



**Vos prochaines expériences**  
*Séminaires et Teambuilding*





# La Maison des Ateliers *Lieu unique*

## VÉRITABLE LIEU DE VIE, EMPREINT DE CHARME ET DE CONVIVIALITÉ

- Une Maison de Maître de **400m<sup>2</sup>** au coeur de Mâcon
- **Un parc de 2500m<sup>2</sup>** arboré, champêtre et convivial pour vos réceptions
- Un **parking** sur place gratuit et sécurisé
- 6 minutes en voiture de la gare de **Mâcon TGV** Loché et de la sortie d'autoroute
- **4 espaces** de travail de 20 à 80m<sup>2</sup> pouvant accueillir de 2 à 50 personnes
- Des équipements technologiques **dernière génération**
- **Restauration sur place**, 100% faite maison et réalisée avec des produits frais de saison et locaux
- Un majordome à votre écoute et **à votre service**
- Un **accompagnement** sur mesure dans l'organisation de votre séminaire



# Les espaces disponibles *Lieu unique*

Espace	Superficie	Capacité - Réunion	Capacité - Cocktail debout	Disposition en U	Disposition en Théâtre	Disposition en Classe
Salon	35 m <sup>2</sup>	15 personnes	40 personnes	10 personnes	30 personnes	12 personnes
Boudoir	15 m <sup>2</sup>	10 personnes	-	6 personnes	10 personnes	8 personnes
Loft	70 m <sup>2</sup>	25 personnes	50 personnes	20 personnes	50 personnes	25 personnes
Atelier d'Artistes	30 m <sup>2</sup>	12 personnes	40 personnes	10 personnes	20 personnes	12 personnes
Parc	2000 m <sup>2</sup>	70 personnes (assises)	150 personnes	30 personnes	100 personnes	50 personnes

### Equipements mis à votre disposition :

- Tables et chaises modulables
- Écran interactif tactile dernière génération (Visio et Wifi)
- Paperboard
- Machine à café et thé
- Connexion Wifi
- Climatisation

Automne 2024

*Les activités*





# Créez votre Séminaire *3 étapes*

**ORGANISER VOTRE MOMENT PROFESSIONNEL SUR MESURE !**

- 1. La durée de votre séminaire*
- 2. La restauration*
- 3. Votre activité*



# FORFAITS

## Demi journée

**20€HT / pers.**

Location d'espace  
Matin ou après-midi  
Une pause gourmande

## Journée

**30€HT / pers.**

Location d'espace  
Journée complète  
Deux pauses gourmandes

## 2 journées

**50€HT / pers.**

Location d'espace  
Deux journées complètes  
Quatres pauses gourmandes

# VOTRE MENU

**Menu Affaires** | 29€HT / pers.  
Entrée  
Plat  
Dessert  
Eaux plate et pétillante  
Café ou Thé

**Menu Bistrot** | 39€HT / pers.  
Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert  
Eaux plate et pétillante  
Café ou Thé

**Menu Gastronomique** | 69€HT / pers.  
Amuse Bouche  
Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert  
Eaux plate et pétillante  
Café ou Thé

**Cocktail** | 39€HT / pers.  
6 pièces froides  
3 pièces chaudes  
3 fromages  
6 pièces sucrées  
Eaux plate et pétillante  
Café ou Thé

## FORFAITS BOISSONS

Faites vous plaisir en choisissant dans la cave-boutique parmi une sélection de plus de 200 références ou l'un de nos forfaits

**2 verres** | 15€HT / pers.  
2 vins sélectionnés par  
Fabrice SOMMIER MOF Sommelierie

**3 verres** | 21€HT / pers.  
3 vins sélectionnés par  
Fabrice SOMMIER MOF Sommelierie

Automne 2024

*Les activités*





# ATELIER-DÉGUSTATION VINS -SPIRITUEUX-BIÈRES



Animés par **Fabrice SOMMIER**,  
*Meilleur Ouvrier de France Sommellerie*



**Ateliers  
1H00**

**30€HT / pers**

Création de Cocktail et Mocktail - 3 créations  
Apprendre à déguster un vin

**Ateliers  
2H00**

**50€HT / pers**

Découverte d'une région viticole et dégustation

**Atelier  
Signature**

Casino du vin - jusqu'à 30 pers.  
forfait 700 €HT

Balade Oenologique dans les vignes - jusqu'à 12 pers.  
250 €HT / pers.

*“Partez à la découverte des régions viticoles de France et laissez-vous transporter par la découverte des terroirs, des cépages et vignobles de France ou d'ailleurs”*



# CASINO DU VIN

Animé par les Sommeliers de la Maison

C'est une animation **ludique et interactive** qui mêle découverte **œnologique et jeu**.

