

Réunions, Séminaires, Incentives & Repas d'Affaires



CHÂTEAU
D'ORFEUILLETTE

Hôtel-Restaurant



Au cœur du Gévaudan, entre eaux vives et séquoias centenaires, le Château d'Orfeuillette****, ravissante demeure du 19^{ème} siècle, s'est fait une spécialité d'accueillir les entreprises. Un lieu magnifique pour organiser un séminaire, redynamiser ses collaborateurs ou les remercier.

Ses 18 chambres soignées au design « Modern Art », son restaurant gastronomique « le Théophile » aux saveurs raffinées, son parc de 12 hectares, la pièce d'eau, la piscine extérieure chauffée et son spa « la grange à bulles », vous promettent de vous faire partager un excellent moment de détente. La salle de réunion « la Chapelle » est parfaitement équipée, ambiance bois avec ouvertures sur l'extérieur: Ici, tout est conçu pour faciliter le bon déroulement de vos séminaires et rendre votre séjour agréable...



Nombre de Salles de réunion	Nom des Salles	Surface m ²	En U 	En Théâtre 	En Banquet 	En salle de classe 	En boardroom 
1	La Chapelle	70	26 places	90 places	60 places	40 places	30 places
Équipements	Écran, vidéoprojecteur, Wifi, paperboard, feutres, bloc note, stylo Location de matériel spécifique : <i>devis sur demande</i>						
Services	Secrétariat à la réception de l'hôtel						
Location salle	Mise en place de la salle à la journée, avec eau minérale sur table						

	Forfait semi résidentiel avec déjeuner	Forfait semi résidentiel avec dîner	Forfait résidentiel	Forfait Journée d'Etudes
				69€
Hébergement au Château	156€	168€	211€	-
Hébergement à l'Orangerie	110€	118€	148€	-
	Petit déjeuner buffet 2 pauses classiques Déjeuner ou dîner, vins, eau et café inclus Hébergement en chambre double avec petit déjeuner Location salle à la journée		Petit déjeuner buffet 2 pauses classiques Déjeuner et dîner vins, eau et café inclus Hébergement en chambre double, petit déjeuner Location salle à la journée	Petit déjeuner buffet 2 pauses classiques Déjeuner vins, eau, café inclus, Location salle à la journée
<i>Tarifs valables hors juillet août</i>	Supplément single : 75€		Supplément single : 75€	



Pause classique : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ou pâtisseries maison
Pause « Margeride » : ardoise de charcuteries et fromages, nos pains de campagne, vins de Pays et eaux minérales, boissons chaudes et jus de fruits, supplément 5€
Pause « délices » : assortiment de sandwiches à l'anglaise, assortiment de gourmandises : tartelettes, millefeuilles, éclairs et sorbets, boissons chaudes et jus de fruit, supplément 5€
Café d'accueil : boissons chaudes et mignardises - 5€
Diner de Gala avec boissons : 85€
Apéritifs d'accueil : Coupe de Champagne et petits salés - 10€ Cocktail Maison ou apéritifs divers et petits salés - 8€



Propositions de Déjeuner

Filet de truite de l'Anglade marinée à l'anis étoilé
Quinoa comme un taboulé
ou
Foie gras de canard confit, compote de tomate verte au gingembre et citron vert
★★★★

Cuisse de canette du pays aux épices et vin rouge
Pomme fondante à la graisse de canard
ou
Dos de sandre doré sur peau, beurre au Verjus
Julienne de légumes vapeur
★★★★

Le pain perdu aux pommes BIO et glace caramel
ou
Le chocolat noir, façon moelleux à la pistache et crème d'orgeat

Propositions de Dîner

Tête de veau Lozérien en gelée à l'estragon, vinaigrette d'échalote à l'huile d'Argan
ou
Salade d'encornet aux saveurs du Japon
★★★★

Filet de bar sauvage, sauce meunière, fondue de tomate, tian d'aubergine
ou
Trilogie d'agneau de Lozère crème de foie gras
Haricots Soisson au chorizo
★★★★

Plateau de fromages fermiers affinés
★★★★

Gâteau de poires au vin rouge et glace cannelle
ou
La fraise et ananas en marquise, coulis de framboises

Les salles du Château peuvent être privatisées et disposées en salles de réunion et repas d'affaires.

