



*Ce n'est pas le hasard qui vous conduit au Château de la Tour,
c'est simplement le désir de goûter à autre chose...*

Un cadre bucolique et chaleureux pour un séminaire au vert en Ile de France

Le Château de la Tour est un Hôtel*** Restaurant à taille humaine. Il arbore la devise : « Qui y rentre s'y plaît ». Inscrite dans la pierre à l'entrée du domaine, cette devise résume à elle-seule toute la convivialité, le charme et le caractère de ce lieu d'exception !

Niché au cœur d'un écrin de verdure de 8 hectares, le Château de la Tour est une élégante demeure de style anglo-normand, qui conjugue espaces de travail et services de qualité avec charme et plaisir !

Notre équipe dédiée vous accompagne pour l'organisation de votre évènement en toute confiance et sérénité pour faire de votre séminaire une réussite !

Situé à 35 minutes au nord de Paris et à 20 minutes de l'aéroport Roissy Charles de Gaulle, venez découvrir ce petit coin de paradis aux portes de Paris !

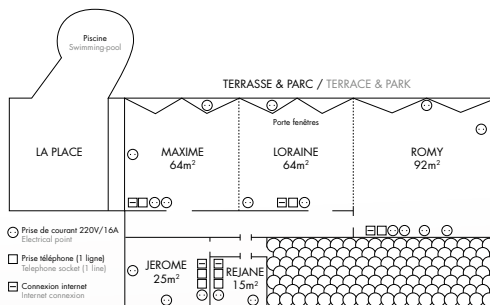


Espaces de travail et détente

Nous mettons à votre disposition 350 m² de salles de réunion très lumineuses donnant sur le parc et la terrasse. Rénovés récemment, nos trois salons sont climatisés et équipés de matériel audio et vidéo.

Vous disposez également de trois salles de sous-commission. Aux beaux jours, dans le parc à l'ombre des arbres centenaires, des « corners zen » permettent de travailler en sous-groupe tout en profitant de la nature.

Tout au long de votre séminaire, nous vous proposons des pauses à thème : tout chocolat, crêpe & gaufre, charcutière, vitaminée ! Servies dans le salon la Place en bordure de piscine ou en terrasse, ces pauses sont élaborées et faites maison par notre Chef.



Capacité d'accueil de 10 à 200 personnes					
Nom des salles	M ²	U	Classe	Théâtre	Cabaret
Maxime + Lorainé + Romy	220	80	140	250	105
Romy	92	30	50	80	45
Lorainé	64	25	35	50	30
Maxime	64	25	35	50	30

Equipement de nos salles de réunions :

Vidéoprojecteur, écran, paper-board et marqueurs, table orateur, kit séminaire, sonorisation et micros HF, bloc-notes, stylos, verres et bouteille d'eau individuelle, Wifi gratuit et illimité.



Séminaire sur-mesure

Notre demeure se prête à l'organisation de tout type de manifestations professionnelles : séminaire résidentiel, journée d'étude, lancement ou présentation de produit, soirée d'entreprise. Nous vous proposons deux formules qui peuvent s'adapter à vos besoins :

Séminaire résidentiel à partir de 185€ HT/personne (base twin)

- Salle de travail équipée : vidéoprojecteur, écran, paper-board et marqueurs, table orateur, kit séminaire, sonorisation et micros HF, bloc-notes, stylos, verres et bouteille d'eau individuelle.
- Deux pauses gourmandes servies en bordure de piscine.
- Déjeuner et diner (boissons comprises) en terrasse ou au coin du feu de cheminée.
- Hébergement en chambre single ou twin avec petit déjeuner : surclassement pour vos VIP.
- Activités loisirs (piscine extérieure chauffée, billard, VTT, ping-pong, jeux de société...).
- Accès wifi haut débit illimité.
- Espaces zen pour travail en sous-groupes dans le parc aux beaux jours.
- Suivi personnalisé par un coordinateur de conférence.

