



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

Vous trouverez ci après notre brochure « Séminaire »

N'hésitez pas à prendre rendez vous avec le service commercial pour vous adresser une proposition personnalisée à vos besoins et vous présenter notre établissement.

Toutes nos prestations incluent la mise à disposition de la salle ainsi que le service.

Dans l'attente du plaisir de notre prochaine rencontre, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Catherine DARBON
Attachée Commerciale
h1565-sb@accor.com

Emanuel MOUCHET
Directeur
h1565-gm@accor.com



Restaurant & Bar à vins
« Le Gourmand »
Hôtel Ibis Europe

1. Salons

2. Journée
d'étude
& séminaire

3. Tarifs
Hébergement

4. Menu
séminaire

5. Forfaits
boissons

6. Cocktails

7. Plan d'accès

1 - LES SALONS



Capacité et tarifs

CAPACITÉ DE BASE DES SALONS EN NOMBRE DE PERSONNE (SUPERFICIE MODULABLE SELON VOS BESOINS)							
Noms des salons	Superficie en m ²	Style « U »	Style « Classe »	Style « théâtre »	Style « Pavé »	Cocktail	Table ronde (repas)
NIEPCE	87	30	45	80	/	80	60
CHENU	64	18	25	40	/	50	40
DENON	74	28	40	80	/	80	60
LES 3 SALONS	220	/	/	180	/	200	200
CHABAS	12	/	/	/	4	/	/

	1/2 JOURNÉE	JOURNÉE COMPLÈTE
1 salon (<i>Niepce, Chenu, Denon</i>)	150 € TTC	210 € TTC
Sous-commission CHABAS (Sans vidéoprojecteur)	55 € TTC	85 € TTC

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »

Mise a disposition du matériel

	JOURNEE COMPLETE
Paperboard et Rétroprojecteur	Offert
Vidéo projecteur	85 € TTC (Offert pour les organisations de JE ou SR) Selon disponibilité
Téléviseur LCD + Lecteur DVD	50 € TTC

Autres matériels sur devis



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr

1. Salons

2. Journée
d'étude &
séminaire

3. Tarifs
Hébergement

4. Menu
séminaire

5. Forfaits
boissons

6. Cocktails

7. Plan d'accès

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr

2- JOURNÉE ÉTUDE ET SÉMINAIRE

Journée d'Etude

Prix forfaitaire : 38 € TTC / pers.

-  La mise à disposition de la salle de réunion
-  La pause d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits)
-  La pause du matin (boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries)
-  La pause de l'après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, biscuits)
-  Le déjeuner * « menu séminaire »
(Eaux minérales et café inclus) – Hors vins

Séminaire

Prix forfaitaire : 59 € TTC / pers.

-  La mise à disposition de la salle de réunion
-  La pause d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits)
-  La pause du matin (boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries)
-  La pause de l'après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, biscuits)
-  Le déjeuner * « menu séminaire »
(eaux minérales et café inclus) -Hors vins
-  Le dîner * « menu séminaire »
(Eaux minérales et café inclus) -Hors vins

* voir propositions en rubrique menu et forfait boissons

3-TARIFS HÉBERGEMENT



1. Salons

2. Journée
d'étude &
Séminaire

3. Tarifs Hébergement

4. Menu
séminaire

5. Forfaits
boissons

6. Cocktails

7. Plan d'accès

86 chambres coquelicots équipées grand confort

Chaleureuse, moderne, spacieuse et confortable, avec un lit « SWEET BED » et une salle de bain fonctionnelle.

L'Hôtel offre 86 chambres climatisées et insonorisées dont 2 familiales et 4 chambres adaptées pour personnes handicapées...

Les chambres sont équipées de télévision Satellite avec Canal+ et chaînes satellite, Wifi gratuit, salle de bain privée et téléphone à ligne directe.

