

Se réunir
est un plaisir

vosre Séminaire chez
Cazaudehore
— La Forestière —



FASTE
FRANCE

Une échappée belle aux portes de Paris

Cazaudehore est le nom d'une famille et d'un lieu, qui incarne depuis trois générations l'art de vivre et de recevoir à Saint-Germain-en-Laye.

A vingt minutes seulement de Paris, au cœur d'une épaisse forêt domaniale de chênes centenaires et dans l'écrin d'un merveilleux jardin, l'hôtel et son restaurant, membres depuis 40 ans de la chaîne Relais & Châteaux, composent **une escapade proche et lointaine à la fois**: proche par son accessibilité, lointaine par le sentiment d'évasion qu'elle procure.

Découvrez cette présentation des lieux afin de mieux nous connaître ...



A très bientôt,
Famille Cazaudehore



Des salles adaptées à toutes les occasions

Cazaudehore La Forestière vous propose 4 salles de séminaires accueillant de 2 à 160 personnes, dont la plus grande peut être divisée en trois espaces distincts.

Tous nos salons sont équipés pour la projection et vous offrent une connexion Wifi gratuite. Ils sont également baignés de lumière naturelle.

Une équipe professionnelle vous accompagne dans l'ensemble de vos démarches avant, pendant et après votre évènement.

Cazaudehore La Forestière met ainsi à votre disposition un ensemble de services pour toutes vos rencontres, qu'elles soient d'affaires ou d'agrément.

	m ²	U	Banquet	Cocktail
Salle Cheminée 1	60	26	48	50
Salle Cheminée 2	80	27	50	60
Salle Cheminée 3	35	12	28	25
Salle Cheminée 1+2+3	175	40	140	160
Jean-Baptiste	45	18	30	-
Claude Debussy	27	12	20	-
Maurice Denis	28	14	28	-



Confort & raffinement d'une maison de famille

L'hôtel de Cazaudehore vous ouvre ses portes à la manière d'une maison amie.

Les **25 chambres** et **5 suites** douillettes, subtil mélange d'objets, de meubles, de tableaux anciens et contemporains, offrent chacune un décor différent.

Cependant, aucune ne néglige les exigences les plus fonctionnelles telles que **Wifi gratuit**, télévision satellite, minibar, coffre fort et salles de bains avec toilettes séparées.

Elles s'ouvrent sur la forêt ou sur le parc, et certaines d'entre elles disposent d'une terrasse privative ou d'un balcon.

Dès le seuil franchi, une atmosphère de calme, de simplicité, de charme et d'élégance s'impose en vous.



Tradition & innovation: réveillez vos papilles !



Depuis 1928, les Cazaudehore, de père en fils, ont su faire d'une simple « buvette » un établissement incontournable de l'ouest parisien.

Le **Chef Grégory Balland** fait évoluer une cuisine inventive et légère sans jamais oublier les origines de la famille : le Sud Ouest.

C'est cette cuisine, entre tradition et invention, qui a fait la renommée de la Maison et que nous vous proposons.

Le restaurant vous offre une atmosphère conviviale et feutrée, où même l'hiver la nature environnante peut exprimer sa présence.

Dès les beaux jours, le restaurant s'ouvre sur une terrasse cernée par la forêt, ses odeurs, ses bruits et ses mystères.

Être « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts de qualité.

Ce titre, sujet à un audit de contrôle, a été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral le 28 Avril 2009 et renouvelé en mai 2013.

Un large choix pour plaire au plus grand nombre



LA CARTE AUTOMNE - HIVER 2017

Entrées

Velouté de butternut, raviole de trompettes de la mort
Crème de risotto à la laitue de mer, crêpes de riz au seigle
L'assiette de saumon Label Rouge d'Ecosse fumé dans nos cuisines
Cannelloni de saumon fumé en gelée de betterave
Bisque de homard
La Daurade en tartare, wakame, condiments citron
Feuilleté de gibier, salade de saison
Tête de Veau Frit à l'ail en gingembre, petits légumes

Plats

Daurade, fondue de poivrons au lait de coco, riz sauvage
Poulpe en tronçon, écrasé de pomme de terre à l'ail en cannelloni vert
Magret de canard, aubergine fondante au Kikkoman
Cordon Bleu de dinde, choux à l'huile de cacahuète, mousseline de chlorophylle
Joue de porc confite en brioche, mousseline de panais aux épices
Le confit de canard, pommes landaises

Desserts

Tarte Amandine pistache abricot
Brochette ananas & mangue rôtie, sorbet coco, coulis exotique
Tarte fine aux pommes, glace vanille
Fondant au chocolat, croustillant praliné feuilletine
Café ou Thé gourmand
Glaces et sorbets maison, tuile nougatine

**Vous pouvez également laisser le choix du Menu à l'inspiration de notre Chef Grégory Balland
qui le composera alors selon son marché.**

Prestations avec supplément:

Sélection de fromages affinés de la Ferme Sainte Suzanne : 8€ par personne
Buffet, à partir de 20 personnes : +10€ par personne

Certains accompagnements peuvent changer selon le marché du chef.
N'hésitez pas à nous signaler tout régime alimentaire particulier, qu'il soit médical ou religieux.
Toute modification de menu sera effectuée selon disponibilité et pourra être soumise à un supplément.
Le choix du Menu est à définir pour l'ensemble des convives et à transmettre au plus tard 10 jours avant
le début de la manifestation. Dans le cas contraire, le menu sera laissé au choix du Chef.

Formule adaptée, ressources maîtrisées

Pour simplifier l'organisation de vos séminaires, nous avons construit les forfaits suivants. Nous restons cependant à votre écoute et pouvons également créer un évènement sur mesure qui s'adaptera à vos souhaits, vos contraintes et vos attentes.

