

Forfait séminaire

Travail : 87,00 € HT

par jour et par personne pour un minimum de 10 personnes comprenant :

- La location en journée d'un espace de réunion équipé du matériel courant de formation (tableau-papier, feutres, écran, vidéoprojecteur)
- Les 2 pauses composées de café, thé, jus de fruits Alain Milliat, 2 mini-viennoiseries par personne le matin et café, thé, jus de fruits Alain Milliat, mini-gourmandises l'après-midi.
- Le déjeuner ([menu Travail](#)) servi en salle à manger ou dans le parc si le temps le permet avec vin, eaux purifiées et café

Les forfaits séminaires peuvent être ajustés en fonction de vos besoins

Pas de vin ?

Un café supplémentaire ?

Pas d'entrée au déjeuner ?

Un apéritif ?

Une brochette de fruits ?...

Nous sommes à votre écoute!

Forfait séminaire Confort: 104,00 €HT

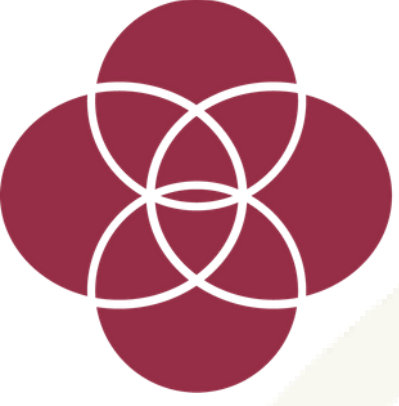
par jour et par personne pour un minimum de 10 personnes comprenant:

- La location en journée d'un espace de réunion équipé du matériel courant de formation (tableau-papier, feutres, écran, vidéoprojecteur)
- Le café d'accueil composé de café, thé, jus de fruits Alain Milliat, eaux purifiées et 2 pauses composées de café, thé, jus de fruits Alain Milliat, eaux purifiées, 2 mini-viennoiseries par personne le matin et café, thé, jus de fruit Alain Milliat, eaux purifiées mini-gourmandises l'après-midi.
- Le déjeuner ([menu Travail](#)) servi en salon privé ou dans le parc si le temps le permet avec vin, eaux purifiées et café

Forfait séminaire Prestige: 115,00 € HT

par jour et par personne pour un minimum de 10 personnes comprenant:

- La location en journée d'un espace de réunion équipé du matériel courant de formation (tableau-papier, feutres, écran, vidéoprojecteur)
- Le café d'accueil composé de café, thé, jus de fruits Alain Milliat, eaux purifiées, 1 mini-viennoiserie et 2 pauses composées de café, thé, jus de fruits Alain Milliat, eaux purifiées, 2 mini-viennoiseries par personne le matin et café, thé, jus de fruit Alain Milliat, eaux purifiées mini-gourmandises l'après-midi.
- Le déjeuner (menu Château) servi en salon privé ou dans le parc si le temps le permet avec vin, eaux purifiées et café

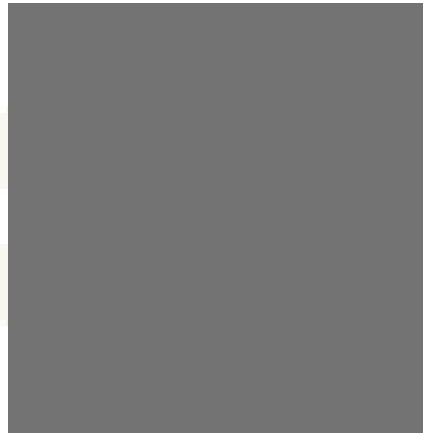


Château de
Montchat

L'unique château
à Lyon dédié à vos
événements
professionnels

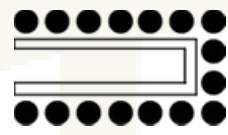


Du 1er
janvier au 30
juin 2023

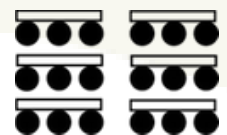


Ces chiffres ne tiennent pas compte des mesures sanitaires au moment de l'évènement