*Côté pratique, l'hôtel dispose d'un parking gratuit, privé et fermé.
La réception vous accueille 24h/24h.*

Terrasse avec piscine extérieure.

Notre hôtel propose un petit déjeuner servi en buffet à discrétion de 6h30 à 10 h.

*Lève-tôt, 4h-6h30 : café ou thé, jus de fruits, pain, biscuits
Lève-tard, 10h-12h : café ou thé, jus de fruits, pain, biscuits*

*Nos tarifs évoluent en fonction des jours de la semaine et des saisons :
Chambre single ou double à partir de 79 €*

Pour les séminaires, nous proposons des tarifs préférentiels

(Sur devis uniquement)

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr



1. Salons
2. Journée d'étude & Séminaire
3. Tarifs Hébergement
- 4. Menu séminaire**
5. Forfaits boissons
6. Cocktails
7. Plan d'accès



Menu séminaire



La composition du menu unique (une entrée, un plat et un dessert) doit être communiquée au plus tard la semaine précédente la date prévue de la manifestation ,au-delà de cette date la sélection des plats sera effectuée par notre chef

Menu

*Véritable Jambon Persillé de Bourgogne Artisanal
Ravigote de condiment
ou
Mousseline de sandre au beurre blanc parfumée à l'aneth
ou
Bruschetta à la Fourme d'Ambert et poire caramélisée
Sur lit de salade
ou
Salade Paysanne
(Salade – lardons - œuf dur - Tomates - Croûtons)
ou
Entrée de l'ardoise*

--- ❄ ---

*Filet mignon de porc à la graine de moutarde
ou
Filet de cannette aux poivres verts
ou
Pavé de rumsteck, sauce Choron
ou
Poisson du jour selon arrivage
ou
Plat de l'ardoise*

--- ❄ ---

*Baba au rhum
ou
Tarte aux noix, sauce caramel
ou
Salade de fruits frais
ou
Mousse au chocolat et éclats de chocolat blanc
ou
Dessert de l'ardoise*

--- ❄ ---

Eaux minérales et café

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr

* Assiette fromagère et petit salade : Supplément de 3.50 euros / pers

5 - FORFAITS VIN EN SUPPLÉMENT



Prix par personne en TTC, sur la base d'une bouteille de vin blanc de 75 cl pour 5 personnes

et d'une bouteille de vin rouge de 75 cl pour 5 personnes

Forfait vin 1 : 6.60 € / personne

Chardonnay, Château Pesquié,
Ventoux « Les Terrasses », Château Pesquié,

Forfait vin 2 : 7.50 € / personne

Bourgogne Aligoté, Domaine Michel Sarrazin Père &Fils
Pinot noir « Côte Chalonnaise », Domaine Masse Père et Fils

Forfait vin 3 : 9 € / personne

Montagny 1er cru « Les platières », Domaine Berthenet
Givry « Sous la Roche », Domaine Michel Sarrazin Père &Fils

Forfait vin 4 : 10.50 € / personne

Givry Blanc « Les Grognots », Domaine Michel Sarrazin Père &Fils
Mercurey « Vieilles Vignes », Domaine Château d'Etroyes

Forfait vin 5 : 15.00 € / personne

Saint Véran « Les Morats », Domaine Vincent
Santenay 1er cru « les gravières », Domaine Capuano-Ferrerri

Les appellations sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année

1. Salons
2. Journée d'étude & Séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
- 5. Forfaits boissons**
6. Cocktails
7. Plan d'accès

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr

1. Salons
2. Journée d'étude & Séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
5. Forfaits boissons

6. Cocktails

7. Plan d'accès

6-LES COCKTAILS

Les Boissons (Tarifs TTC)

Apéritif « Classique » :

Sur la base d'un verre / pers. **4.90 €**
 Sur la base de 2 verres/pers. **8.20 €**



Véritable Kir de Bourgogne

Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

Apéritif « Gourmand » :

Sur la base d'une coupe / pers. **6.00 €**
 Sur la base de 2 coupes / pers. **9.50 €**



Crémant de Bourgogne

Crème de fruits, Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

Apéritif « Prestige » :

Sur la base d'une coupe / pers. **9.00 €**
 Sur la base de 2 coupes / pers. **13.50 €**



Champagne Philipponat

Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

Les canapés « sur mesure » : 1.20 € TTC/ Pièce

« Les salés froids »

Mousseline de sandre sur lit de poivrons rouges

Tartare de crevette sur bavarois de courgette

Emincé de filet de caille mariné au citron vert

Tartare de saumon

Gaspacho de tomates fraîches

Crème d'époisses

Carpaccio de bœuf au basilic

Toast de saumon fumé

« Les salés chauds »

Queue d'écrevisse en habit de duchesse

Quenelle de volaille au coulis de volaille

Velouté de champignons de paris et croûton

Noix de Saint Jacques poêlée et petits légumes

Fiochetti à la crème de parmesan

Profiterole de saumon à l'oseille

« Les sucrés »

Assortiment de mini pâtisseries

Ibis Europe
 Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
 Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
 71100 Chalon-sur-Saône
 France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
 Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
 E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr

- *Liste complète de nos canapés sur simple demande*

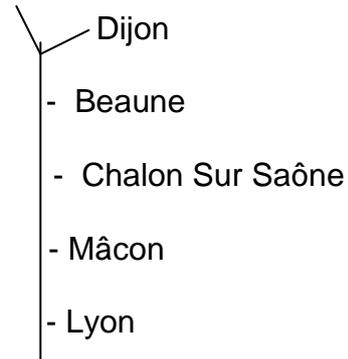
Situation Géographique

Ibis Europe Chalon Sur Saône
au cœur de la Bourgogne,
à 350 km de Paris
et 120 km de Lyon



Par Autoroute A6:

Paris



A6



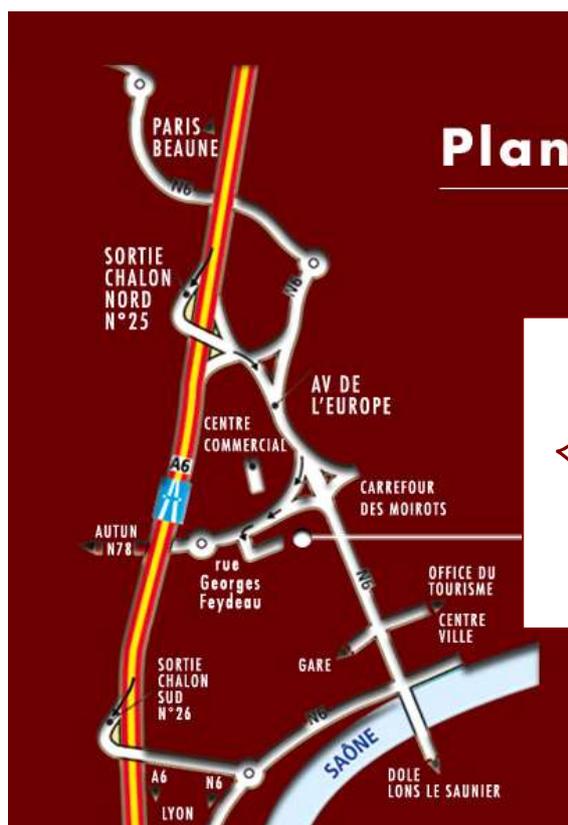
Par T.G.V. : Gare Le Creusot Montchanin

à 1 h 20 de Paris, 40 min de Lyon
puis accès direct (20 min) par la route Express.

1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
5. Forfaits Boissons
6. Cocktail

7. Plan d'accès

Plan d'accès



Restaurant
« Le Gourmand »
Hôtel Ibis Europe

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com
www.restaurantlegourmand.fr