Se réunir est un plaisir

votre Séminaire chez

Cazaudehore

La Forestière

RELAIS & CHATEAUX.
SEMINAIRES D'EXCEPTION

TASTE OF 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 connaitre ...

RELAIS & CHATEAUX. SEMINAIRES D'EXCEPTION

PARIS OUEST SEMINAIRES
TOUT DE SUITE AILLEURS

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.

	m²	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 foret 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 foret, 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, à été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral le 28 Avril 2009 et renouvelé en mai 2013.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Un large choix pour plaire au plus grand nombre

La carte Automne - Hiver 2018-2019

Entrées

Le Mulet « à cru », roulé à la crème de risotto et de wasabi
Millefeuille de champignons Eryngii & saumon fumé maison Label Rouge
Maquereau mariné, navet rave au sel et gelée de réglisse
Terrine de raie fumée, condiments citron
L'assiette de saumon Label Rouge d'Ecosse fumé dans nos cuisines
Risotto roulé au pesto et girolles, velouté et copeaux de panais
L'Agneau en rillettes, sur crème de coco de Paimpol, mesclun croquant

Plats

Filet de tombe à la Bonifacienne, tian de légumes
Filet de daurade, girolles persillées
Cannelloni de bœuf « blonde de Galice »
Pluma de porc Ibérique, polenta crémeuse, œuf façon Bénédicte aux olives
Pintade en jambonnette, ruban de céleri caramélisé et panais confit
Le confit de canard, pommes landaises

Desserts

Tatin de pommes, glace vanille & caramel beurre salé
Feuilleté poire & gingembre confit, sorbet chocolat
Brochette ananas & mangue rôtis, sorbet coco, coulis exotique
Millefeuille au chocolat, sauce anglaise
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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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, à été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral le 28 Avril 2009 et renouvelé régulièrement depuis.

Formule adaptée, ressources maitrisées

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 maitrisées

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 **fédérer, 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, 2e sortie, Saint-Germain-en-Laye
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye