler tranquillité 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 Karaoké

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 !

NOTRE OFFRE	Tarif par session HT
Session karaoké 2 h en journée (12 pers. max)	20 €

Cocktails 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 cuisiner des pièces de cocktail devant vos collaborateurs.

Tarif pour 1 stand Show-cooking : à partir de 100 € HT.



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 personnalisés, 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 offres de cocktails

A partir de 32 € HT par personne

NOS OFFRES

COCKTAIL SÉMINAIRE

12 pièces salées et 3 sucrées
Sans boisson

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





Le Spa du Château

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

Espace Bien Être

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

Accès 2 heures par groupe de 15 personnes maximum.

35 € TTC
par personne

Rituels et soins

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. 20, 50, 80 minutes, choisissez le rituel adapté à votre emploi du temps.

Glow Zen Room

15 € TTC
par personne

Premier Spa en France à proposer cette technologie. Le Spa du Château de Chapeau Cornu vous propose une séance de relaxation par la bioluminescence. Au cours d'une session de 15 minutes, éveillez vos sens confortablement installé et laissez-vous porter dans un monde poétique enchanteur.

Session de 20 minutes par groupe de 6 personnes maximum.



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 low cost

La formule low cost est applicable sur tous nos forfaits séminaire. Cette offre n'est valable que pour les séminaires ayant lieu les lundis et mardis. Elle implique des pauses réduites et des ajustements de certaines prestations.

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 discrétion dans notre espace loisirs comprenant billard, babyfoot, jeu de fléchettes, table de jeux de cartes et salon karaoké.

BASSE SAISON du 21 octobre 2019 au 10 mai 2020				
	LOW COST*	PREMIUM	PRESTIGE	ALL INCLUSIVE
1/2 journée d'étude	39 €	46 €	-	-
Journée d'étude	46 €	60 €	82 €	-
Forfait résidentiel (chambre single)	149 €	174 €	226 €	+ 25 €
Forfait résidentiel (chambre twin)	127 €	145 €	-	

HAUTE SAISON du 11 mai 2019 au 20 octobre 2020				
	LOW COST*	PREMIUM	PRESTIGE	ALL INCLUSIVE
1/2 journée d'étude	47 €	55 €	-	-
Journée d'étude	55 €	72 €	94 €	-
Forfait résidentiel (chambre single)	174 €	199 €	240 €	+ 25 €
Forfait résidentiel (chambre twin)	145 €	166 €	-	

*Tarif valable uniquement sur les séminaires organisés les lundis et mardis.

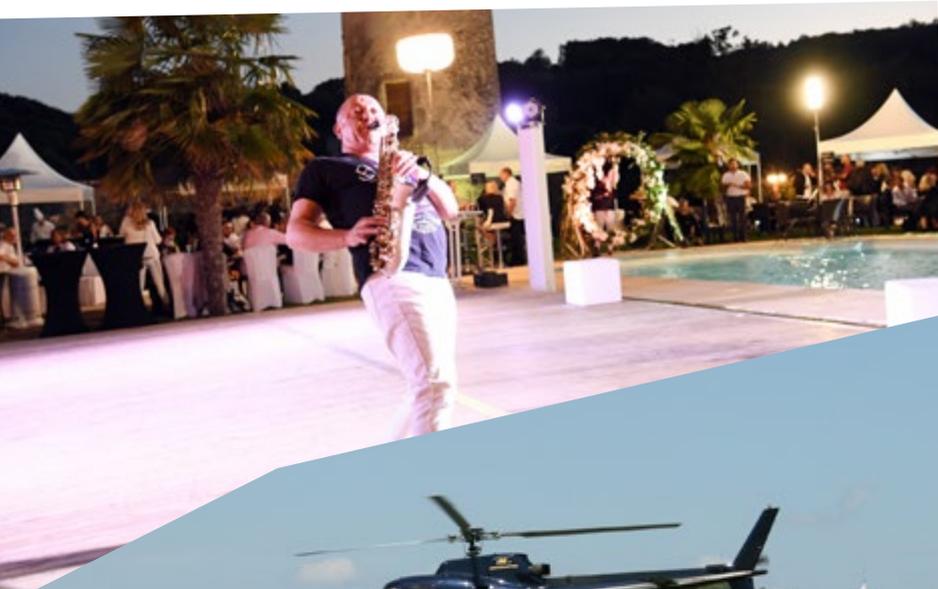
> La taxe de séjour est à prévoir en sus pour les séminaires résidentiels soit :

1 € par personne et par nuit dans les Dépendances

1.65 € par personne et par nuit dans les chambres 4 étoiles

Une touche de magie en plus

Vivez intensément vos événements au Château de Chapeau Cornu en profitant d'instant 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 œnologique - 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 !



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

OPTION :

Vous ne pouvez pas poser de date d'option. Seules les confirmations écrites sont prises en compte.

RÉSERVATION :

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, retour complété et signé du présent document ainsi qu'un numéro de carte bancaire de la société. Pour les séminaires d'un montant prévisionnel TTC supérieur à 10 000 €, deux versements d'arrhes de 30% chacun seront demandés afin de confirmer la réservation, l'un au moment de la signature du présent document et le suivant un mois avant la date du séminaire.

GARANTIE DE COUVERTS ET CHAMBRES :

Le nombre de participants exact 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.

DÉROULEMENT DU SÉJOUR :

- 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.
- Lors du dernier jour de votre séjour ou de votre journée d'étude, la/les salle(s) de séminaire occupées doivent être libérées avant 18H.
- 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.
- Les versements d'arrhes réalisés ne sont en aucun cas remboursés en cas d'annulation.

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.

LITIGE / MÉDIATEUR :

Après avoir saisi le service client et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 1 mois, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site : www.mtv.travel.

RÈGLEMENT :

Toutes nos factures relatives aux différentes prestations sont payables dès réception dans un délai de 15 jours.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les Conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation.



www.chateau-chapeau-cornu.fr
www.lesdependances-ccc.fr

Vos contacts dédiés au Château

Elise et Julien

entreprise@chapeau-cornu.fr
+33 04 74 27 79 27

Château de Chapeau Cornu
312 rue de la Garenne
38890 VIGNIEU

+33 04 74 27 79 00