



SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTIEL 2022

LF

Les Sept Fontaines

HÔTEL - SPA - RESTAURANT



“ Un lieu unique,
pour vos séjours d'affaires ”



L

La situation géographique de Tournus, ville gastronomique à mi-chemin entre le nord et le sud vous permet d'organiser un séminaire dépaysant à 3 h de Paris et 1 h de Dijon et Lyon.

Situé en bord de Saône, Tournus est le point d'orgue de la route des vins de la Bourgogne du Sud, à la charnière des vignobles du Chalonnais et du Mâconnais, lieu idéal pour découvrir le patrimoine Bourguignon dans le cadre d'un séjour d'affaires.

Pourquoi nous faire confiance ?

- Une **offre clé en main** hôtel, restaurant, centre de séminaires
- **39 chambres en hôtel****** dont 2 chambres supérieures triple, 2 chambres familiales, 2 suites
- **Capacité supplémentaire** possible de 34 chambres dans notre hôtel*** Le Rempart à moins de 100 mètres
- Un **restaurant bistronomique**
- **Deux salles de réunion** toutes équipées
- Une **Chapelle totalement rénovée** pour des conférences ou repas d'entreprises
- Un **Caveau de dégustation**
- Un **SPA** avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam et 3 salles de massages



Nos salles de réunion

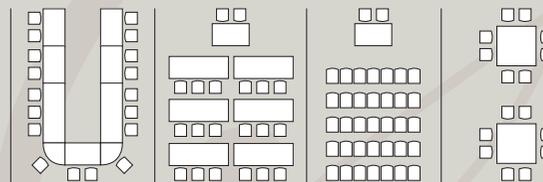
Nous mettons à disposition deux salles de séminaires avec cloison amovible totalement équipées pour le bon déroulement de votre réunion :

- Ecran de projection
- Sonorisation,
- Appareils de conférence téléphonique,
- Paperboard
- un stylo et bloc-notes par participant
- une bouteille d'eau individuelle



Salle
Le Chœur
et la Crypte
réunies

Capacité d'accueil des salles de réunion



Salle	en "U"	Classe	Théâtre	Îlot
La Crypte 47 m ²	15	15	25	20
Le Chœur 95 m ²	35	30	65	40
Le Chœur et La Crypte réunis 146 m ²	/	/	80	60



Salle
La Crypte

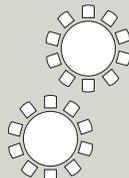
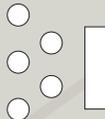
Notre salle de réception une Chapelle du XIX^{ème}

Petit bijou de notre hôtel, notre Chapelle au style néogothique totalement rénovée vous offre un endroit privilégié pour vos évènements (conférences, banquets, cocktails, etc).

La Chapelle possède un matériel de sonorisation avec enceintes intégrées. Nous mettons à disposition micros et matériel de projection (écran et vidéoprojecteur).



Capacité d'accueil de la chapelle

Salle	 Théâtre	 Banquet	 Cocktail
La chapelle 146 m ²	120	110	150



Notre patio extérieur

Notre patio extérieur d'une surface de 300m² pourra être aménagé pour accueillir des expositions ou manifestations professionnelles.

Aménageable avec un chapiteau ou tonnelle, cet espace pourra accueillir jusqu'à 300 personnes.



Ateliers œnologiques dans notre Caveau de dégustation

R

Rassemblez et fédérez vos équipes via différents ateliers animés par nos équipes :

- Ateliers œnologiques,
- Initiation à la dégustation,
- Dégustation à l'aveugle,
- Quizz et jeux autour du vin,
- Et autres dégustations personnalisées



D

Découvrez plus d'une cinquantaine de références de vins et spiritueux, de l'appellation régionale aux Grands Crus à la dégustation ou à l'achat.

Privatisation du caveau pour une dégustation de groupe.

Apéritifs déjeunatoires ou dîatoires possibles sur réservation.



Le SPA des Sept Fontaines

Offrez un moment de détente à vos collaborateurs dans notre Espace Bien-Être : piscine intérieure, jacuzzi, hammam, douche à expérience et salle de fitness. Des soins et massages sont également proposés. Réservation à l'avance.

OFFRE SPÉCIALE SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS

Privatisation de l'espace aquatique avant vos réunions de 7h30-9h00 : **250€^{HT}**

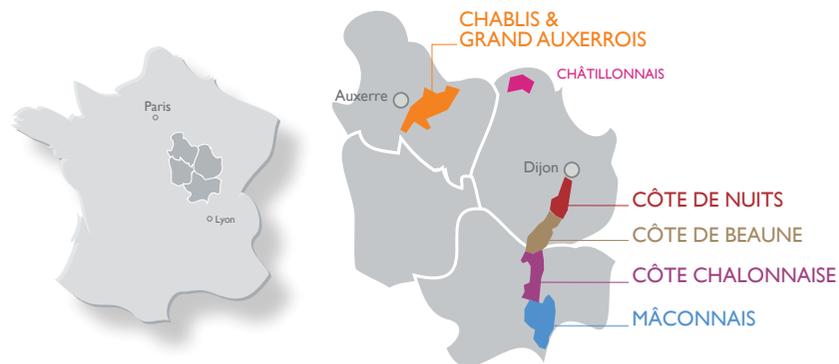


Vignobles et visites de caves

Notre hôtel étant situé au cœur du vignoble bourguignon sud, profitez également de la proximité des vignobles pour des visites en immersion chez les viticulteurs locaux et dans les vignes : balades à vélo, à pied ou encore en trottinettes Electriques Tout Terrain !



