



**NOS**



**OFFRES**



**SEMINAIRES**



Situé à 35 minutes de Paris, près de Versailles, de Rambouillet et du Golf National, le Best Western Maurepas Saint-Quentin \*\*\*\* est situé à proximité des sièges des plus grandes entreprises.

*Intégralement rénové et 100 % non-fumeur, l'hôtel est dédié aux voyages d'affaires et au tourisme ; idéal pour organiser vos séminaires, réunions, incentives et réceptions privées.*

Nos 89 Chambres entièrement rénovées et pensées pour votre plus grand confort sont à votre disposition.

Le Chef et toute la brigade de restauration vous proposent une gastronomie dans l'air du temps, fine, simple et généreuse.

Le Teddy's bar, piano bar incontournable, original et intime vous permettra de vous détendre en profitant des animations de l'hôtel.

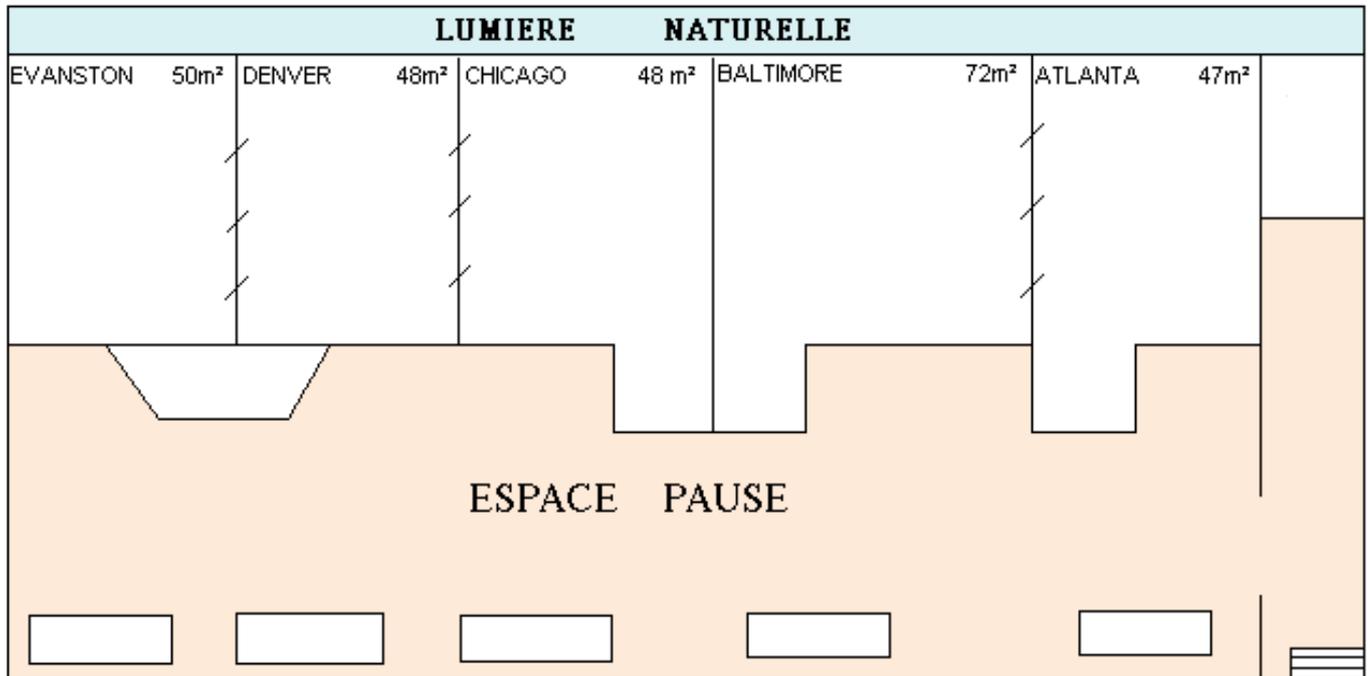
Profitez du sauna et de la salle de fitness de l'hôtel pendant votre séjour. L'accès y est gratuit pour les résidents.

Un parking extérieur privé ainsi que l'accès wifi haut débit sont à votre disposition gratuitement.

L'hôtel se situe à seulement 15 minutes du Château de Versailles, du circuit JP Beltoise, de la Vallée de Chevreuse et du parc d'attractions France Miniature.



## NOS ESPACES SEMINAIRES



5 salles de réunion entièrement rénovées et modulables (300m<sup>2</sup>) éclairées à la lumière du jour et insonorisées sont l'endroit idéal pour concilier performance et efficacité.

