



# *Vos SÉMINAIRES AU CHÂTEAU DE CHAPEAU CORNU*

Faire de chaque événement un moment d'exception.

*Château  
Château  
Cornu*





---

Un lieu hors du temps

---

Des espaces pour vos événements

---

Nos chambres

---

La gastronomie au Château

---

Se faire plaisir

---

La Magie de l'art de vivre à la française

---

Mêler tranquillité et festivités

---

Le Spa du Château

---

Nos offres séminaires

---

Une touche de magie en plus



# Un lieu hors du temps



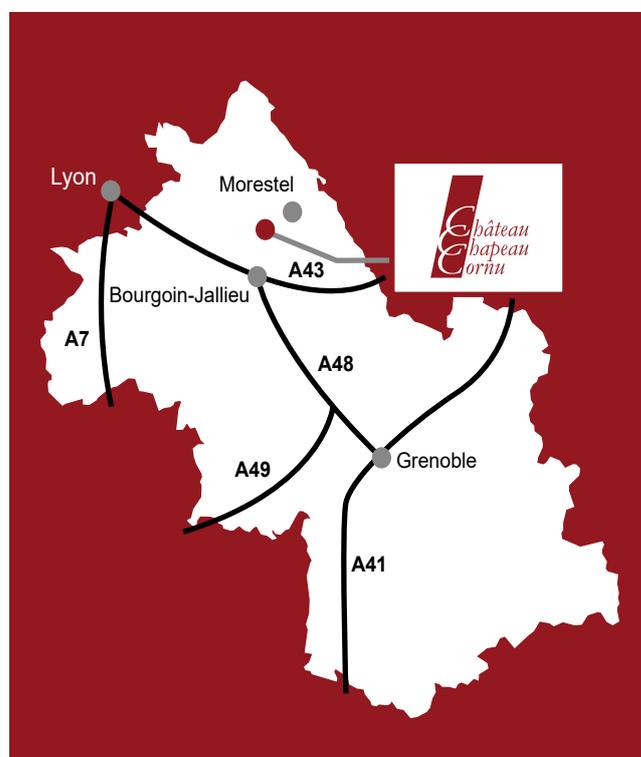
Portant le nom de ses seigneurs bâtisseurs, les Capellas et les Cornutis, le Château de Chapeau Cornu se dresse dans son écrin de verdure depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle. Depuis 20 ans, cette demeure de caractère, mariant charme et élégance, vous ouvre ses portes afin de vous offrir un séjour inoubliable.

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 <sup>2</sup>	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
<b>Pause séminaire</b> <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits et gâteaux)</i>	<b>Tarifs sur demande</b>
<b>Pause gourmande</b> <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits, déclinaison de fruits frais et gâteaux)</i>	
<b>Pause gourmande</b> <i>(café/thé, eau plate, jus de fruits, gâteaux, planches de charcuterie et fromage)</i>	

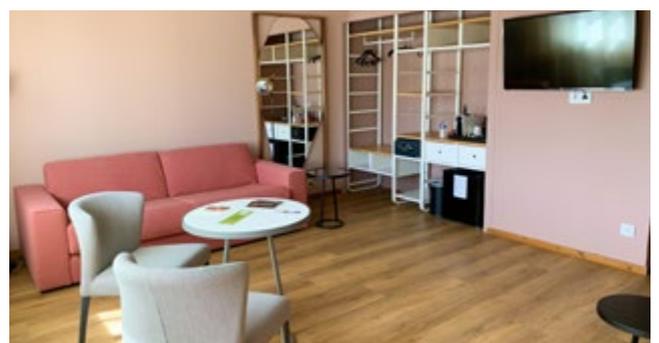


Le Château de Chapeau Cornu vous propose 47 chambres confortables au style mêlant finement le romantisme d'un Château médiéval du XIII<sup>ème</sup> siècle et l'élégance d'un établissement hôtelier moderne. Nos chambres bénéficient toutes de salle de bain et toilettes privatifs, d'une télévision, d'un 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