“ L’archipel des vins de Bourgogne compte quatre grandes routes touristiques ”



Canoë, vélo et autres activités Team Building en extérieur

Descentes en canoë de 7 à 14 km, circuits à vélos au bord de la Saône, Stand-up Paddle, accrobranche ou encore ULM... Autant d’activités incentives extérieures qui sauront ravir vos collaborateurs !





Au cœur d'un site d'exception, nos équipes sont heureuses de vous proposer de nombreuses formules adaptées à votre événement.

D'un repas unique, au forfait à la journée mais aussi au séminaire en résidence avec des chambres grand confort, vous trouverez à coup sûr la bonne formule.

Nous vous accompagnons dans toutes vos demandes.

Séminaires à la carte

FORFAITS	Prestations	Tarifs TTC / pers.*
1 REPAS D'AFFAIRES	Du lundi au samedi midi Menu en 3 plats, eaux et café	A partir 43€ ^{TTC}
2 JOURNÉE D'ÉTUDE	Café d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries)	A partir de 78€ ^{TTC}
	Déjeuner en 3 plats	
	Forfait boissons (vin/eau/café)	
	Pause-café après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées)	
3 SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL	Location salle de réunion équipée	A partir de 306€ ^{TTC}
	Forfait journée d'études	
	Dîner en 3 plats	
	Forfait boissons (vin/eau/café)	
	Hébergement	
	Petit-déjeuner	
Hébergement** : 39 chambres dont 33 confort / 2 chambres supérieures triple / 2 chambres familiales / 2 suites Capacité supplémentaire possible de 34 chambres dans notre hôtel*** LE REMPART à moins de 100 mètres		



*Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2022 - **Taxe de séjour : 1,30€ par nuit et par personne.



P

Pour optimiser vos réunions, notre chef Stéphane Grégoire propose des déjeuners rapides composés avec beaucoup d'attention.

Vous pourrez déguster aussi des mets d'exception concoctés par notre chef et ses équipes.

Une cuisine savoureuse et raffinée dans un style bistronomique vous sera proposée dans notre restaurant ou dans la salle que vous aurez réservé.



Tarifs* buffets déjeuner rapides

4 formules

Buffet servi en salle pour un gain de temps durant le déjeuner.

25€ TTC

“Le Classique”

- Rillettes & Tartines
- Charcuteries
- Fromages
- Œuf mimosas
- Salades « Poke bowl » :
 - Lentilles/saucisses
 - Salade Healthy
 - Œuf meurenttes
- Quiche Lorraine
- Mousse au chocolat, Panacotta, Cake

L'Urbain “Street Food”

- Wrap (poisson, viande ou légumes)
- Bruschetta
- Guacamole, Chips & Légumes
- Salades « Poke bowl »
 - Salade Grecque
 - Coleslow choux/carottes
 - Pad Thaï Froid
- Fish and chips,
- Panzerotti, paninis
- Beignets, Eclair, Tartelettes

“Le Manège Gourmand”

- Club Sandwich
- Mini pan-bagnat
- Sucette foie-gras / popcorn
- Salades « Poke bowl »
 - Tomate/mozza
 - Conchiglioni farçis
 - Caesar Salade
- Mini burgers / Mini hot-dogs / Croques Monsieurs
- Brochettes de bonbons, Cup cake, Crêpes ou gaufre,

“En plein voyage de saveurs”

- Soupe Miso
- Sushis californiens
- Makis
- Rouleau de printemps
- Salades « Poke bowl »
 - Salade Thaï aux légumes
 - Salade Thaï aux gambas
 - Salade Thaï au thon
- Samossa, Nems, Accras
- Croustillants banane/chocolat, Boules de coco, Mochis

*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2022

Menus de groupe



“Le gourmand”

50€ TTC

Tartare de Thon Rouge Ponzou,
crevette de Kadaïf & Avocat

ou **P**anacotta Parmesan façon bruschetta

Quasi de veau, mille feuilles de pomme
de terre & légumes de saison

ou **P**oisson selon arrivage, écrasé de pomme
de terre au wasabi, cremolata et amandes

(Assiette de fromages + 5€)

Tartelette au citron, meringue
en deux façons

“L’authentique”

65€ TTC

Saumon mariné à l’hibiscus,
déclinaison de céleri & pickles

ou **L**ingot de foie gras, gelée
et chutney de saison, brioche

Volaille de Bresse en deux cuissons,
Riz cantonnais de choux-fleurs

ou **F**ilet de Bar rôti, petits pois à la française,
Pomme de terre confite & jus tranché

