
UN CADRE ATYPIQUE



Un des rares châteaux du XVIème siècle en Ile de France ceint de douves en eaux et niché dans un parc boisé et classé de 10 hectares



PROXIMITÉ

37 KM de Paris et 15 km de Saint-Quentin en Yvelines



Loin des standards hôteliers impersonnels, ce lieu d'exception rempli de charme saura vous surprendre à bien des égards.

Vous profiterez d'espaces de travail agréables et authentiques dans les salons du château avec ses boiseries, poutres apparentes et cheminées....ou dans l'orangerie pour les grandes réunions, magnifique structure néo-classique toute de verre et noyée dans la verdure.

SENLISSE EVENEMENTS

32 rue de la Cour Senlisse, 78720 Senlisse

09.50.15.09.81

contact@chateaucoursenlisse.fr

DÉTENTE

Après votre séance de travail pourquoi ne pas profiter de ce cadre enchanteur pour vous détendre ?

Nous saurons vous proposer un large éventail d'activités en extérieur comme en intérieur.

Qu'elle soit ludique, sportive, artistique, orientée bien-être, ou gastronomique, nos chefs de projets expérimentés sauront trouver l'animation qui répondra à vos objectifs de management.

Consulter notre site web
www.chateaucoursenlisse.fr



REPAS SERVI À L'ASSIETTE OU EN
SERVICE BUFFET

Une entrée, un plat, un dessert, eaux, café

Entrées

Gaspacho de concombre à la menthe

Salade de légumes grillés et copeaux de parmesan

Cube de melon, julienne de gingembre, citron vert

Petit financier à la tomate et au chèvre

Rillettes de saumon, petits toasts

Panacotta d'asperges crumble de muesli

Petites tomates d'amour aux graines de sésame

Plats

Filet de dorade huile d'olive citron, tagliatelle de légumes

Ceviché de cabillaud, légumes verts croquants

Filet de poulet miel curry, riz à la coriandre

Carpaccio de bœuf juste laqué, sauce soja, petite salade thaïe

Poêlée de courgettes et de tomates fines, tranche de veau

Desserts

Salade pêche, verveine et citron

Tiramisu fruits rouges

Tarte fine abricot, crème pistache

Opéra

Mousse au chocolat noir intense

Salade de melon anis étoilé

Options sur devis

Cocktail déjeunatoire, formule bistro éco ou barbecue

JOURNÉE D'ÉTUDE À PARTIR DE 97€ HT

Tarifs h.t / personne / jour, pour un accueil café, déjeuner, 2 pauses, une salle de conférence (base minimum 10 personnes)

De 20 à 50 personnes :

- Salon d'honneur du Château de 65m2 en U (20 personnes) , en théâtre au-delà
- Vidéoprojecteur 2500 lumens, écran, Wifi, enceinte micro sans fil
- Un Paper-board, eau, feuilles, crayons (si disposition en U)
- Un accueil café, un déjeuner 3 plats, eaux, café servi ou en buffet, 2 pauses

De 50 à 200 personnes :

- Grande orangerie de 340 m2 d'espace dédié au groupe ; disposition théâtre ou U
- Vidéoprojecteur 6500 lumens, écran 2,93mx1,83m, 4G, micro sans fil, régie
- Un accueil café, un déjeuner 3 plats, eaux, café - servi à table jusqu'à 150 pers. en buffet au delà, 2 pauses

Options

- Option : Salons du château en sous-commission : salon de honneur 65m2 +700€ HT - bibliothèque 42m2+ 400€ HT- Salon Piano 34m2 -300€ HT
- Privatisation du Parc et jardins pour les activités de team-building : +12€ HT/pers.
- Vins en option (+6€/P)



Salon d'honneur



Grande orangerie



Le parc