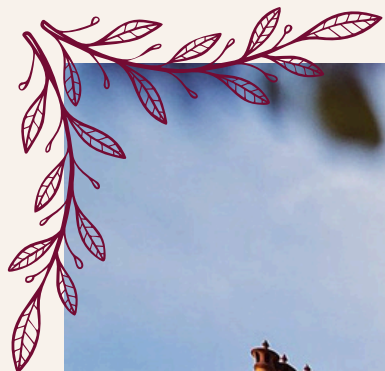




Vos prochaines expériences
Séminaires et Teambuilding





La Maison des Ateliers *Lieu unique*

VÉRITABLE LIEU DE VIE, EMPREINT DE CHARME ET DE CONVIVIALITÉ

- Une Maison de Maître de **400m²** au coeur de Mâcon
- **Un parc de 2500m²** 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 80m² 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 ²	15 personnes	40 personnes	10 personnes	30 personnes	12 personnes
Boudoir	15 m ²	10 personnes	-	6 personnes	10 personnes	8 personnes
Loft	70 m ²	25 personnes	50 personnes	20 personnes	50 personnes	25 personnes
Atelier d'Artistes	30 m ²	12 personnes	40 personnes	10 personnes	20 personnes	12 personnes
Parc	2000 m ²	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 !”*



ATELIER BIEN-ÊTRE

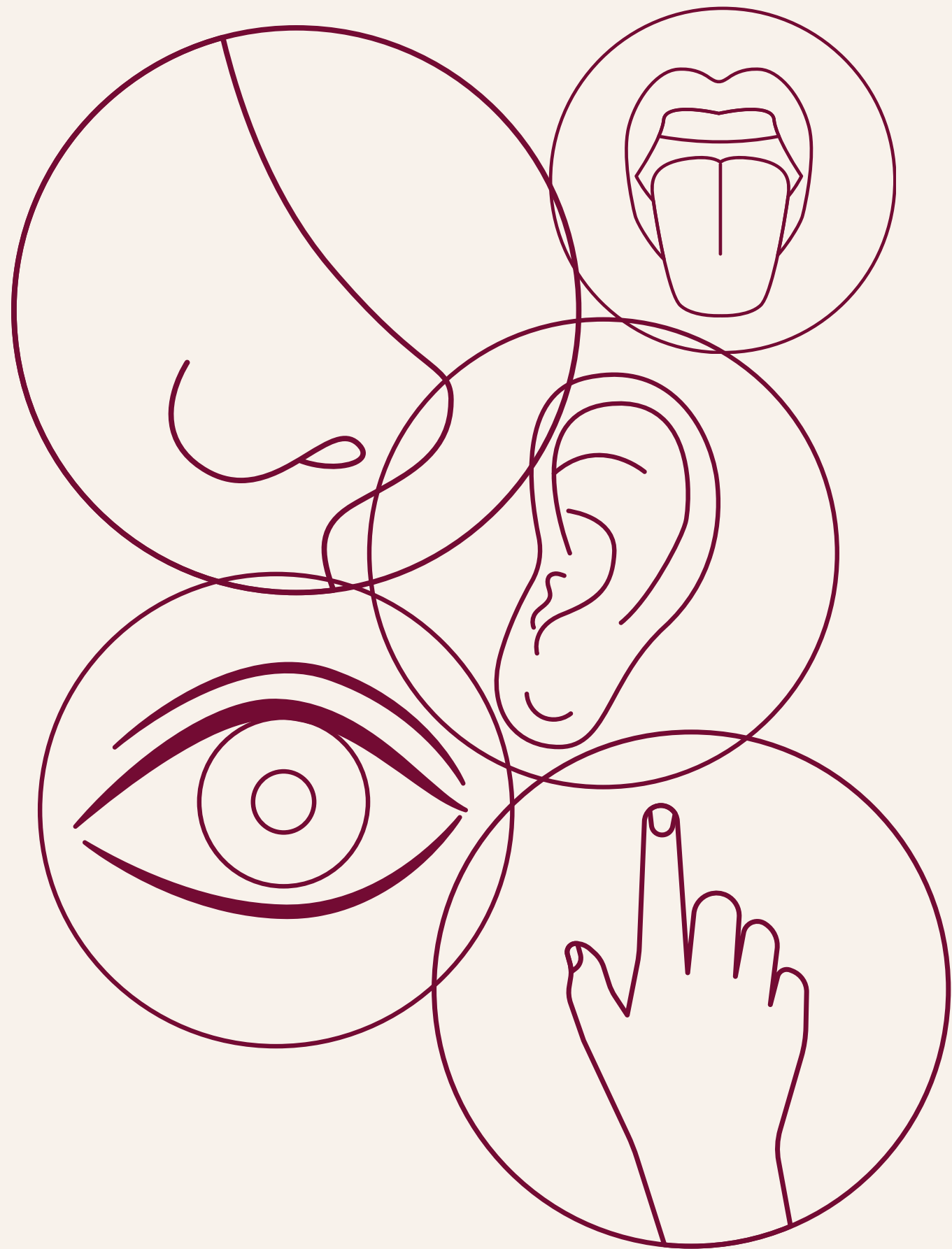
Animés par Charlotte SUGIER



Ateliers 1H00 | 30€HT / pers

Ateliers 2H00 | 50€HT / pers

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

Contact direct