(Assiette de fromages + 5€)

Sphère chocolat Extra-Bitter,
Coeur fruits exotiques



“L’audacieux”

80€ TTC

Risotto de céleri au vin jaune,
Saint Jacques & émulsion au safran
ou **C**arpaccio de Gambas, Agrumes & Pickles

Foie-Gras poêlé, polenta de Savoie,
fruits et légumes de saison

ou **L**ingots de foie gras, gelée
et chutney de saison & sa brioche

Sorbet Cassis au Marc de Bourgogne

Caille Farcie, riz cantonnais de choux-fleurs,
Jus de viande à la Truffe

ou **F**ilet de Sandre rôti, petits pois à la française,
Pomme de terre confite & jus de viande

Assiette de fromages de la région

Saint-Honoré à la vanille
& Praliné



Forfait vins et boissons

Les forfaits sont indiqués sur la base d'une bouteille pour
6 personnes, les tarifs varient selon la gamme de vins choisis

Forfait Softs : 5 €^{TTC} pers.

Eau plate, eau gazeuse, café

Forfait Classique : 15 €^{TTC} pers.

Vin blanc, vin rouge

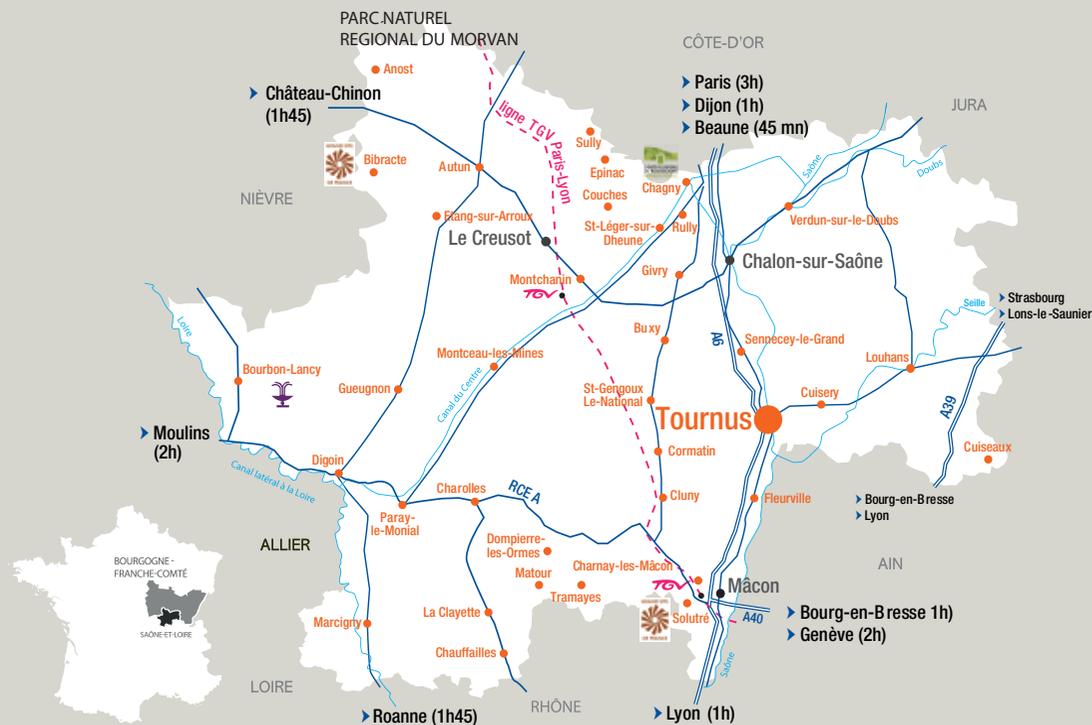
Forfait Intermédiaire : 20 €^{TTC} pers.

Vin blanc, vin rouge

Forfait Supérieur : 30 €^{TTC} pers.

Vin blanc, vin rouge, Crémant de Bourgogne

*Tarifs € TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2022



ACCÈS ET TRANSPORTS

TRANSPORT EN COMMUN

Accès gare de Tournus à 5 min à pieds, ligne directe depuis Lyon et Dijon. Gare TGV à Mâcon-Loché ou Montchanin Le Creusot (à 15 min en TER ou voiture).

VOITURE

Autoroute A6, sortie 27 "Tournus" (à 3 minutes de l'Hôtel), à 1 heure en voiture de Dijon et Lyon.

STATIONNEMENT

Parking souterrain payant d'une capacité de 40 places (réservation à l'avance) équipé de 10 bornes de recharge électrique.

Parking extérieur fermé d'une capacité de 25 places et 4 bornes de recharge électrique.



Hôtel Les Sept Fontaines**** - 1 Avenue de la Résistance - 71700 TOURNUS

Tél. 03 85 36 06 06 • Fax. 03 85 36 69 00 • contact@hotel-les7fontaines.com

www.hotel-les7fontaines.com

Hôtel Les Sept Fontaines****, un établissement du Groupe 