Les participants **dégustent plusieurs vins** à l'aveugle et misent sur des critères tels que l'origine, le cépage ou l'année.  
**Guidés par un expert**, ils accumulent des jetons en fonction de leurs réponses, tout en s'amusant dans **une ambiance conviviale**.

Une **façon originale d'apprendre** sur le vin tout en partageant un moment **inoubliable !**





# ATELIER CUISINE OU PÂTISSERIE

Animés par Salomé MONTBOBIER  
Cheffe de cuisine de la Maison



Ateliers  
1H00 | 30€HT / pers

Ateliers  
2H00 | 50€HT / pers

Atelier  
Signature | Team Cooking- jusqu'à 30 participants - 105 €HT / pers

*“Un moment de partage et de convivialité à partager.  
Rires, complicité et gourmandise seront au rendez-vous !”*



*Apprendre*  
**Découvrir**  
RENCONTRER  
*créer*  
**FABRIQUER**  
IMAGINER  
*se détendre*  
*Transmettre*  
**Partager**  
SE SURPRENDRE  
*lâcher prise*  
**RIRE**  
S'ACCOMPLIR

# ATELIER BIEN-ÊTRE

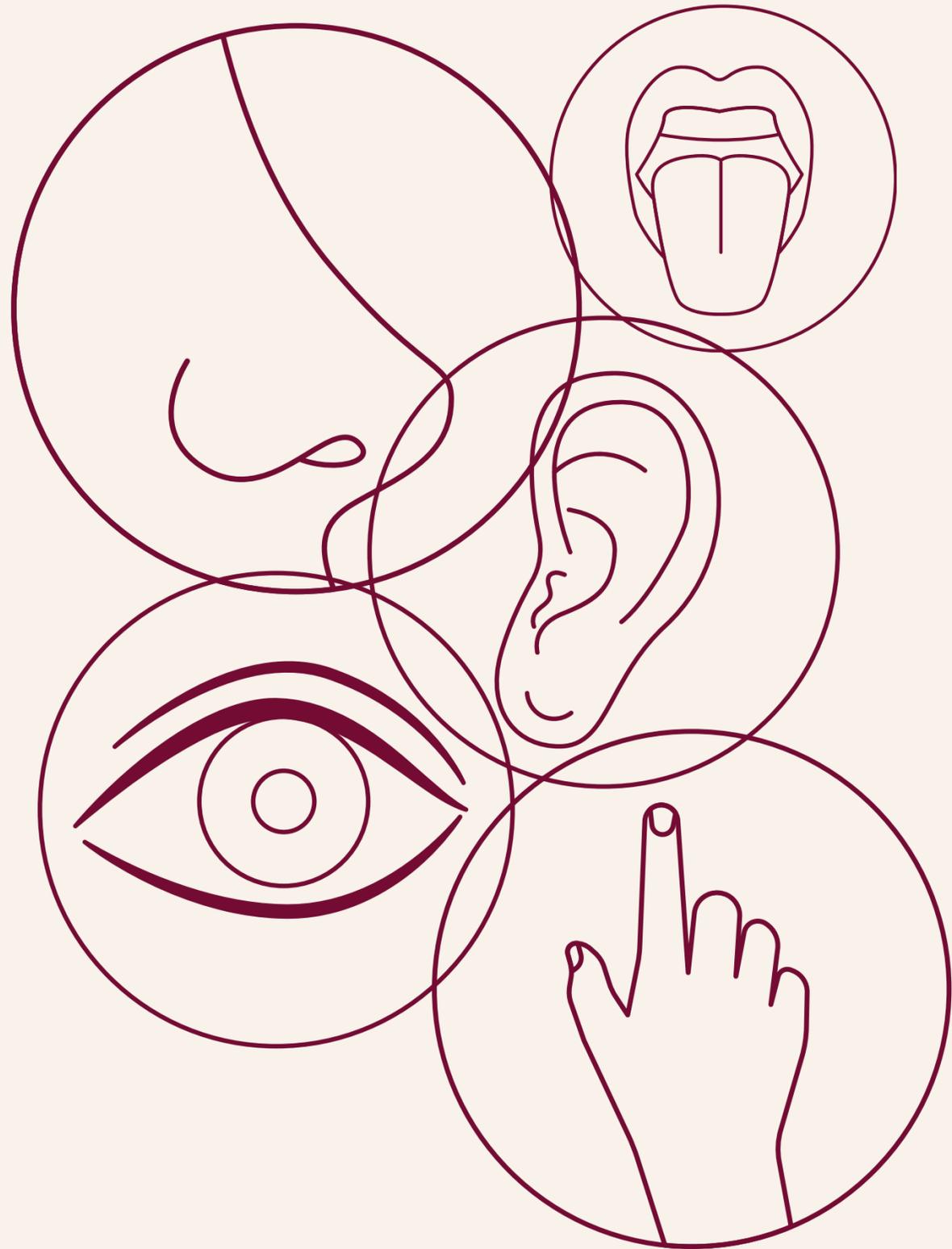
Animés par Charlotte SUGIER



Ateliers | 30€HT / pers  
1H00

Ateliers | 50€HT / pers  
2H00

Atelier |  
Signature | Challenge des 5 sens - Jusqu'à 30 pers. - forfait 350€ HT  
Renforcer la cohésion - Jusqu'à 30 pers. - forfait 600€HT