Toutes nos salles sont équipées de vidéoprojecteurs, de stores occultants et écran blanc télécommandés, d'un boîtier individuel de climatisation ainsi que du Wifi haut débit.

Vous disposerez de 2 tableaux de papier, de feutres, de blocs note et crayons, d'eaux minérales et de sous-mains en cuir pour les orateurs.

## NOS FORFAITS « CLEFS EN MAIN »

### Demi-journée d'étude

A partir  
de  
**55 €/pers**  
TTC

Forfait comprenant le café d'accueil, la location du salon, le déjeuner, les boissons et une pause.

### Journée d'étude

A partir  
de  
**65€/pers**  
TTC

Forfait comprenant le café d'accueil, la location du salon, le déjeuner, les boissons et deux pauses.

### Séminaire résidentiel

A partir  
de  
**199 €/pers**  
TTC

Forfait comprenant la journée d'étude complète (déjeuner 3 plats), le dîner 3 plats, l'hébergement en chambre simple et le petit déjeuner.

# CAPACITES ET TARIFS DES SALLES

	CAPACITE						TARIFS*	
	SURFACE	COCKTAIL	THEÂTRE	BANQUET	U	CLASSE	1/2 journée	journée
<b>ATLANTA</b>	47 m <sup>2</sup>	40	50	40	20	30	360	590
<b>BLATIMORE</b>	72 m <sup>2</sup>	50	70	50	25	30	420	650
<b>CHICAGO</b>	48 m <sup>2</sup>	40	50	40	20	30	360	590
<b>DENVER</b>	48 m <sup>2</sup>	40	50	40	20	30	360	590
<b>EVANSTON</b>	50 m <sup>2</sup>	40	50	40	20	30	360	590

<b>A+B</b>	119 m <sup>2</sup>	90	120	90	45	60	550	780
<b>C+D</b>	96 m <sup>2</sup>	100	100	80	40	60	480	710
<b>C+D+E</b>	146 m <sup>2</sup>	180	150	140	60	90	720	950

\*Tarifs en Euros, TTC

## VOTRE HEBERGEMENT



*L'hôtel dispose de 89 chambres, dont 6 chambres supérieures et 2 suites qui rivalisent de charme et d'élégance.*



Insonorisées et climatisées, modernes, lumineuses et spacieuses, elles sont équipées de couette, TV écran plat, Canal + et Canalsatellite, wifi haut débit gratuit, coffre-fort, plateau de courtoisie et salle de bain privée pensée pour votre bien-être.



Pour améliorer votre séjour, nous mettons à votre disposition, dans votre chambre supérieure, un mini bar gratuit ainsi qu'une machine à Espresso.

Dans votre suite, une demi-bouteille de Champagne vous est offerte en guise de bienvenue.



## NOS OFFRES SEMINAIRES



**Le Café d'accueil vous est offert !**

Il est composé de boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales ainsi qu'un assortiment de viennoiseries.



Vos pauses matin et après-midi

Elles sont composées de boissons chaudes, de jus de fruits, d'eaux minérales ainsi que de petits délices sucrés et salés.

De plus, une machine à Espresso sera à votre disposition.

Vos déjeuners et dîners

Les repas vous sont servis dans notre restaurant « le Transat » ou sur la terrasse si le temps le permet.

Les boissons sont incluses dans nos forfaits.

*Besoin d'un petit plus ?*

*Nous proposons également des **Pauses à thème**, soumises à un supplément de facturation.*

## **NOS PAUSES**

### **Nos Pauses Traditionnelles incluses dans le forfait**

#### **Pause Matin Salée**

Servie dans nos espaces pause privatifs, elle sera composée de boissons chaudes (vous choisirez parmi nos sélections de Thés issus du commerce équitable, Café (machine expresso) ou infusions...), de boissons fraîches : assortiment de smoothies, de jus de fruits accompagnés de bouchées fines et fraîches salées (généralement des Rillettes de Saumon maison servies avec des toasts ou Cassolettes de st-Jacques ou Gougères, ou Wraps au Saumon Fumé....en fonction de l'inspiration du Chef) ainsi que des brochettes de fruits frais.

#### **Pause Après-Midi Sucrée**

Servie dans nos espaces pause privatifs, elle sera composée de boissons chaudes (vous choisirez parmi nos sélections de Thés issus du commerce équitable, Café (machine expresso) ou infusions...), de boissons fraîches : assortiment de limonades aromatisées artisanales, de jus de fruits accompagnés de bouchées fines et fraîches sucrées (liégeois maison, verrines de mousses légères aux fruits, smoothies maison, cuillères sucrées...en fonction des inspirations du Chef).

