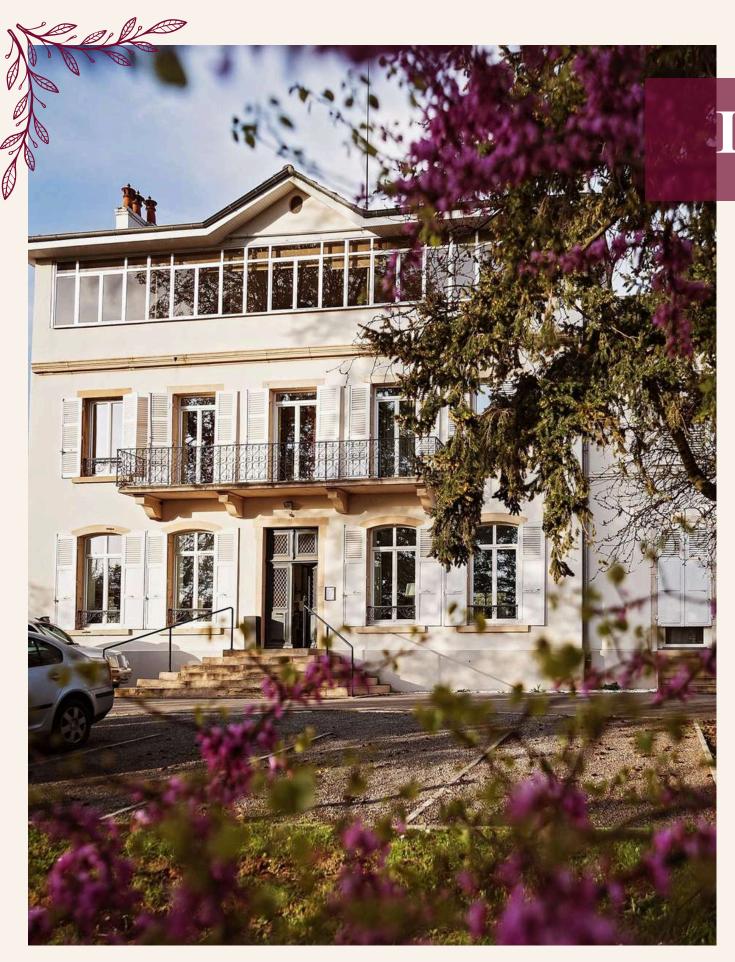


Vos prochaines expériences Séminaires et Teambuilding

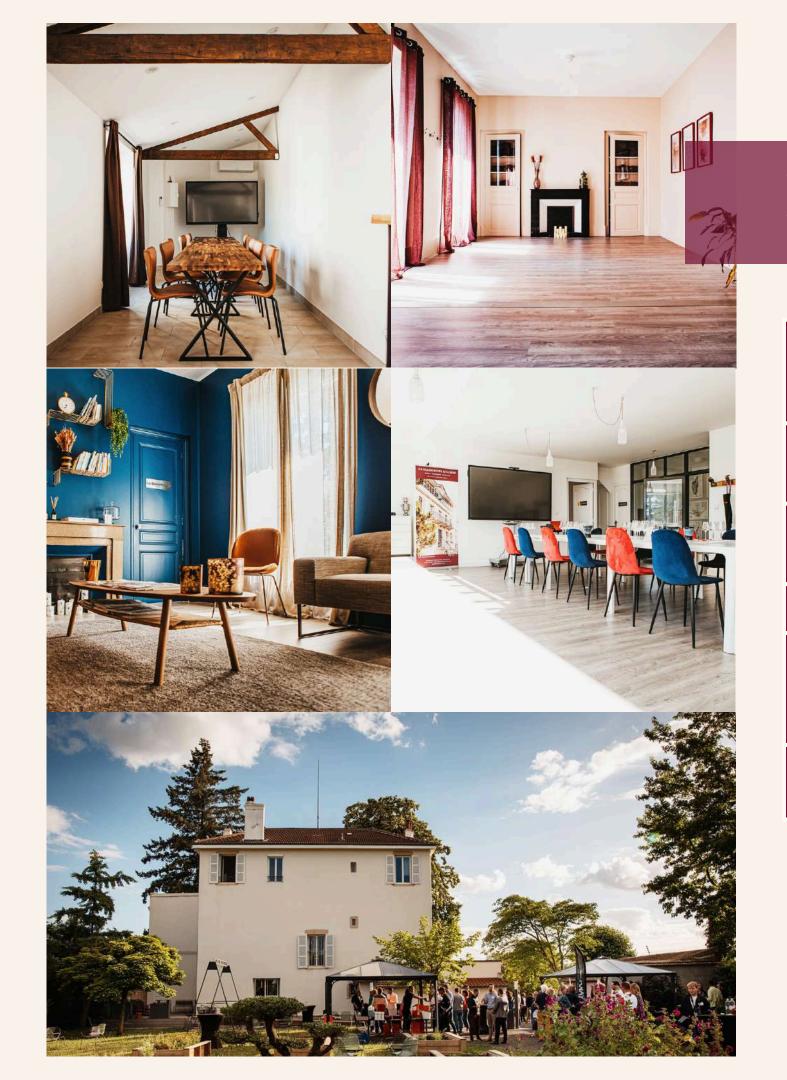




# La Maison des Ateliers lieu unique

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

- Une Maison de Maitre 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 <u>lieu</u> 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	$30 \text{ m}^2$	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





# Créez votre Séminaire 3 étapes

ORGANISER VOTRE MOMENT PROFESSIONNEL SUR MESURE!

1. La durée de votre séminaire

2. La restauration

3. Votre activité



# **FORFAITS**



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

Journée | Location d'espace Journée complète Deux pauses gourmandes

2 journées | Location d'espace

Deux journées complètes Quatres pauses gourmandes

# **VOTRE MENU**



Plat Eaux plate et pétillante Café ou Thé

# Venu | Entrée Bistrot

Plat Fromage Dessert Eaux plate et pétillante Café ou Thé



Entrée Plat Fromage Dessert Eaux plate et pétillante Café ou Thé

Cocktail

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 parmis une sélection de plus de 200 références ou l'un de nos forfaits

2 verres | 2 vins sélectionnés par Fabrice SOMMIER MOF Sommellerie

3 vins sélectionnés par Fabrice SOMMIER MOF Sommellerie





# ATELIER-DÉGUSTATION VINS-SPIRITUEUX-BIÈRES

Animés par Fabrice SOMMIER,

Meilleur Ouvrier de France Sommellerie





Ateliers 1HOO

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

Ateliers 2HOO

Découverte d'une région viticole et dégustation

Atelier | Signature |

Atelier | Casino du vin - jusqu'à 30 pers.

Balade Oenologique dans les vignes - jusqu'à 12 pers.

"Partez à la découverte des régions vinicoles de France et laissez-vous transporter par la découverte des terroirs, des cépages et vignobles de France ou d'ailleurs"