Journée d'étude à partir de 80€ HT/personne

- Salle de travail équipée : vidéoprojecteur, écran, paper-board et marqueurs, table orateur, kit séminaire, sonorisation et micros HF, bloc-notes, stylos, verres et bouteille d'eau individuelle.
- Deux pauses gourmandes servies en bordure de piscine.
- Déjeuner (boissons comprises) en terrasse ou au coin du feu de cheminée.
- Activités loisirs (billard, VTT, ping-pong, jeux de société...).
- Accès wifi haut débit illimité.
- Espaces zen pour travail en sous-groupes dans le parc aux beaux jours.
- Suivi personnalisé par un coordinateur de conférence.



Table de renom

Situé au cœur du manoir, vous serez immédiatement séduit par le charme de notre restaurant... Moment de convivialité, le repas est l'occasion d'échanger autour de plats raffinés et savoureux. Cédric Boissart, notre Chef, véritable créateur de saveurs de la maison, a pour volonté de vous régaler avec des produits frais et préparés sur place.

Référencé 3 fourchettes au guide Michelin, notre restaurant vous assure une gastronomie haute en couleurs et un voyage aux pays des saveurs !

Au coin du feu ou sur la terrasse, notre Chef vous propose des menus servis à table ou sous forme de buffets (à partir de 20 personnes).

..... Suggestions de menus servis à table

(Ces menus sont communiqués à titre indicatif et varient en fonction des saisons)

Foie gras de canard et son toast
Talmouse en tricorne au fromage
Salade fraîcheur aux écrevisses, huile d'olive, citron

Dorade royale aux épices et patate douce au gingembre
Magret de canard au miel, fondu de pleurotes
Risotto de nos côtes, jus de coquillage

Fromage (dîner uniquement)

Crumble fruits de saison
Feuillantine au chocolat
Tiramisu amarena

Le maître d'hôtel harmonisera les vins (inclus dans la formule) en fonction du choix du menu.
Les menus doivent être composés à l'identique pour l'ensemble des convives.



Menu Seigneurial

Au cours de votre séminaire, qu'il s'agisse de votre dîner de clôture ou d'une soirée spéciale, nous vous proposons des menus de gala pour agrémenter votre repas et donner une touche plus festive !

.....

Apéritif

Kir au Crémant & ses 3 grignotis

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert, pomme granny et perle noire,
corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort, petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly, vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion, crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison, velouté d'homardine et fines herbes

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut, risotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin,
beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette et tomates confites au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient, polenta aux olives et épices douces

Filet de boeuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande,
ratte fondante à la pistache

Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)

Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale

Crème citronnée en dentelle et meringue

Fraisier ou framboisier traditionnel

Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit

Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 

Pièce montée (avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs :

Touraine Blanc « Domaine Octavie »

ou Côtes de Gascogne « Domaine Horgelus »

NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont, au tarif de 25€^{HT} par bouteille de 0,75l ouverte

Vins rouges :

Côtes du Rhône « Grignan-les-Adhémar »

ou Bordeaux « Château de Lisennes »

Eaux minérales

Café

Supplément : 14€^{HT}/personne sur le forfait résidentiel

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

 *Spécialités du Chef*



Menu Royal

Au cours de votre séminaire, qu'il s'agisse de votre dîner de clôture ou d'une soirée spéciale, nous vous proposons des menus de gala pour agrémenter votre repas et donner une touche plus festive !

.....

Apéritif

Coupe de Champagne & ses 4 grignotis

Mises en bouche (au choix)

Noix de Saint Jacques marinée aux noisettes et condiments 

Soupière de velouté de panais et écrevisse à l'orange

Gaspacho de radis noir et lait de coco

Gaspacho tomate basilic, concombre givré

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert,
pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort, petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly, vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion, crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison, velouté d'homardine et fines herbes

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut, risotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin, beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette et tomate confite au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient, polenta aux olives et épices douces

Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande, ratte fondante à la pistache

Fromages (au choix)

Assiette de fromages de Picardie et petite verdure
Croustillant de chaource, mâche au parfum de noix
Duo de fromages de nos régions et confiture de cerise noire

Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)
Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale
Crème citronnée en dentelle et meringue
Fraisier ou framboisier traditionnel
Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit
Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 🍰
Pièce montée
(avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs : Graves Blanc « Château Saint Jean des Graves » **ou** Côtes du Rhône « Grignan les Adhémar »
NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont, au tarif de 25€^{HT} par bouteille de 0,75l ouverte

Vins rouges : Bordeaux « Château de Lisennes » **ou** Touraine « Domaine Octavie »

Eaux minérales

Café

Supplément : 32€^{HT}/personne sur le forfait résidentiel.