Formule Business

Les essentiels
pour une réunion
productive

Vos prestations:

- Un interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi Gratuit
- Un café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries cuites sur place
- Une salle de réunion plénière équipée pour la vidéoprojection, paperboard et avec bloc-notes, stylos et eaux minérales pour tous
- Deux pauses café comprenant café, thé, jus d'oranges, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- Un déjeuner en 3 services à base de produits frais accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café

Tarifs 2017 par personne pour un minimum de 8 personnes, à partir de	HT
Forfait Journée d'Etude: l'ensemble des prestations reprises ci-dessus	99 €
Forfait Résidentiel: le forfait Journée d'Etude avec un dîner à base de produits frais (entrée, plat, dessert) accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café & une nuit en chambre Double occupation simple, petit déjeuner compris	285 €

Formule Premium

Le plaisir de se
réunir en version
« all inclusive »

Vos prestations:

- Un interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi Gratuit
- Un café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries cuites sur place
- Une salle de réunion plénière équipée pour la vidéoprojection, paperboard et avec bloc-notes, stylos et eaux minérales pour tous
- Pause permanente dans votre salle comprenant café Nespresso, thés Damman, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- Un apéritif à choisir parmi notre sélection - servi le soir en forfait résidentiel
- Un déjeuner en 3 services à base de produits frais, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes)

Tarifs 2017 par personne pour un minimum de 8 personnes, à partir de	HT
Forfait Journée d'Etude: l'ensemble des prestations reprises ci-dessus	115 €
Forfait Résidentiel: le forfait Journée d'Etude avec un dîner à base de produits frais (entrée, plat, dessert) boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes); prolongé avec un open bar jusqu'à minuit & une nuit en chambre double occupation simple, petit déjeuner compris	325 €
Option Repas Gastronomique (entrée, plat, fromage & dessert) sur base de notre Menu Forestière, boissons comprises	+ 17 €

Formule adaptée, ressources maîtrisées

Formule Couture

Une réunion
placée sous le signe
du raffinement

Vos prestations:

- Un interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi Gratuit
- Un café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries cuites sur place
- Une salle de réunion plénière équipée pour la vidéoprojection, paperboard et avec bloc-notes, stylos et eaux minérales pour tous
- Pause permanente dans votre salle comprenant café Nespresso, thés Damman, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- Un apéritif Champagne - servi le soir en version résidentielle
- Un déjeuner gastronomique à base de produits frais (entrée, plat, fromage & dessert) sur base de notre Menu Forestière, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes) - servi le soir en version résidentielle

Tarifs 2017 par personne pour un minimum de 8 personnes, à partir de	HT
Forfait Journée d'Etude: l'ensemble des prestations reprises ci-dessus	135 €
Forfait Résidentiel: le forfait Journée d'Etude avec un déjeuner en 3 services à base de produits frais, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes); dîner gastronomique à base de produits frais (entrée, plat, fromage & dessert) sur base de notre Menu Forestière, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes) prolongé avec un open bar jusqu'à minuit & une nuit en chambre double occupation simple, petit déjeuner compris, avec surclassement et/ou service VIP (selon disponibilités)	355 €
Option Repas Dégustation en 7 plats avec accord mets & vins	+ 35 €



PARIS OUEST
SEMINAIRES
TOUT DE SUITE AILLEURS

Cazaudehore La Forestière est membre fondateur de Paris Ouest Séminaires, regroupement d'hôtels indépendants situés dans l'ouest parisien.

Au sein de sites de caractère, nous offrons des espaces adaptés aux réunions d'entreprises ainsi qu'une large palette d'activités pour celles qui souhaitent motiver et développer la cohésion de leurs collaborateurs. parisouestseminaires.com

Dans le cas où nous ne pourrions recevoir votre évènement, nous transmettrons, avec votre accord, votre demande auprès de Leïla, responsable commerciale du groupement, qui étudiera les disponibilités dans chacun de nos établissements. Si elle ne trouve pas de solution au sein de Paris Ouest Séminaires, Leïla élargira alors sa recherche à d'autres hôtels qui correspondent à nos critères de qualité et à vos contraintes.



Une équipe à votre écoute pour construire ensemble

Parce que **se réunir**, c'est aussi l'occasion de **passer du temps ensemble**, notre équipe est à l'écoute de vos besoins, vos envies et vos attentes pour façonner avec vous le programme idéal qui restera gravé dans toutes les mémoires.

Que vous souhaitiez **féderer**, **motiver**, **récompenser** ou **unifier les forces vives** de vos entreprises, de vos équipes, de vos clients, nous avons, avec nos partenaires, un ensemble de solutions, dont voici quelques exemples:



Vous êtes venus pour travailler, revenez pour le plaisir !
Nous serons ravis de vous remettre, ainsi qu' à l'ensemble de vos participants un
Bon Cadeau a utiliser dans notre établissement lors d'un prochain séjour !



Nous pouvons également vous proposer **différentes solutions de transport** pour rejoindre Cazaudehore La Forestière depuis la gare RER A de Saint-Germain-en-Laye, votre entreprise et les gares ou aéroports Parisiens, avec ou sans supplément.

Cazaudehore

— La Forestière —

 **RELAIS & CHATEAUX**
SEMINAIRES D'EXCEPTION

1, avenue du Président Kennedy
78100 Saint Germain en Laye, France
Tel: +33 (0)1 3910 3838 – Fax: +33 (0)1 3973 7388
www.cazaudehore.fr - seminaires@cazaudehore.fr



Roissy 40km, Orly 35km



(25min Etoile) RER Ligne A,
station Saint-Germain-en-Laye



A13, 2^e sortie, Saint-Germain-en-Laye
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye