



Votre séminaire,

C'est notre domaine

Le Domaine Château du Faucon est le cadre idéal pour
organiser votre séminaire





Entre Sedan et Charleville-Mézières au cœur des Ardennes, dans la petite ville de Donchery, le Domaine Château du Faucon offre un environnement calme et reposant, propice au travail dans un cadre des plus agréable.

L'équipe du Domaine met à votre disposition son savoir faire, son originalité et son expérience pour faire de votre séminaire une réussite.

le Domaine dispose des infrastructures nécessaires pour faire de votre évènement un succès.



Dans un cadre unique, Le domaine Château du Faucon vous propose 30 chambres et suites pour héberger vos collaborateurs



4 salons de 5 à 200 personnes en rez-de-jardin, à la lumière du jour, avec accès internet wifi.



Nos Forfaits Séminaire journée d'étude

Tarif à partir de	77.00 €	99.00 €	115.00 €
Type de menu et forfait vin	Fsr1	Fsr2	Fsr3
Salle de réunion et matériel standard vidéoprojecteur, 1 écran, paper-board	inclus	Inclus	inclus
Connexion wifi	inclus	inclus	inclus
Télécopies et photocopies incluses	inclus	inclus	inclus
2 pauses boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ou pâtisseries	inclus	inclus	inclus
Activités sur le domaine : pétanque, tennis, mini golf, billard	inclus	inclus	inclus
Café d'accueil	6.00 €	6.00 €	inclus
Activités team building	Sur devis		



Nos Forfaits Séminaire semi-résidentiel

Tarif chambre twin à partir de	198.00 €	220.00 €	236.00 €
Tarif chambre single à partir de	228.00 €	250.00 €	266.00 €
Type de menu et forfait vin	Fsr1	Fsr2	Fsr3
Salle de réunion et matériel standard vidéoprojecteur, 1 écran, paper-board	inclus	inclus	inclus
Connexion wifi	inclus	inclus	inclus
Télécopies et photocopies incluses	inclus	inclus	inclus
2 pauses boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ou pâtisseries	inclus	inclus	inclus
Diner boissons incluses	inclus	inclus	inclus
Hébergement en chambre single ou twin (-30.00 € par personne) petit déjeuner continental en buffet	inclus	inclus	inclus
Activités sur le domaine : pétanque, tennis, mini golf, billard	inclus	inclus	inclus
Activités team building	Sur devis		
Le forfait inclus la journée d'étude + un diner boisson incluses(fsr1), la chambre, le petit déjeuner.			



Nos Forfaits Séminaire résidentiel

Tarif chambre twin à partir de	250.00 €	272.00 €	288.00 €
Tarif chambre single à partir de	290.00 €	312.00 €	328.00 €
Type de menu et forfait vin	Fsr1	Fsr2	Fsr3
Salle de réunion et matériel standard vidéoprojecteur, 1 écran, paper-board	inclus	inclus	inclus
Connexion wifi	inclus	inclus	inclus
Télécopies et photocopies incluses	inclus	inclus	inclus
2 pauses boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ou pâtisseries	inclus	inclus	inclus
Diner boissons incluses	inclus	inclus	inclus
Hébergement en chambre single ou twin (- 30 € par personne) petit déjeuner continental en buffet	inclus	inclus	inclus
Activités sur le domaine : pétanque, tennis, mini golf, billard	inclus	inclus	inclus
Activités team building	Sur devis		
Le forfait inclus la journée d'étude (X2) + un diner, boisson incluses(fsr1), la chambre, le petit déjeuner.			

Choix des plats pour les diners

Galantine de volaille à la noisette et copeaux de parmesan
Haddock fumé, émincé de courgette, crème à la ciboulette
Pressé de bœuf en gelée à l'estragon, carottes confites, sauce gribiche



Agathoise de lotte, millefeuille de légumes confits
Cabillaud, lotte et rouget en soupe de poisson, pommes sabots
Médailillon de cochon rôti à la moutarde de mout de raisin, gratin dauphinois



Dôme mousseux deux chocolats grands crus, coulis de griottines et vanille
Biscuit moelleux pistache passion, marmelade à la framboise

fsr1

fsr2

Ravioles de langoustine au velours de Sauternes
Cœur de saumon en gravelax, crème épaisse citron vert
Filets de rouget marinés, petits légumes croquants à la coriandre



Turbot, rosace de carottes, sauce vin blanc à la vanille bourbon
L'agneau confit, chutney de poires et pruneaux, bouchons de pomme de terre
Tonnelet de volaille aux champignons, sauce poulette, pommes sarladaises



Assiette de trois fromages



Miroir chocolat, cœur au lait d'amande
Douceur sucrée, parfumée aux fruits rouges

Terrine de foie gras et chutney de saison
Belles gambas juste rôties, grecque de légumes
Pavé de bar, crumble aux herbes



Trio de noix de Saint-Jacques rôties, jus safrané
Magret de canard farci à la duxelles, gâteau de gnocchi au parmesan
Grenadin de veau farci aux pruneaux et abricots, jus court



Assiette de trois fromages



Palet Jivara tropical
Tiramisu crémeux à la mandarine Impériale, biscuit rose de Reims

fsr3

Les Buffets

Minimum pour 25 personnes

Buffet forfait 2

Crudités ou entrées froides

Verrines exotiques océanes
Bavaroises de poisson
Carpaccio tomate mozzarella
Chachouka (légumes provençaux à la coriandre)
Duo carotte céleri à l'orange
Jambon cru

Plats chauds

Carré de porc rôti au pesto basilic
Spirale de volaille à l'estragon
Contre filet rôti aux herbes

Plateau de fromages

Tomme des Ardennes, maroilles, camembert

Desserts

Crèmes caramel
Iles flottantes
Tartes aux fruits
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat



Buffet forfait 3

Crudités ou entrées froides

Salade de penne au thon
Légumes croquants de saison
Jambon Cru
Grenailles persillées aux échalotes
Tartare de tomates et avocats
Palette des marinés : Saint-Jacques, saumon, lotte
Foie gras terrine

Plats chauds

Cuisses de canard confites millefeuilles de légumes
Blanquette de veau au citron
Roulés de poisson à l'estragon
Tajine de volaille abricots et amandes
Dos de colin en croûte de pesto

Plateau de fromages

Tomme des Ardennes, maroilles, camembert

Desserts

Soupe de cerises au Porto et aux épices
Mousse de fruits, bavarois rubané
Mini crèmes brûlées
Pots de crème vanille, café, chocolat
Dômes au chocolat



Les cocktails

1) Les bouchées chaudes 2.00 €

Mini brioche escargot
Mignonette de caille
Mini brochette de
bœuf mariné
Accra de morue

Chouquette à l'emmental
Saucisse feuilletée
Mini croque-monsieur
Mini quiche
Assortiment d'allumettes

Toast de salade au lard
Soupe de poissons
Crème brûlée au foie gras

Brouillade d'œuf à la ciboulette
Feuilleté jambon fromage

2) Les canapés froids 2.00 €

Blinis de poisson fumé
Verrine guacamole, concassé de
tomate
Brochette de magret fumé au
raisin
Sélection de mini tatare: bœuf,
veau, saumon

Mini navette jambon cru
et fromage
Segment de pomelos
et crevette
Pain surprise (40 pièces)
Cocktail nordique

Verrine de fruits exotiques au
crabe
Brochette de tomates cerises,
mozzarella
Canapé au foie gras
Puit de concombre,
cottage cheese et ciboulette

Effiloché de canard aux abricots
secs
Pommes de terre grenaille,
concassé bacon

3) Les pièces sucrées 2.00 €

Pâte de fruits
Mini tarte au citron
Fraise au chocolat
Mini tarte aux fruits
Muffin

Mini Carolo
Rocher noix de coco
Mendiant
Rose des sables
Opéra

Moka
Bavarois Jivara exotique
Mini Forêt Noire revisitée
Mini crème brûlée
Tartelette au chocolat

Chou farci à la crème pralinée
Macaron
Tiramisu



Les animations

Animations salées

- Foies gras snackés (1)
- Boudins Blancs de Reithel snackés (1)
- Noix de Saint-Jacques grillées (2)
- Bar à huîtres (2)
- Risotto parmesan ou safran (1)
- Risotto foie gras ou Saint-Jacques (2)
- Découpe de jambon (1)
- Découpe de saumon fumé (1)

Animations sucrées

- Barbe à papa
- Crêpes flambées
- Fruits de saison flambés
- Fontaine de chocolat

Types de canapés servis dans un cocktail déjeunatoire ou
dînatoire
pour 20 personnes minimum

	Forfait 2 14pcs	Forfait 3 20pcs
Salés	10	15
Sucrés	4	5

Prix des animations par tranche de 50 personnes

	consécutives	simultanées
Salées (1) 3 pièces par personne	6 €	9 €
Salées (2) 3 pièces par personne	9 €	12 €
Sucrées 3 pièces par personne	6 €	9 €



Les champagnes & apéritifs

Kir pétillant 7.00 €

Champagne 75 cl

Abelé 55.00 €

Abelé Blanc de blanc 84.00 €

Abelé millésimé 111.00 €

Laurent Perrier 72.00 €

Laurent Perrier brut rosé 170.00 €

Taittinger brut 66.00 €

Whisky 70 cl

J&B 42.00 €

Jameson 48.00 €

Jack Daniels 55.00 €

Oban 65.00 €

Talisker 70.00 €

Bière à l'unité (25cl)

par fût de 20 l

Ardwen blanche 2.00 €

Ardwen blonde 2.00 €

Ardwen ambrée 2.00 €

Ardwen cerise 2.20 €

Woinic rouge 2.40 €

Les « sans alcools »