# CHALLENGE DES 5 SENS

Animé par Charlotte SUGIER

Cette année l'équipe de la Maison a imaginé pour vous un **atelier inédit** autour des 5 sens.

Formez plusieurs équipes et **challengez vos sens**

Autour de 5 ateliers différents

**L'ouïe - Le goût - L'odorat - La vue - Le toucher**

Chacun va pouvoir **explorer et exprimer son talent** afin de faire gagner son équipe.

Un atelier **ludique, convivial et expérimental** adapté à tous les profils et toutes les personnalités qui composent votre équipe !

Automne 2024

*Les Menus*



# Déjeuner Affaires

29€ HT / pers



## Exemple de menu 1

### Entrées :

Pressé de volaille, mayonnaise aux herbes du jardin et salade verte

OU

Rillettes de poissons, vinaigrette aux fruits rouges et salade de jeunes pousses

OU

Terrine de légumes printaniers

### Plats :

Rôti de porc au thym et pomme de terre grenailles à l'ail

OU

Papillote de merlan aux agrumes, avocats grillés et boulgours

OU

Couscous de légumes

### Desserts :

Salade de fruits de saison

OU

Riz au lait à la vanille et lavande

Eau plate et pétillante,  
café, thé inclus

## Exemple de menu 2

### Entrées :

Salade estivale melon, roquette et sucrine, chiffonnade de jambon cru à la menthe

OU

Pêches au thon  
sauce yaourt

OU

Caponata d'aubergines et tomates

### Plats :

Risotto de courgettes, jambon de parme et parmesan

OU

Papillon de sardines grillées et tian de légumes

OU

Tomate farcie aux légumes du soleil et riz blanc

### Desserts :

Clafoutis à la rhubarbe

OU

Panacotta citron et coulis de fruits rouges

Eau plate et pétillante,  
café, thé inclus



# Menu Bistrot

39€ HT / pers



## Exemple de menu 1

### Entrées :

Salade printanière de bœuf

OU

Tartare de haddock et pommes granny smith

OU

Salade de sarrasin au citron et la menthe  
mozzarella marinée et roquette

### Plats :

Canette rôtie, printanière de légumes  
mousseline de carotte à l'orange

OU

Pavé de truite, écrasé de pommes de terre  
fenouil confit

OU

Ravioles de ricotta et pesto de cresson, sauce tout en vert

### Fromages

### Desserts :

Tartelette aux fraises et romarin, chantilly à la mascarpone

OU

Pêches façon melba

Eau plate et pétillante, café, thé inclus  
(vins non compris)

## Exemple de menu 2

### Entrées :

Pêches en deux façon et magret fumé

OU

Maquereaux confits aux fenouil, poêlée de haricots verts et pommes  
vapeur

OU

Tartelette feuilletée aux légumes et mozzarella

### Plats :

Sauté de veau aux mirabelles, mousseline de brocolis  
et poêlée de légumes

OU

Bouillabaisse  
de poisson

OU

Courgette farcie au tofu fumé et ratatouille du soleil

### Fromages

### Desserts :

Carpaccio de fraises et granité de verveine

OU

Clafoutis à l'amande et cerises

Eau plate et pétillante, café, thé inclus  
(vins non compris)



# Menu Gastronomique

69€ HT / pers

## Exemple de menu 1

### Amuse Bouches :

Cube de thon confit au sésame et gingembre

### Entrées :

Vitello tonato

OU

Velouté d'asperges marinières

(coques et moules)

OU

Salade petits pois, fèves et fruits rouges, pesto de roquette

### Plats :

Médaille de bœuf braisé à l'Asiatique,  
nouilles sautées, petits légumes et sauce Thai

OU

Rillettes de rouget en écaille de pommes de terre, écrasé de pommes de terre au chorizo et sauce poivron rouge et crevette

OU

Tarte fine aux petits légumes (crus et cuits)  
(radis, choux romanesco, carotte et petits pois...),  
jus de carotte rôtie au cumin

### Fromages

### Desserts :

Nage de fraises des bois, huile de basilic

OU

Baba aux abricots et prunelles

Eau plate et pétillante, café, thé inclus  
(vins non compris)