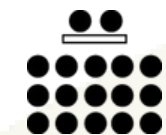
LES ESPACES



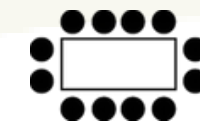
U



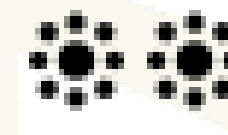
CLASSE



THÉÂTRE



CARRÉ



BANQUET



COCKTAIL

REZ DE JARDIN

GEORGES BAZIN
35 M²

20

20

35

18

36

45

LOUIS XIV
45 M²

20

22

40

24

48

55

VIOLLET-LE-DUC 30
M²

15

16

23

18

24

25

REINE CHRISTINE 1
35 M²

20

20

35

18

36

45

REINE CHRISTINE 2
30 M²

15

16

23

18

24

25

NOBLE JEHAN
CATHERIN 100 M²

45

72

100 À 150

52

96

120

1ER ÉTAGE

LOUIS XV
45 M²

20

22

40

24

48

55

BIBLIOTHÈQUE
15 M²

7

6

15

8

12

20

PAULINE
30 M²

15

16

23

18

24

25

EUGÉNIE
85 M²

32

45

100

45

84

100

2ÈME
ÉTAGE

FEUILLANTS
45 M²

20

20

30

18

30

30

BELLEVUE
85 M²

32

45

100

45

84

100

Options:

- Nous proposons différents apéritifs et pauses. Ils peuvent être personnalisés au gré de vos envies.
- Vous pouvez faire intervenir le traiteur de votre choix. Nous lui mettrons à disposition le mobilier, le salon loué ainsi que la cuisine de finition de son niveau (à partager), équipée d'un four à chaleur tournante, d'un point d'eau, et d'une chambre froide. Le nappage, la vaisselle, l'installation et le débarrassage ne sont pas compris mais peuvent être chiffrés en supplément. Votre traiteur trouvera une cuisine propre, il la rendra dans le même état. Dans sa mission de service, il assure le débarrassage jusqu'à la fin de votre réception.
- Nous disposons également d'une liste de prestataires divers pour faire de votre événement un moment inoubliable : team-buidlding, coaching, DJ...

RSE & Eco-responsabilité

1. Les énergies – les fluides :

- Nous utilisons des pompes à chaleur à haut rendement, limitant la consommation d'énergie.
- Nous utilisons des filtres pour limiter la consommation d'eau et des produits éco-responsables concernant les nettoyages et l'entretien.
- L'ensemble du site est éclairé par des LEDs ou basse consommation.
- Les toits, les fenêtres, les murs ont fait l'objet de protection thermique.

2. Les déplacements :

- 85 % des collaborateurs utilisent les modes doux.
- Borne de recharge pour voiture électrique gracieusement mise à disposition.
- Emplacement pour stationner les vélos et autres modes doux électriques

3. Les déchets – le tri :

- Nous respectons les règles de recyclage et stockons en vue de la valorisation le plus possible de déchets.
- Les eaux servies sont filtrées et purifiées, limitant les déchets et les transports.
- Pour limiter le gaspillage alimentaire, nous donnons les surplus de nourriture à une association proche du Château.
- Nappes en tissus, vaisselle en « dur », nous privilégions le durable plutôt que le jetable.

4. Le papier :

- Grâce à la gestion électronique documentaire, notre consommation de papier est devenue très faible.
- Les pochettes et stylos sont fournis uniquement sur demande du client.

5. Le droit du travail :

- Aucun collaborateur ne se trouve en situation irrégulière.

6. L'égalité hommes-femmes – la diversité :

- Ces pratiques sont intégrées de longue date.

7. Les circuits courts et locaux :

- L'ensemble de nos partenaires sont sensibilisés à ces 2 points.

8. La transparence sur la production :

- Nos devis mentionnent systématiquement les intervenants autres que nous-mêmes dans nos prestations.

A bientôt !



Château de
Montchat

L'unique château à Lyon
dédié à vos événements

info@chateau-montchat.com
04 72 34 58 66

Place du Château, 69003 LYON
BP 3028 69394 LYON Cedex 03
www.chateau-montchat.com

S.A.S Le Molière au capital de 45 750 €
RCS Lyon 337 721 096