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

👨‍🍳 *Spécialités du Chef*



Bar « La Causerie »

Dans un style pub anglais cosy à l'atmosphère conviviale, le bar est le lieu idéal pour un moment de détente avec vos participants autour d'une partie de billard ou avec les jeux de société mis à votre disposition.

Pour agrémenter votre soirée, nous vous proposons des formules open bar.

Les « Before »

Le Godvicien : kir au Bourgogne aligoté, Blend whisky, Gin Gordon's, vodka, martini rouge et Blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales, accompagnés de tartinettes & grignotis (6 pièces/personne).

1/2 heure de service : 10€ HT/personne - 1 heure de service : 16€ HT/personne

Le Cantilien : Champagne Delamotte « Maison Laurent Perrier » (1 bouteille/4 personnes), Blend whisky, Gin Gordon's, Vodka, martini rouge et blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales accompagnés de tartinettes & grignotis (8 pièces/personne).

1/2 heure de service : 14€ HT/personne - 1 heure de service : 25€ HT/personne

Les « After »

Le Beauvaisien : Whisky J.B., get 27, get 31, manzana, malibu, bailey's, rhum Havana blanc, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 16€ HT/personne - 1 heure de service : 21€ HT/personne

Le Senlisien : Whisky J.B., get 27, get 31, manzana, malibu, bailey's, rhum Havana blanc, cognac V.S., calvados, eau de vie de fruits, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 18€ HT/personne - 1 heure de service : 25€ HT/personne

Grignotis salés ou mignardises sucrées sur demande.

Nous pouvons également vous proposer des open-bar bière ou cocktails.



Partagez un moment convivial et rassemblez vos équipes !

Renforcez les liens de votre équipe à travers une activité team building ou une soirée animée !

Que votre objectif soit de motiver, féliciter, développer l'esprit d'équipe ou juste partager un moment de convivialité, nous vous proposons des idées originales. Au travers des valeurs du sport par exemple, nos partenaires vous aident à véhiculer un message au sein de votre entreprise.

Sur site ou aux alentours, nous vous proposons un large éventail d'activités dont voici un extrait :

- Défi MasterChef
- Olympiade
- Chasse au trésor en Zodiac
- Rallye 2CV et Méhari
- Randonnée en segway
- Soirée troglodyte
- Murder Party
- Dégustation œnologique

L'organisation d'évènements et d'animations est un vrai métier. Pour cela, nous travaillons avec des partenaires spécialisés dans ce domaine, vous assurant le succès de votre animation.



Parking

Une aire de stationnement est à votre disposition gratuitement dans l'enceinte de notre domaine ainsi qu'un espace « dépose minute » devant la réception.

Transferts et taxis

Afin de faciliter l'arrivée de vos participants nous organisons ensemble le transfert par navette, bus ou taxis depuis la gare, l'aéroport ou point de rassemblement défini par vos soins.

Horaires

L'hôtel est ouvert tous les jours de l'année. Notre service réception est ouvert 24h/24.

- Petit-déjeuner du lundi au vendredi: de 7h à 10h
- Petit-déjeuner du samedi au dimanche : de 7h à 10h30
- Déjeuner : passage à table de 12h15 à 13h30
- Dîner : passage à table de 19h30 à 21h30
- Bar : ouvert de 10h30 à 00h00

Prise de possession et libération des chambres

Les chambres sont mises à votre disposition à partir de 15h et doivent être libérées au plus tard à 11h du lundi au vendredi et au plus tard à 12h le samedi et dimanche. Nous vous rappelons que toutes les chambres sont « non fumeur ».

Internet

L'ensemble de l'établissement dispose d'un réseau Wifi illimité, gratuit et sécurisé. Deux ordinateurs sont également en libre service dans notre « Espace Business Center ».