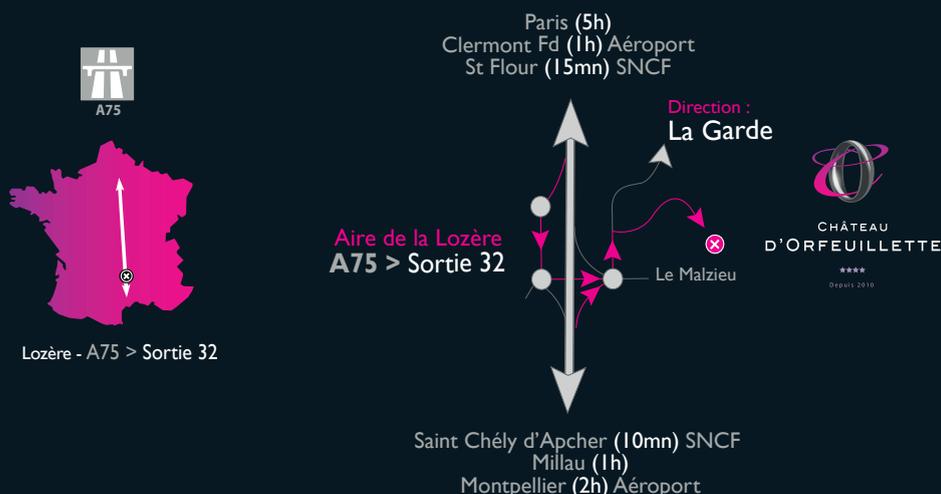
Devis sur demande.



Exemple d'activités annexes en complément de votre séminaire :

- ★ Bien-être et ressourcement, soins du corps et du visage au spa « La Grange à Bulles »...
- ★ Parcours « sensations » : sports mécaniques, vol en montgolfière, acrobranche...
- ★ Balade en VTT sur le Chemin de St Jacques de Compostelle, rencontre avec la faune sauvage...
- ★ Cours de cuisine, atelier vins...
- ★ Culture & Patrimoine : la Ferme aux Fromages, musée des vieux métiers, écomusée de la Margeride...

Nous sommes à votre écoute pour réaliser l'activité de votre choix personnalisée



Devis sur demande

CONTACT

Marielle LAFORGUE

Responsable Événementiel
Les Hôtels Brunel

Le Château d'Orfeuillet, La Garde
48200 Albaret Ste Marie, France

t : +33 4 66 42 65 65

f : +33 4 66 42 65 66

m : reservation@hotels-brunel.com

i : www.hotels-brunel.com

Nos tarifs sont nets, taxes comprises

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La réception du 1^{er} acompte valide définitivement l'engagement réciproque du contrat et implique automatiquement l'adhésion aux présentes conditions, quand bien même, celles-ci n'auraient pas été signées.

1 – FACTURATION

Le prix facturé de l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

2 – GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS

Le nombre définitif de couverts devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel 8 jours avant le début de la réception. Ce chiffre servira de base pour les repas et la facturation.

3 – GARANTIE D'HEBERGEMENT

Le nombre définitif de chambres devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel, 8 jours avant l'arrivée des participants. Ce chiffre servira de base pour la facturation.

La rooming list devra faire apparaître le nom des clients et la catégorie de chambre souhaitée pour chaque participant. Tout changement de réservation devra être signalé par écrit.

Les chambres pourront être prises vers 16h00 et libérées le jour du départ après le petit déjeuner (bagagerie sur site).

4 – MODALITE DE PAIEMENT

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 30% du montant total estimé, sur présentation d'une facture pro format.

Le solde du montant de la facture globale sera à régler à J +30 jours fin de manifestation.

Les règlements devront être effectués par chèque, virement bancaire ou carte de crédit. Les autres règlements tels que traites ou LCR ne sont pas acceptés. Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

5 – ORGANISATION

Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel dans le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité.

Les locaux devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

N.B. : L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans la salle pendant ou après la manifestation, dès lors que celle-ci n'aurait pas été fermée à clef.

6 – RESPONSABILITE

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant une manifestation seront facturées au client organisateur. N.B. : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui-même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle.

7 – SACEM

Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire, avec l'animateur, des obligations de déclaration auprès de la SACEM, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

8 – ANNULATION DU CONTRAT

8 - 1 L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « 4 – Modalités de paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

8 - 2 L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple : grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats, ou autres sinistres et interdictions.

8 - 3 La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 30% du prix convenu à J -30 jours; ce taux s'élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra à J - 12 jours avant la date d'exécution du contrat.

L'éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations ; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l'hôtel en compensation du préjudice d'exploitation.

9 – COMPETENCES

Tous litiges ou contestations relatives à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat relèvent de la compétence du Tribunal du lieu de situation des hôtels, à savoir Mende.

