

# SE RÉUNIR EST UN PLAISIR

VOTRE **SÉMINAIRE** CHEZ



CAZAUDEHORE

# UNE ÉCHAPPÉE BELLE AUX PORTES DE PARIS

NATURELLEMENT DÉLICIEUX, DEPUIS 1928

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

	M <sup>2</sup>	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 des 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, enceinte connectée, 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, est décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral.*

# UN LARGE CHOIX POUR PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE

## SUGGESTIONS DU MOMENT

### ENTRÉES

- LE FOIE GRAS marbré à la pomme
- LE POTIMARRON en velouté, émulsion & tempura de panais
- LE MAQUEREAU grillé sous la flamme, mousseline de fenouil à la réglisse
- LE MULET en tartare, choux fleur & rouge au cerfeuil, vinaigrette cacahuète
- LE BOEUF en tartare au nori, jus de cresson au sésame
- LE SAINT-GERMAINE potage & ses croûtons

### PLATS

- LA DAURADE poêlée, mousseline de patate douce-citronnelle, poireau au galanga, shiitake
- LE SAUMON en habit de nori, spätzle au raifort, rates aigre-douces
- LA RAIE au beurre d'épices, mousseline de chou rouge
- LE CANARD le confit, légumes racines au four
- L'AGNEAU croustillant, légumes sautés à cru au gingembre & purée de pois chiche
- LE GIBIER en feuilleté, salsifis à la crème

### DESSERTS

- LA POMME croustillant beurre caramel salé
- LA POIRE en tiramisu
- GLACES ET SORBETS MAISON
- LE CHOCOLAT millefeuille, sauce matcha
- LE CHOCOLAT royal
- LE BABA au rhum, crème fouettée

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

Choix d'un menu unique pour l'ensemble de la table requis huit jours avant la prestation.

### PRESTATIONS AVEC SUPPLÉMENT:

Sélection de fromages affinés de la Ferme Sainte Suzanne : 10€ 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.

Toute modification de menu après validation sera effectuée selon disponibilité et pourra être soumise à un supplément. Le menu doit être défini pour tous les invités et doit nous être retourné au moins 10 jours avant le début de votre événement. Autrement, le menu sera à la discrétion du chef.

# FORMULE ADAPTÉE, RESSOURCES MAITRISÉES



Benoît Glédel et toute l'équipe de Cazaudehore vous accompagnent **avant, pendant et après votre séjour** pour vous proposer des offres qui vous correspondent et vous combleront.

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.

Parce que vous faire profiter d'un agréable séjour chez Cazaudehore est notre priorité, tout comme vous permettre de travailler dans des conditions optimales, nos forfaits incluent quelques essentiels:

- **Interlocuteur unique**, dédié à votre manifestation
- **WiFi haut-débit Gratuit**
- **Café d'accueil** : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries
- **Salle de réunion** : plénière équipée pour la vidéoprojection, avec paperboard, bloc-notes, stylos & eaux minérales pour tous

## FORMULE BUSINESS

Les essentiels  
pour une réunion  
productive

- **Salle de réunion** : plénière équipée pour la vidéoprojection, avec paperboard, bloc-notes, stylos & eaux minérales pour tous
- **Deux pauses café** comprenant café, thé, jus d'oranges, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- **Déjeuner en 3 services à base de produits frais** accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café

TARIFS PAR PERSONNE   min. 8 personnes, à partir de	HT
<b>FORFAIT JOURNÉE D'ETUDE</b> : l'ensemble des prestations reprises ci-dessus	99 €
<b>FORFAIT RÉSIDENTIEL</b> : le forfait Journée d'Etude avec <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>dîner à base de produits frais</b> (entrée, plat, dessert) accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café,</li><li>• <b>nuit</b> en chambre Double occupation simple,</li><li>• <b>petit déjeuner buffet</b></li></ul>	285 €

# FORMULE PREMIUM

Le plaisir de se réunir en version « tout inclus »

- **Pause permanente dans votre salle** comprenant café *Nespresso*, thés *Damman*, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- **Apéritif** parmi notre sélection, *servi le soir en forfait résidentiel*
- **Déjeuner en 3 services à base de produits frais, boissons comprises** (vin, eaux minérales et boissons chaudes)

TARIFS PAR PERSONNE   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 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>dîner</b> à base de produits frais (entrée, plat, dessert) boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes),</li><li>• <b>open bar</b> jusqu'à minuit,</li><li>• <b>nuit</b> en chambre double occupation simple &amp; <b>petit déjeuner buffet</b>.</li></ul>	325 €
OPTION REPAS GASTRONOMIQUE (entrée, plat, fromage, pré-dessert & dessert) sur base de notre Menu Gourmet, boissons comprises	+ 25 €

# FORMULE COUTURE

Une réunion sous le signe du raffinement

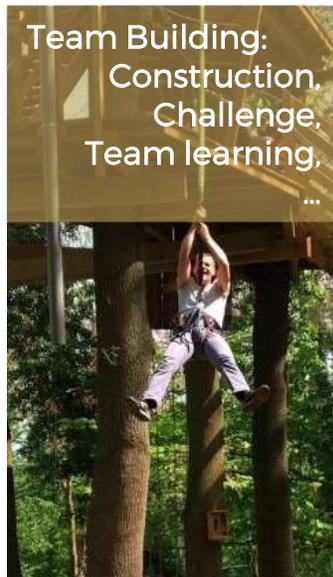
- **Pause permanente dans votre salle** comprenant café *Nespresso*, thés *Damman*, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- **Apéritif Champagne**, *servi le soir en forfait résidentiel*
- **Déjeuner gastronomique à base de produits frais** (entrée, plat, fromage & dessert) sur base de notre Menu Forestière, **boissons comprises** (vin, eaux minérales et boissons chaudes), *servi le soir en forfait résidentiel*

TARIFS PAR PERSONNE   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 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>déjeuner en 3 services à base de produits frais</b>, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes)</li><li>• <b>dîner gastronomique à base de produits frais</b> (entrée, plat, fromage, pré-dessert &amp; dessert) sur base de notre Menu Gourmet, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes)</li><li>• <b>open bar</b> jusqu'à minuit</li><li>• <b>nuit</b> en chambre double occupation simple &amp; <b>petit déjeuner buffet</b></li><li>• <b>avec surclassement et/ou service VIP</b> (<i>selon disponibilités</i>)</li></ul>	355 €
OPTION REPAS DÉGUSTATION en 7 plats avec accord mets & vins	+ 45 €

# 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 REJOINDRE



**NOUVEAU !** Le Tram 13 permet de rejoindre Cazaudehore en mode doux depuis le RER A, mais aussi depuis le RER C, et les Transiliens L, U & N ! Une bonne nouvelle pour votre RSE !

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

  
**CAZAUDEHORE**  
*naturellement délicieux,*  
*depuis 1928*

1, avenue du Président Kennedy  
78100 Saint Germain en Laye, France  
Tel: +33 (0)1 3910 3838  
[seminaires@cazaudehore.fr](mailto:seminaires@cazaudehore.fr)  
[www.cazaudehore.fr](http://www.cazaudehore.fr)



Roissy 40km, Orly 35km



(30min Etoile) RER Ligne A,  
station Saint-Germain-en-Laye  
Tram 13, station Camp des Loges



A13, 2<sup>e</sup> sortie, Saint-Germain-en-Laye  
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison  
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye