

Château de la Tour ★★★



Business Profilers
SETTINGS

Chemin du Château-de-la-Tour - 60270 - GOUVIEUX-CHANTILLY - Tél. 03 44 62 38 38 - Fax 03 44 62 38 39



© N. BARDIN

41
CHAMBRES

5

SALLES DE RÉUNION /
DE RÉCEPTION



CAPACITÉS

65
EN RÉUNION

150
EN CONFÉRENCE

200
EN COCKTAIL

contact :

Fadoua BOUDROUSS, Service commercial entreprises
Tél. 03 44 62 38 58
Fax 03 44 62 38 39
f.boudrouss@lechateaudelatour.fr
www.lechateaudelatour.fr

À 35 km au nord de Paris et à proximité de Roissy, cette élégante demeure du début du siècle surplombe un parc de 5 ha. 41 chambres, 250 m² de salles de réunion et ses installations sportives font de cet établissement une destination idéale pour allier travail et détente. Le plus : la possibilité de réserver l'établissement en exclusivité !

■ Chambres

41 chambres calmes, climatisées, avec téléphone direct, connexion Internet, Wi-Fi gratuit, TV satellite et minibar. Elles présentent chacune un décor différent qui allie le charme de l'ancien à l'indispensable confort moderne

■ Salles de réunion

250 m² de salons modulables et climatisés en lumière naturelle ouvrant sur le parc. 50 m² de salons supplémentaires pour sous-commissions ou petits comités.

■ Équipement technique

Écran, vidéoprojecteur, tableaux papier, marqueurs, blocs, stylos, Wi-Fi gratuit, Internet ADSL (filaire et Wi-Fi), photocopieur, téléphone direct. Téléconférence, location matériel informatique et sonorisation sur demande. Service secrétariat, traduction sur demande.

■ Menu type « séminaire »

Méli-mélo de légumes aux écrevisses, magret de canard aux pleurotes, tarte bourdaloue aux poires. Pressé de canard confit aux pistaches, filet de bar, pommes vapeur, sauce gingembre, panacotta au thé Earl Grey. Gambas aux agrumes, sauce cocktail, dos de cabillaud, fondue de poireau, crème romarin, mousse chocolat, bavaois coco. Feuilleté chèvre et tomate, croustillant de caille, champignons des bois, sauce au vin cacao-té, brie de Meaux, moelleux deux chocolats. Millefeuille d'œufs brouillés, filet mignon de porc à la moutarde, tagliatelles, duo de fromages, bavaois framboise et passion. Tranche de foie gras de canard et confiture d'oignons, carré de veau et son jus, poêlée de légumes, crottin de chèvre chaud, ambassadeur (génoise, mousseline et fruits confits).

■ Loisirs

Parcours santé, piscine, tennis, VTT, pétanque, jeu de fléchettes, ping-pong, billard. Équitation à 2 km. Golf à 5 km. Accrobranche à 12 km. Golf à 15 km. Possibilité d'activités sur place, dans le parc ou à proximité.

■ Incentive

Nombreuses possibilités sur site ou en extérieur, indoor ou outdoor, activités culturelles (rallye des châteaux et des abbayes du sud Oise, chasse au trésor au château de Chantilly), mécaniques (rallye Méhari 4x4, karting, randonnées quad) ou sportives (rallye pédestre, mini-olympiades multijeu, etc.). Ateliers culinaires sur place avec notre Chef. Toute autre activité sur mesure peut être envisagée avec nos prestataires spécialisés dans ce domaine.

■ Tourisme

Château de Chantilly, musée vivant du Cheval, centre d'entraînement pour chevaux de course, Senlis, abbaye de Royaumont, la maison Ravoux (musée Van Gogh) à Auvers-sur-Oise.

■ Services

Coffre, télécopieur, station Internet, blanchisserie, transfert aéroport, parking.

■ Accès

Route : Chantilly par la D909
Gare : Chantilly
Aéroport : Roissy-Charles-de-Gaulle à 20 km
GPS : 49°11'677"N, 2°25'5027"E

■ Tarifs

Forfait Journée de 75 à 99 €
Forfait Semi-résidentiel single de 205 à 265 € double de 139 à 169 €
Forfait Résidentiel * single de 230 à 290 € double de 165 à 195 €

Prix des salles de réunion inclus dans le forfait.
Tarifs HT.

* Forfait Résidentiel Premium et notre nouvelle formule « All Inclusive » sur demande.

■ Ouvert toute l'année



Nom des salles	Surface (m ²)	65	65	120	150	200	100
Maxime + Loraine + Romy	210	65	65	120	150	200	100
Romy	82	25	25	40	60	80	30
Loraine	64	20	20	40	50	60	30
Maxime	64	20	20	40	50	60	30

Nom des salles	Surface (m ²)	17	10	10	-	-	-
Réjane	17	10	10	-	-	-	-
Jérôme	25	15	15	-	-	-	-
La Place	100	-	20	40	100	-	-