**Nos Pauses à Thème (animées par une personne de la cuisine)**

Les pauses à thème sont servies avec un assortiment de boissons chaudes (café, thé) et de jus de fruits.

**LA TOUT CHOCO suppl. 4€ TTC/pers.**

Composée d'une fondue au chocolat noir et de brochettes de fruits frais de saison.



**LA FORAINE suppl. 10€ TTC/pers.**

Composée de pommes d'amour, de barbes à papa et de brochettes de guimauve.



**LA MARITIME suppl. 7€ TTC/pers.**

Composée de trois huîtres par personnes et d'un verre de vin blanc.



**LA CAMPAGNARDE suppl. 6€ TTC/pers.**

Composée d'un assortiment de charcuterie et d'un verre de vin rouge.



**LA BRETONNE suppl. 3€ TTC/pers.**

Composée de crêpes sucrées à garnir (Chantilly, sucre, pâte à tartiner, crème de marrons).



**LA VITAMINEE suppl. 6€ TTC/pers.**

Composée de fruits et légumes frais préparés, servie avec un assortiment de sauces.



**LA FLOTTANTE suppl. 5€ TTC/pers.**

Composée d'îles flottantes cuites à la minute accompagnées de différentes sauces (Chocolat, vanille praliné, pistache, coulis de fruits, amandes)



**LA BRIOCHEE suppl. 5€ TTC/pers.**

Brioche perdue réalisée devant le client avec différents accompagnements : crème chocolat praliné, confiture, sucre, chantilly

# LES COCKTAILS

## Apéritifs :

<u>Kir vin blanc</u>	<u>4.20 €</u>
<u>Coupe de Champagne</u>	<u>9.50 €</u>
<u>Planteur</u>	<u>8.00 €</u>
<u>Soupe Champenoise</u>	<u>8.00 €</u>
<u>Cocktail sans alcool</u>	<u>6.60 €</u>
<u>Bouteille de Champagne</u>	<u>à partir de 51.00 €</u>

Ces boissons vous sont proposées à titre d'exemple.

Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte du bar.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

<u>3 canapés salés</u>	<u>4.50 €</u>
<u>6 canapés salés</u>	<u>9.00 €</u>

## LE RESTAURANT



Notre Chef, Sébastien Beurion, vous propose une cuisine raffinée alliant simplicité et qualité.

Les menus proposés varient en fonction des saisons ainsi que de vos envies.

*L'avis Lafourchette.com* \*

8,2/10 ★★★★★ En hausse ↗

Qualité mets	★★★★★
Cadre / Ambiance	★★★★★
Rapport qualité / prix	★★★★★
Accueil / Service	★★★★★
Propreté	★★★★★
Niveau sonore	●

Notes calculées à partir de 145 avis.

\*indice relevé le 16/05/2011

# PROPOSITION D'UN MENU SEMINAIRE

## LES ENTREES

Moelleux de Courgettes, Crème de Raifort, Asperges Vertes assaisonnées à souhait.

Ou

Croustillant Avocat – Crevettes Mariné au Gingembre

Ou

Déclinaison de Melon (Tartare, Sorbet, granité & Soupe Froide) \*\*\*\*

Ou

Salade Fraicheur (Pastèque, Melon, Tomates & Sorbet Balsamique)

Ou

Poêlée de Pétoncles sur son Lit de Poireaux Safranés

## LES PLATS

Mille Feuilles Croustillant au Confit de Pleurotes & de Bœuf, Sauce Porto \*\*\*\*

Ou

Confit de Canard à la Fleur de Sel

Ou

Dos de Cabillaud Piqué à la Coppa, Crème d'Echalotes

Ou

Fines Tranches de Gigot Mariné au Curry Rouge, Sauce Tradition relevée à l'ail

Ou

Faux Filet Rôti au Roquefort

## LES DESSERTS

Ile Flottante au Coulis de Griottes & aux Amandes

Ou

Baba au Cidre, Poire Confite, Glace Caramel \*\*\*\*

Ou

Ile Flottante aux Fruits Rouges, accompagnée de ses Chouquettes

Ou

Croustillant Chocolat, Crème de Spéculoos

Ou

Financier à la Pistache, servi avec des Fraises et une pointe de Crème Chantilly

**Tous nos mets sont confectionnés à partir de matières premières choisies et fraîches ; confection sur Place.**

**Nous vous demandons de bien vouloir effectuer un choix unique de menu pour tous les convives.**

**¼ de vin, ¼ d'eau minérale et 1 café**

## Menu Océanic

45€

### LES ENTREES

Trilogie de saumon  
Ou  
Salade périgourdine  
Ou  
Salade de Rocamadour rôti au sésame  
Ou  
Carpaccio de bœuf Charolais au grana padano