### 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



## Nos Forfaits Vins

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



## Nos Apéritifs

APÉRITIFS	Tarif par personne et par repas HT
<b>Kir à la crème de cassis</b>	<b>Tarifs sur demande</b>
<b>Kir pétillant à la crème de cassis</b>	
<b>Coupe de Champagne</b>	

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



## Nos Cocktails Apéritifs

COCKTAILS APÉRITIFS	Tarif par personne HT
<b>2 verres de kir pétillant &amp; Boissons soft</b> <b>Six canapés (chauds et froids)</b>	<b>Tarifs sur demande</b>
<b>Coupe de Champagne (1 bouteille pour 3)</b> <b>Boissons softs</b> <b>Six canapés dont verrines (chauds et froids)</b>	

# 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
<b>Découverte Provence</b> <i>Bandol, Cassis, Palette, Costière de Nîmes...</i>	<b>Tarifs sur demande</b>
<b>Découverte Vallée du Rhône</b> <i>Côte Rôtie, Saint-Joseph, Crozes Hermitage, Côte du Rhône...</i>	
<b>Découverte Bourgogne</b> <i>Pommard, Vosne, Romanée, Mâcon Viré Clesse...</i>	
<b>Découverte du Terroir</b> <i>Champagne, Bordelais, Val de Loire, Alsace...</i>	
<b>Quizz œnologique</b> <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>	



## 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
<b>Cours de pâtisserie</b>	<b>Tarifs sur demande</b>





*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 !

<b>NOTRE OFFRE</b>	<b>Tarif par session HT</b>
<b>Session karaoké 2 h en journée (12 pers. max)</b>	<b>Tarifs sur demande</b>

## 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 110 € 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 50 € HT par personne

### **NOS OFFRES**

#### **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

**35 € TTC  
par personne**

***Accès 2 heures*** par groupe de 15 personnes maximum.

### *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.

## 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)

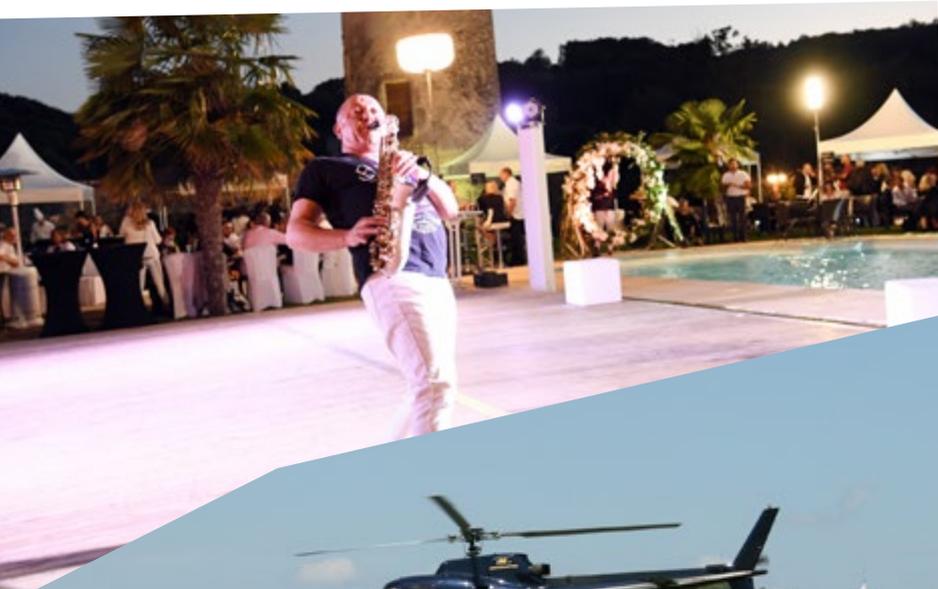
## Forfait All Inclusive

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



# 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 !



[www.chateau-chapeau-cornu.fr](http://www.chateau-chapeau-cornu.fr)  
[www.lesdependances-ccc.fr](http://www.lesdependances-ccc.fr)

*Votre contact dédié au Château*

entreprise@chapeau-cornu.fr  
Ligne directe +33 04 74 27 79 39

**Château de Chapeau Cornu**  
312 rue de la Garenne  
38890 VIGNIEU

Réception +33 04 74 27 79 00