



Votre évènement privé à

L'ACADEMIE



Nous sommes dans le Sud de la Bourgogne au milieu des vignes.
Une **propriété privée du 18^{ème}** en pierres rosées se dresse sur la place du village de LEYNES, **authentique, élégante, généreuse ...**
Un environnement verdoyant vous invite à la **Re-Connexion**.
L 'ACADEMIE se situe à 50 minutes de Lyon, à 1h40 de Genève et à 10 minutes d'une gare TGV reliant Paris en 1h30.

A l'allure d'une grande Maison de Famille, **l'ACADEMIE** se développe sur 420 m2 et 4 niveaux. A destination des familles et amis à la recherche d'un lieu expérientiel, le **réconfort** qui s'en dégage **favorise le partage, la créativité, la détente**.

Dotée d'un **confort de niveau 5***, **l'ACADEMIE** est le lieu qu'il vous faut pour vivre une **EXPERIENCE de séjour AUGMENTEE**.

À **l'ACADEMIE**, une **Gouvernante** se charge de votre confort et organise pour vous les animations **culinaires et œnologiques** de votre choix.

Vous êtes soulagés de toute logistique et vous prenez possession des lieux « comme à la Maison ».

A **l'ACADEMIE**, vivez « **l'EXPERIENCE AUGMENTEE** » en famille ou entre amis sur le thème de la gastronomie et du vin au cœur d'un village authentique.

Bienvenue à **l'ACADEMIE**.

Pauline Boussac



L'état d'esprit & le confort d'une maison de famille

À l'ACADEMIE, la **Gouvernante des lieux** prend en charge votre évènement tout au long du séjour.

Vous êtes soulagés de toute logistique et vous prenez possession des espaces « comme à la Maison ».

Une navette peut être affrétée pour relier l'Académie à la gare TGV.

Des emplacements de parking sur la place du village sont à votre disposition. Un garage privé permet d'accueillir 2 véhicules.

Préparation du petit déjeuner et service des repas

Coordination des animations durant votre séjour

Entretien quotidien des espaces communs

Nettoyage quotidien de votre chambre sur demande

Assistance technique sur les installations de la maison

Une expérience immersive au cœur d'un village

A l'ACADEMIE, vivez une expérience Re-Connectante au cœur d'un village authentique.

Des animations culinaires et œnologiques sont réalisées par les vignerons et les chefs et sommeliers de la région.

Nous sélectionnons ensemble vos animations pour rythmer votre séjour selon vos souhaits.

Un parcours initiatique all inclusive vous est proposé pour vivre pleinement l'expérience.

Ateliers de cuisine et de pâtisserie dans la cuisine atelier

Dégustation de vins locaux et régionaux dans la cave privée

Parcours œnologique au cœur des vignobles

Votre expérience à l'Académie



Durant votre séjour **de 3 jours et 2 nuits**; une **Gouvernante** s'occupe de l'intendance et des repas.

L'ACADEMIE est entièrement privatisable de **7 personnes en chambre individuelle à 14 personnes en chambre twin***.



Des **temps libres** vous permettent de **découvrir les richesses naturelles et historiques** de la région ou de profiter tout simplement de la maison.



Un **parcours initiatique à la gastronomie et l'œnologie** vient rythmer votre séjour en partenariat avec les artisans vignerons, chefs et sommeliers de la région. **Vous avez également la possibilité de choisir vos animations à la carte.**

JOUR 1



Temps libre
Découverte

Dîner d'accueil à
partager en buffet
De 19h30 à 21h00

JOUR 2

Petit Déjeuner
Servi de 7h30 à 9h00

Temps libre
Découverte

Atelier de cuisine
régionale
De 11h00 à 14h00

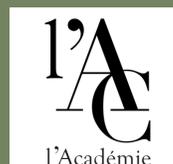
Temps libre
Découverte

Dégustation
Mets Vins
de 19h30 à 21h00

JOUR 3

Petit déjeuner
Servi de 7h30 à 9h00

Temps libre
Découverte



* Chambres supplémentaires disponibles à quelques pas de l'Académie.

Se réunir, célébrer.

La propriété dispose d'un **GRAND SÉJOUR** aux aménagements adaptés afin d'accueillir vos événements privés.

Il est aménageable en salon, salle à manger, en lieu de réception, en espace Home Cinéma.



Vidéo Projection grand format
Système son JBL - Micro



Aperitivo en soirée
Dîners bistrognomiques



Cuisiner, partager, se restaurer.

LA CUISINE ATELIER a été pensée pour permettre à vos invités de cuisiner et de prendre leurs repas ensemble en toute convivialité.

LA TERRASSE EXTÉRIEURE aménagée permet de déjeuner dehors, un barbecue ou un pique-nique dans les vignes sont proposés à la belle saison.



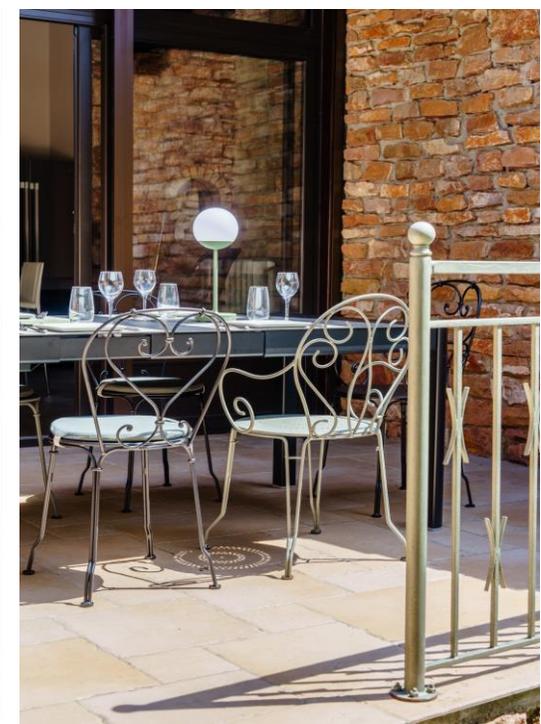
La cuisine atelier



Cuisine atelier équipée
Ilot dinatoire de 4 m jusqu'à 14 personnes



Petit déjeuner artisanal et local
Atelier de cuisine régionale
Repas à partager, barbecue en saison
Pâtisseries du chef



Séjourner, Se reposer.

Les **7 CHAMBRES** de la maison sont **spacieuses et lumineuses**, décorées avec soin, confortablement équipées et dotées d'un **standing 5***.

Vous évoluez dans un environnement alliant élégance, authenticité et modernité.



De 7 à 14 Lits (King Size ou Twin)
Coffre-fort, peignoirs Savon et shampoing
Réfection de votre chambre sur demande



Plateau de courtoisie



Se ressourcer, se détendre.

Les **AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS** sont pensés pour favoriser les **moments de bien-être et de détente** à **l'ACADEMIE**. Le jardin dispose d'une vue sur l'église romane du village.

Accessible depuis la cuisine atelier, le jardin est propice à la convivialité et au ressourcement. Baignade, lecture à l'ombre des bouleaux ... La gouvernante peut organiser pour vous **un circuit œnologique** dans les vignes **ou un tournoi de pétanque** sur la place du village.



Piscine d'agrément à débordement
Jeu de molkky et de pétanque à disposition
Location de vélos
Parcours œnologique au cœur des vignobles



Paniers pique-nique préparé par nos soins



Se divertir, s'exprimer.

La **musique** est présente dans chaque espace de la maison. **UN SALON** intimiste lui est dédié.

La **musique** est un **accélérateur de lien**, elle apportera à votre événement une dimension artistique et festive.

L'Académie propose à ses résidents un grand **CAVEAU 18 EME** aménagé. Une **CAVE PRIVEE** vous permet de déguster les crus locaux et de faire vos achats de vins durant votre séjour.



Le salon de musique



La cave privée



Le caveau



Piano à queue
Platine vinyle et sa collection classique
Station Karoké
Système son JBL pour vos soirées



Bar avec service au caveau
Dégustation de Vins
Cave privée

Les 4 formules de séjour à l'Académie

<p>ACADEMIE ESCAPADE 1 journée de 8h à 20h de 10 à 14 pers Hors vacances scolaires</p>	<p>Forfait journée : 1 Petit déjeuner d'accueil, 1 déjeuner régional, 1 animation (dégustation / atelier culinaire) <i>Caveau privatisable pour la soirée sur devis</i></p>	<p>200€/pers</p>
<p>ACADEMIE RESIDENCE À partir de 2 nuits de 7 à 14 pers Week end et vacances scolaires</p>	<p>Hébergement en chambre double ou twin, <i>petits déjeuners inclus</i></p>	<p>1250€ à 1450€ / nuit</p>
<p>ACADEMIE DECOUVERTE À partir de 2 nuits de 7 à 14 pers Toute l'année</p>	<p>Hébergement en chambre double ou twin, <i>petits déjeuners inclus</i> + 1 dégustation de vins + 1 dîner bistronomique (<i>hors vins</i>)</p>	<p>1250€ à 1450€ / nuit + 200€/ pers</p>
<p>ACADEMIE EXPERIENCE À partir de 3 jours 2 nuits de 7 à 14 pers Toute l'année</p>	<p>Hébergement en chambre double ou twin, , <i>petits déjeuners inclus</i> + votre programme de restauration et d'animation sur mesure</p>	<p>1250€ à 1450€ / nuit Animations et repas à la carte</p>

- Prix TTC – TVA de 10%

- Frais de service à prévoir pour les séjours expérience
10% de remise sur l'hébergement des séjours de plus de 5 jours

La communication de votre évènement

<p>Couverture media de l'évènement ½ journée ou journée</p>	<p>Couverture photo et vidéo de votre évènement</p>	<p>de 1000€ à 1500€</p>
--	---	--------------------------------

Prix TTC – TVA de 20%

L'ACADEMIE « côté Restauration »

L'ACADEMIE est une propriété événementielle soucieuse de valoriser les richesses de son terroir. Des animations autour de la gastronomie et du vin vous sont proposées en partenariat avec les chefs, sommeliers et viticulteurs locaux.



Petit déjeuner

Dans la cuisine atelier

Petit déjeuner fermier et local complet (pains viennoiseries, laitages, fruits, boissons)

20€ ttc /pers



Goûter

Dans la cuisine atelier

Pâtisseries maison et fontaine de chocolat aux fruits de saison, boissons chaudes et fraîches artisanales

20€ ttc /pers



Journée gourmande

Où vous le souhaitez dans la maison !

Pâtisseries maison, boissons chaudes et fraîches artisanales toute la journée

15€ ttc /pers



Pique-Nique

À emporter dans les vignes !

Cuisine maison servie dans un panier

25€ ttc /pers

Eaux thé et café inclus



Repas Familial

Dans la cuisine atelier

Cuisine familiale à partager

35€ ttc /pers

Eaux thé et café inclus



Repas Régional

Dans la cuisine atelier ou le jardin

Cuisine régionale à partager

55€ ttc /pers

Eaux thé et café inclus



Repas Bistronomique

Dans le séjour

Cuisine bistronomique avec service à table

75€ ttc /pers

Eaux thé et café inclus

*Une Cave privée vous propose une sélection de vins à l'achat pour vos repas et vos soirées
Frais de service 100€ ttc les 3 heures et 200€ ttc les 6 heures*

L'ACADEMIE « côté Animation »

L'ACADEMIE est une propriété événementielle soucieuse de valoriser les richesses de son terroir. Des animations autour de la gastronomie et du vin vous sont proposées en partenariat avec les chefs, sommeliers et viticulteurs locaux.



Atelier de Cuisine & pâtisserie

Dans la cuisine atelier ((de 10 à 14 personnes)

Avec un chef, thématiques salées ou sucrées

Cuisine : 125€ ttc /pers

Pâtisserie : 75€ ttc / pers



Dégustation Mets & Vins

Dans la cave privée (de 8 à 14 personnes)

Sommelier Vins locaux et planches artisanales

Mets & Vins locaux 95€ ttc /pers

Sommelier Vins régionaux et repas régional

Mets & Vins régionaux 105€ ttc /pers



Soirée au Caveau

Dans le Caveau (de 10 à 14 personnes)

Privatisation de 4h du caveau seul

600€ ttc

Privatisation du caveau avec planches artisanales et vins locaux

100€ ttc /pers (adultes)

Service et animation musicale sur devis

A L'ACADEMIE, vivez une EXPERIENCE DE SEJOUR inédite autour de la gastronomie et du vin dans un lieu UNIQUE

**l'A
C**
l'Académie



Pour tous renseignements concernant votre séjour à l'ACADEMIE :



07 68 58 48 91
bienvenue@l-academie.fr



<https://l-academie.fr/>



<https://www.linkedin.com/company/l-academie-leynes>



<https://lnkd.in/efzQK26j>