### LES PLATS

Filet de canard rôti aux aïelles  
Ou  
Tournedos de rumsteck, crème de pleurotes  
Ou  
Mini rôti de noix de veau mariné au vin rouge, sauce périgueux  
Ou  
Dos de cabillaud, crème dieppoise aux moules relevée au Chardonnay

### LES DESSERTS

Croustillant chocolat, quenelle de glace caramel  
Ou  
Profiteroles à la vanille et noix de pécan caramélisées, sauce chocolat à la cannelle  
Ou  
Crème brûlée et sa brochette de macarons  
Ou  
Fraisier, coulis de framboises et sa quenelle de glace au nougat

**Nous vous demandons de faire un choix unique de menu pour chacun des convives.**

**(Eaux minérales, vins et cafés compris)**

# Menu Queen Mary

60€

## LES ENTREES

- Terrine de foie gras de canard mariné au Porto et Muscat  
Ou  
Tiramisu aux deux saumons et ses perles d'œufs de saumon  
Ou  
Salade de filet de caille mariné aux épices  
Ou  
Tartare de Saint Jacques en crumble de légumes mariné aux baies rouges

## LES PLATS

- Filet de bœuf rôti, crème de girolles au Cognac  
Ou  
Brochettes de lotte et gambas au beurre rouge  
Ou  
Filet mignon de porc en croûte de noisettes, jus tradition  
Ou  
Suprême de pintadeau rôti et son jus aux morilles

## LES DESSERTS

- Panna cotta passion coulis de framboises, quenelle de sorbet ananas  
Ou  
Dôme chocolat mandarine, coulis de mangue au rhum blanc, sorbet rhum raisin  
Ou  
Perles noires aux framboises, coulis de kiwi relevé au soho, sorbet orange  
Ou  
Crème brûlée aux éclats de nougat, brochette de macarons

**Nous vous demandons de faire un choix unique de menu pour chacun des convives.**

**(Eaux minérales, vins et cafés compris)**

Animez votre événement grâce à  
**NOS PARTENAIRES**

**ANIMATION GYROPODE**

**Renforcez la cohésion de vos équipes grâce à ce team building attractif !**

Gyr-way vous propose des offres personnalisées sur différents thèmes d'animation : Culture, nature, challenge ou animation... le célèbre gyropode est toujours un succès !



**AFTER WORK COOKING – ATELIER COCKTAIL**

**Apprenez à réaliser des apéritifs et des cocktails savoureux et colorés.**

Un rallye gastronomique inventif et hors du commun !



**ACTIVITE UNIVERSAL CIRCUITS**

**Une activité sportive et ludique pour vos équipes !**

Les participants pourront s'affronter en kart, en quad, en buggy, autour d'un mini-golf black light (éclairé à la lumière noire), ou dans une partie de foot en salle !



**LE FAUX SERVEUR**

**Une animation comique allant crescendo basée sur l'improvisation !**

Philippe Lemaire est un serveur totalement inexpérimenté.

Ridicule et sans retenue, ses attitudes souvent burlesques ne passeront jamais inaperçues.



**ESCRIME**

**Harmonisez votre corps et votre esprit**

Vivez un véritable entraînement pendant 2h encadré par des maîtres d'armes agréés



**TEAM CUBA**

**Rythmez votre journée grâce à l'Incentive Percussion !!**

Dynamiser la cohésion d'un groupe et développer la confiance en soi et en l'autre en canalisant les énergies tout en partageant un moment de plaisir, voilà le but de la Team Cuba.



**RALLYE 4x4**

**La Vallée de Chevreuse comme vous ne l'avez jamais vu façon Dakar**

Parcourez la Vallée de Chevreuse dans des 4x4 de compétition, encadré par des professionnels du Dakar.



**RALLYE 2CV**

**Faites fonctionner vos méninges à bord d'une Dodoche !!**

Baladez-vous et résolvez des énigmes au volant d'une 2CV.



**Et bien d'autres : mentaliste, bowling, close up, feux d'artifice en intérieur...**

**Renseignez-vous auprès de notre service commercial : 01 30 51 78 52**

## ACCES

**GARE** : LA VERRIERE RER C, à 500 m (accès direct de Montparnasse et La Défense)

De **PARIS (A13/A86)** : >Rouen> A12 >St Quentin >N10 Rambouillet, sortie Maurepas Centre

De **RAMBOUILLET N10** : >St Quentin/ Versailles, Sortie La Verrière/ Maurepas

**AEROPORT** : Paris-Orly à 40 km

### COORDONNEES GPS

Long 1.94508 – lat 48.758762