Loisirs sur place

La piscine extérieure chauffée est ouverte dès les beaux jours du printemps jusqu'au début de l'automne et est accessible de 7h à 22h.

L'établissement dispose d'un filet de badminton, de tables de ping-pong, d'un terrain de pétanque, de VTT et d'un parcours santé (1 Km), un billard est mis à votre disposition au bar.

Découverte de la région

Chantilly a obtenu le label « Ville d'Art et d'Histoire » en 2007 et fait désormais partie de ce réseau rassemblant 140 villes et pays possédant un patrimoine riche et diversifié. Parc Naturel Régional depuis 2004, les forêts avoisinantes sont naturellement préservées pour protéger une faune variée et abondante.

A visiter :

- Château de Chantilly et Musée Condé
- Musée Vivant du Cheval
- Centre d'entraînement pour chevaux de course
- Pavillon de Manse
- Hippodrome de Chantilly
- Potager des princes
- Abbaye de Royaumont
- Abbaye de Chaalis
- Maison Van Gogh

Accès

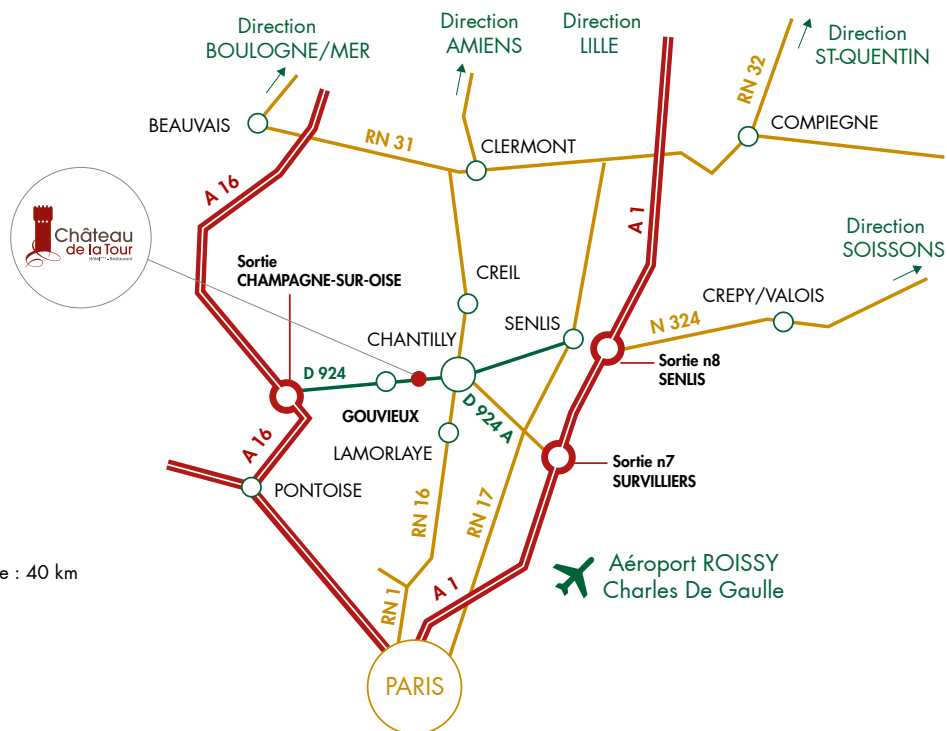
A1 : Paris Porte de la Chapelle : 40 km
Aéroport Roissy - CDG : 25 km
Gare Chantilly : 4 km

Pauline DACHEUX

Responsable commerciale
03 44 62 38 36 - p.dacheux@lechateaudelatour.fr

Sabrina VILEY

Directrice d'exploitation
03 44 62 38 53 - s.viley@lechateaudelatour.fr



-  A1 Porte de la Chapelle : 40 km
-  Roissy - CDG : 25 km
-  Chantilly : 4km

GPS : Lat.49° 11'38 • N - Lg.2° 25'31

Le Château de la Tour
Chemin du Château de la Tour
60270 Gouvieux - Chantilly

Tél : 03.44.62.38.38
Email : contact@lechateaudelatour.fr
Site internet : www.lechateaudelatour.fr