En carafe litre 7.00 €

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de pamplemousse

Bouteille litre 7.00 €

Coca-cola®

Coca-cola light®

Bouteille litre 5.00€

Eaux minérales plates ou gazeuses

Bouteille 25cl 3.50 €

Orangina

Schweppes agrumes

Indian tonic

Un droit de bouchon de 9.00 € est appliqué pour les bouteilles de champagne de 75 cl

Un droit de bouchon de 21.00 € est appliqué pour les bouteilles d'alcool de 70 cl

Un droit de bouchon de 5.00 € est appliqué pour les bouteilles de boissons sans alcool d'un litre

Un droit de bouchon de 100.00 € est appliqué sur les fûts de bière de 20l



Les Forfaits Vins:

Sur la base d'1/4 de bouteille de vin blanc et vin rouge
½ eau minérale
Café & 2 mignardises

Fsr 1

Vin blanc d'Ardèche GP « Orélie »
Bordeaux Château Chantemerle cuvée sélection 2011
Eaux minérales plate et gazeuse
Café et Mignardises
prix de la bouteille de vin supplémentaire : 23 €

Fsr 2

Riesling « Domaine du Moulin de Dusenbach » 2011
Lalande de Pomerol Château Tournefeuille 2009
Eaux minérales plate et gazeuse
Café et Mignardises
prix de la bouteille de vin supplémentaire : 25 €

Fsr 3

Côte d'Auxerre
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Domaine Cornu » 2011
Eaux minérales plate et gazeuse
Café et Mignardises
prix de la bouteille de vin supplémentaire : 27 €

Les extras

Les « Candy bars »

En permanence dans vos salles

Pour 50 personnes sur la base d'un assortiment de 80 grammes par personne

Le tout Haribo® 120.00€

Dragibus
Fraises Tagada
Chamallows
Réglisses
Bananes
Crocodiles

Le tout à l'ancienne 165.00 €

Berlingots
Cannes de sucre d'orge
Nougats dur et tendre
Caramels mous
Guimauves
Sucettes rondes et tortillons

Le tout chocolat 150.00 €

Guimauves
Cookies
Brownies
Mi-cho-ko
Chocobon
Rocher

L'open bar

jusqu'à minuit

En carafe litre 7.00 €

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus de pamplemousse

Bouteille litre 7.00 €

Coca-cola®
Coca-cola light®

Bouteille 25cl 3.5 €

Orangina
Schweppes agrumes
Indian tonic

Whiskies 70 cl

Jameson 48.00 €
Jack Daniels 55.00 €
Oban 65.00 €
Talisker 70.00 €

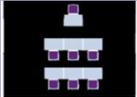
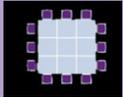
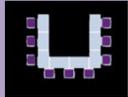
Bières au fût (cf apéritif)

Ardwen blanche
Ardwen blonde
Ardwen ambrée
Ardwen cerise
Woinic rouge

Digestifs 70 cl

Get 27 54.00 €
Get 31 44.00 €
Vodka Absolut 52.00 €
Fine Cognac Hennessy 126.00 €
€
Armagnac 10 ans 162.20 €
Edv poire 72.00 €
Edv mirabelles 70.00 €
Rhum Bacardi añero blanco
47.00 €

Nos salles

							
Jardin d'hiver	10	12	15	20	21	12	20
Attelages	45	24	25	60	35	20	60
Chapelle	X	10	10	X	X	X	X
Prairie	40	28	30	60	X	X	70
Prairie 2	X	18	18	X	18	X	X
Champêtre	150	X	70	220	140	70	250

- Toutes nos salles sont équipées d'un vidéo projecteur avec connexion Wifi, de la connexion internet Wifi, d'un paper-board, de blocs notes avec stylo sur table ainsi qu'une demie bouteille d'eau plate par personne.
- Le lieu de restauration est variable en fonction du nombre de participants au séminaire, sauf accord, il n'est pas privatif.
- Le café d'accueil ainsi que les pauses sont préparés dans les salles de séminaires, ils sont entretenus lors des repas.
- Les salles sont rafraichies lors du déjeuner et le soir vers 19 heure.
- Les salles sont mises à disposition de 8h30 jusque 18 heure sauf accord.

Nos activités Team Building

Balade en 2CV

-Rétroscapade

devis sur demande

Balade en quad

-Rando Quad

devis sur demande

Les ateliers

-Atelier œnologique

-Atelier culinaire

devis sur demande

devis sur demande

