



SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTIEL

SF

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 heures de Paris, et 1 heure de 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** dont 2 chambres triple supérieur, 2 chambres familiales, 2 suites
- 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



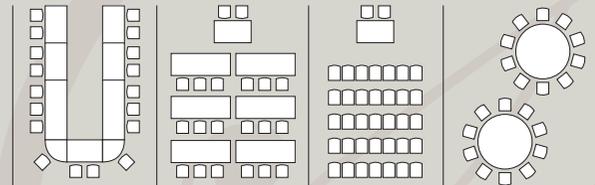
Nos salles de réunion

Nous mettons à disposition deux salles de séminaires 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



Capacité d'accueil des salles de réunion



Salle	en "U"	Classe	Théâtre	Banquet
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
Le Chœur

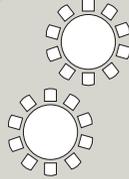
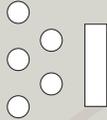
Notre salle de réception une Chapelle du XIX^{ème}

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, et met à disposition tout le dispositif de sonorisation (micro à fil, micro portable, etc).



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 notre sommelière :

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

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

Possibilité de privatiser le caveau pour une dégustation de groupe

Restauration possible sur place : planche de fromage, charcuterie, apéritif dînatoire, etc.



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.



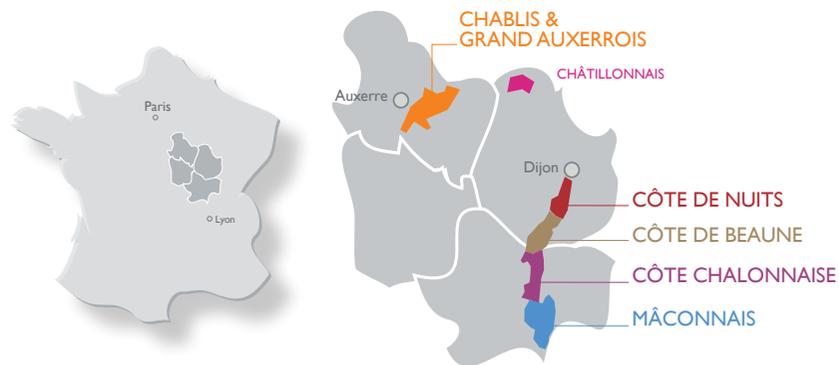
Vignobles et visites de caves

N

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 pour que votre séminaire corresponde au message et à l'image que vous souhaitez transmettre.

Séminaires à la carte

FORFAITS	Prestations	Tarifs HT / TTC / pers.*
1 REPAS D'AFFAIRES	Du lundi au samedi midi	A partir de 28,30€ ^{HT} / 34€ ^{TTC}
2 JOURNÉE D'ÉTUDE	Café d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries)	A partir de 58,60€ ^{HT} / 66€ ^{TTC}
	Déjeuner en 3 plats	
	Forfait boissons (vin/eau/café)	
	Pause-café après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, bar à cakes)	
3 SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL	Location salle de réunion équipée	A partir de 245€ ^{HT} / 265€ ^{TTC}
	Forfait journée d'études	
	Dîner en 3 plats	
	Forfait boissons (vin/eau/café)	
	Hébergement	
Petit-déjeuner	33 chambres confort / 2 chambres familiales 2 chambres triple supérieure / 2 suites	
Hébergement**		



Salle "La Crypte"



*Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021 - **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

4 formules

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

“Le Classique”

16,30€ HT
18€ TTC

- 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”

20€ HT
22€ TTC

- 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”

22,70€ HT
25€ TTC

- 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”

25,40€ HT
28€ TTC

- 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 € HT/TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021

Tarifs* déjeuners et dîners

5 formules

"Menu

du marché"

Entrée, plat,
dessert

30,90€ HT
34€ TTC

53,60€ HT
59€ TTC

"L'authentique"

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

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

Volaïlle 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

"Le gourmand"

40,90€ HT
45€ 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



"Laudacieux"

68,20€ HT
75€ 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 rôtie, 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

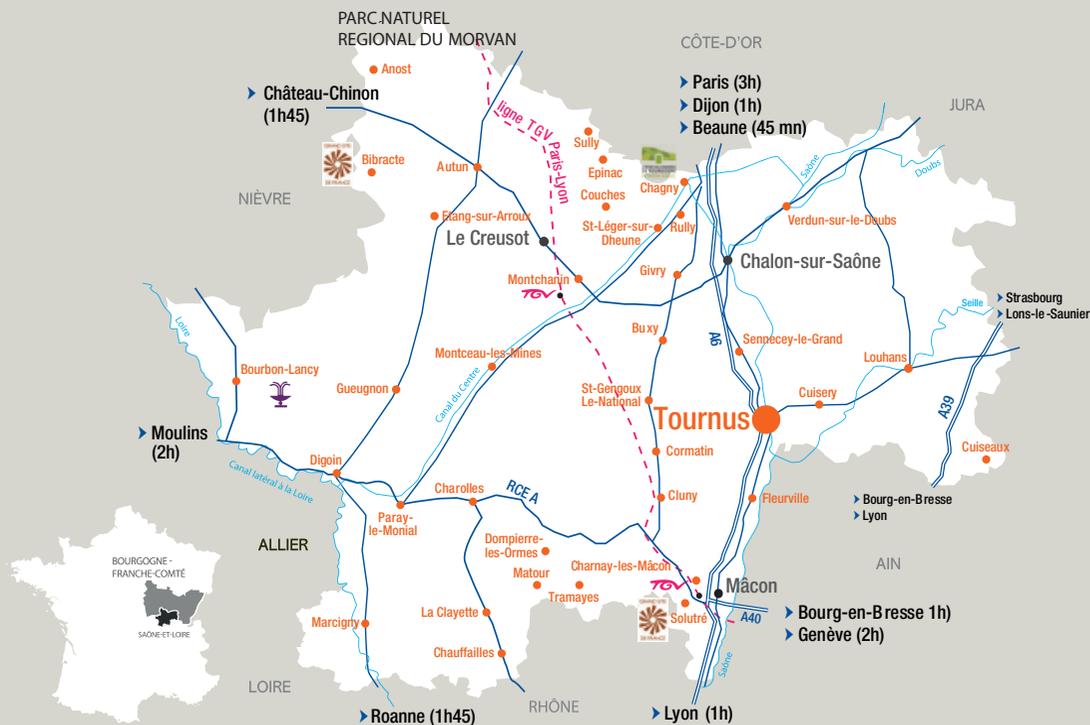
Forfait sans alcool : 4,55 €^{HT} / 5 €^{TTC} pers.
Eau plate, eau gazeuse, café

Forfait classique : 12 €^{HT} / 14 €^{TTC} pers.
Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

Forfait intermédiaire : 18,70 €^{HT} / 22 €^{TTC} pers.
Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

Forfait Supérieur : 25,30 €^{HT} / 30 €^{TTC} pers.
Vin blanc, vin rouge, coupe de crémant,
eau plate, eau gazeuse, café

*Tarifs € HT/TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021



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.

-  Voies routières
-  Gare TGV
-  Grands sites de France
-  Les Climats du vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial de l'UNESCO
-  Station thermale
- (-h : Distance calculée depuis TOURNUS)



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 