## Exemple de menu 2

### Amuse Bouches :

Beignet de fleurs de courgettes à la ricotta

### Entrées :

Tartare de bœuf à l'Asiatique, salade de fenouil et sésame noir

OU

Gambas marinées, tagliatelles de courgettes multicolores vierges  
d'agrumes et pommes

OU

Salade de tomates et nectarines, mozzarella fumée

### Plats :

Côtelette d'agneaux en croûtes d'herbes, piperade au chorizo et boulgour  
aux épices et jus d'agneaux

OU

Nage de lotte du soleil, poivrons grillés et galette de pommes de terre à  
l'ail

OU

Cannelloni à la mousse de légumes d'été,  
sauce crème à l'ail

### Fromages

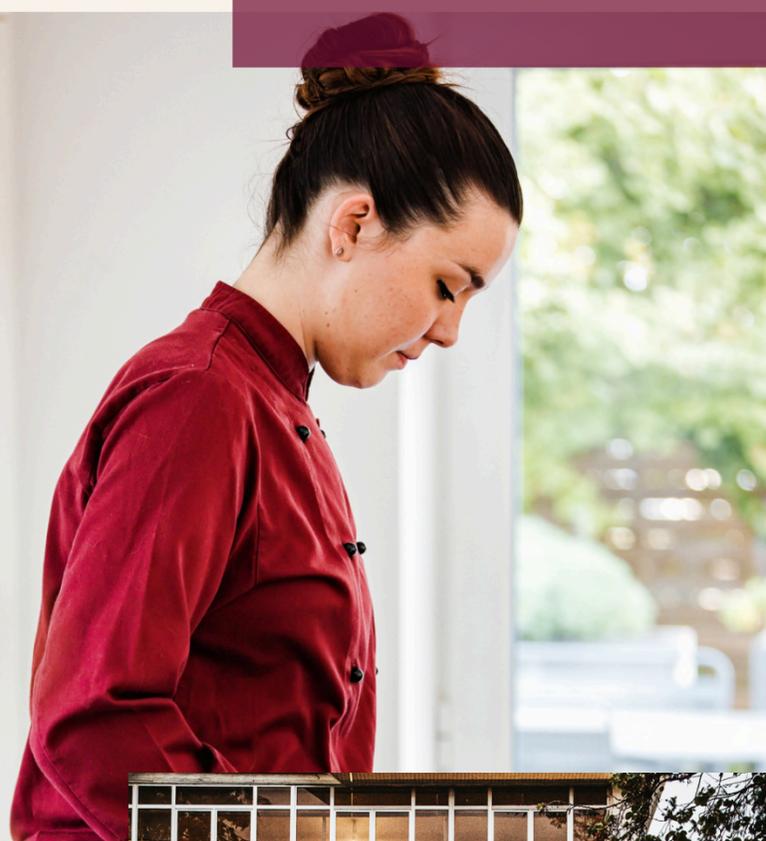
### Desserts :

Rouleaux de printemps aux fruits de saison,  
coulis de fruits rouges acidulés

OU

Opéra pistache yuzu et baie rose

Eau plate et pétillante, café, thé inclus  
(vins non compris)



# Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

**39€ HT / pers**



## Exemple de cocktail 1

### 6 pièces froides

Crémeux d'avocat et gambas  
Mini pissaladière oignons rouges et sardines  
Houmous de fèves et crackers à l'épeautre  
Gougère au cantal et pavot bleu  
Cappuccino petits pois et menthe  
Clafoutis aux olives et chorizo

### 3 pièces chaudes

Beignet d'artichaut  
Nems de thon à l'asiatique  
Tartelette lard fumé et asperges

### 3 fromages

3 pièces sucrées  
Quinoa au lait à la fraise  
Soupe de rhubarbe et verveine  
Financier marbré amande et chocolat

**Eau plate et pétillante, un verre de vin**

## Exemple de cocktail 2

### 6 pièces froides

Rillettes de radis rose et chèvre  
Gaspacho de courgettes et curcuma  
Cup cake au thon et aneth  
Tomate cerise surprise basilic et mozzarella  
Feuilleté au jambon blanc et crème de maïs  
Bonbon de tapenade et sésame

### 3 pièces chaudes

Brochette de volaille au citron  
Beignet de ricotta et piperade de poivrons  
Tempura de crevettes

### 3 fromages

3 pièces sucrés  
Panacotta à la mûre et sauge  
Madeleine au chocolat  
Tarte fine au brugnon et verveine

**Eau plate et pétillante, un verre de vin**





**MAXIME OSTERMANN**  
Responsable Commercial

 06 80 51 53 69

 maxime@maisondesateliers.com

 29 bd Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon

 [www.maisondesateliers.com](http://www.maisondesateliers.com)

*Contact direct*