# CASINO DU VIN

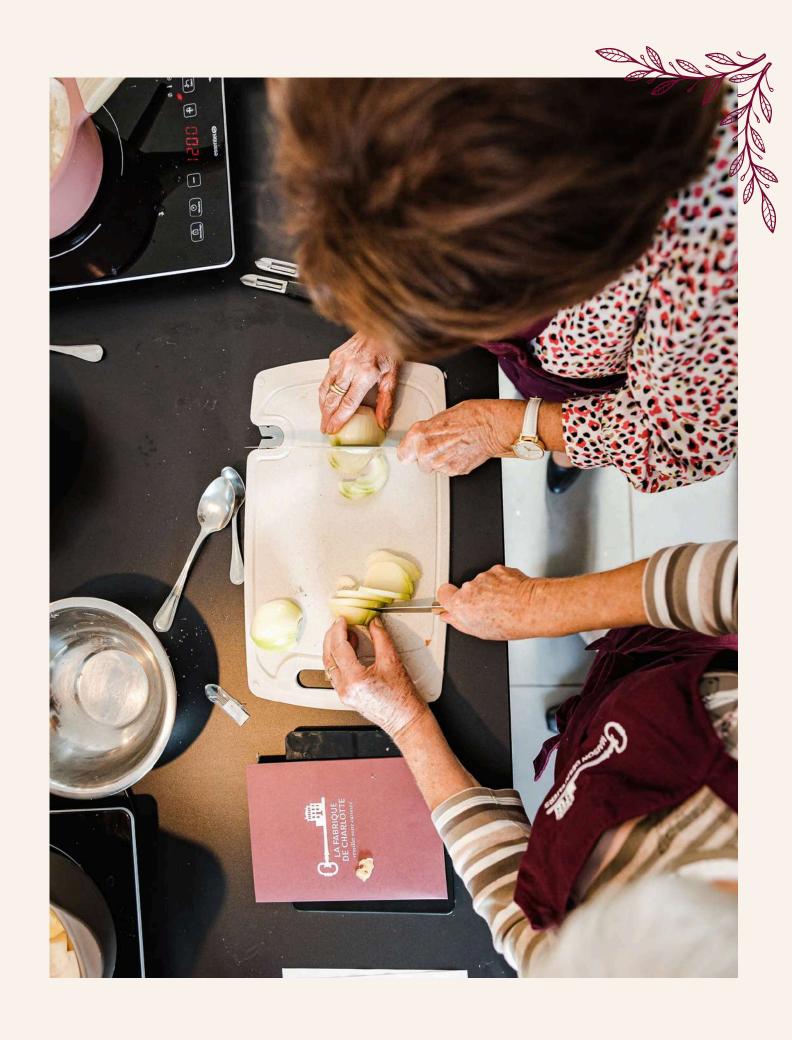
Animé par les Sommeliers de la Maison

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 | 1 recette cuisine ou patisserie au choix entrée ou plat ou dessert

Ateliers | 2 recettes cuisine ou patisserie au choix entrée ou plat ou dessert

Atelier Signature

Team Cooking- jusqu'à 30 participants

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



# ATELIER BIEN-ÊTRE

**Animés par Charlotte SUGIER** 





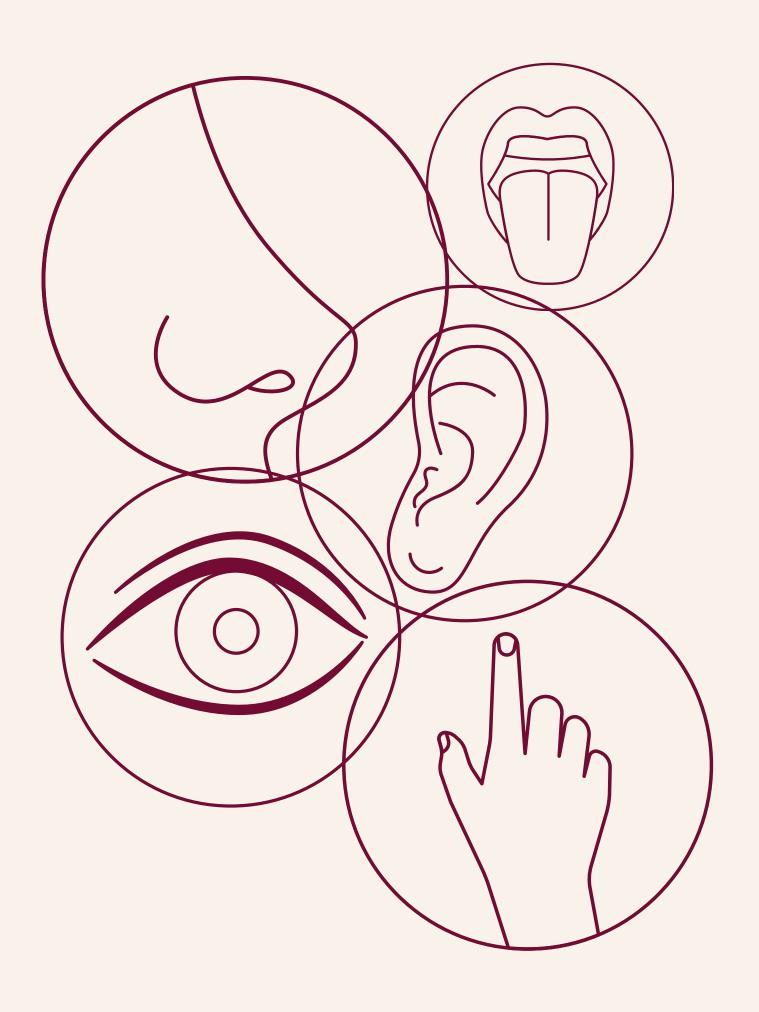
Ateliers 1HOO

Ateliers 2HOO

Atelier | Signature

Challenge des 5 sens - Jusqu'à 30 pers.

Renforcer la cohésion - Jusqu'à 30 pers.



# 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 pourvoir **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!







# 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

**O**U

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



# 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

**O**U

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

 $\mathbf{OU}$ 

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)





#### **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:

Médaillon de bœuf braisé à l'Asiatique, nouilles sautées, petits légumes et sauce Thaï

 $\Pi$ 

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

OII

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 déjeuratoire ou dinatoire



# 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





