



CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU & SPA

Laissez-vous séduire à 40 minutes à l'ouest de Paris

Le Château de Villiers-le-Mahieu (XIII^e siècle) a été admirablement restauré et transformé en hôtel de luxe au milieu de 21 hectares de parc arboré.

Avec ses 93 chambres haut de gamme, ses salons de 30 à 220m², ce lieu unique est idéal pour vos réunions, formations, séminaires d'entreprise et séjours incentives.

Depuis trente ans, l'équipe de Villiers-le-Mahieu a affiné sa formule de la vie de château et met à votre disposition son savoir-faire, son originalité et son expérience pour faire de votre évènement une réussite.

Dans un cadre unique, le Château de Villiers-le-Mahieu fait régner bien-être et nature. Nous vous proposons 93 Chambres classées haut de gamme, réparties comme suit :

- Le Château, demeure historique datant du XIII^e siècle, 26 chambres
- La Bellangerie, restaurée en 2013, 9 chambres
- La Fresnaye, construite en 2001, 43 chambres
- L'Ultimate Spa, ouvert depuis mai 2007, 15 chambres.



www.chateauvilliers.com



CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU & SPA

SEMINAIRES, INCENTIVES, GROUPES

Automne-Hiver 2014-2015

- **1000m²**, 12 salles de réunion à la lumière du jour, en rez-de-jardin, pouvant accueillir de 15 à 200 personnes. Accès internet Wifi.
- **L'Ultimate Spa de 700m²**, piscine intérieure chauffée, nage à contre-courant, canons à eau, jet-stream, sièges hydromassants, hammam, sauna, douche tropicale, salle de repos, solarium, salle de fitness. Divers soins et modelages pourront vous être proposés.
- **Restauration**, subtil mélange alliant tradition et innovation, en terrasse à la belle saison.
- **Petit-déjeuner américain**, servi sous forme de buffet.
- **Hébergement**, forfait séminaire résidentiel « Business » à partir de 269€ TTC, en chambre Luxe Château, Bellangerie, Fresnaye et Spa.
- **Gracieusement à votre disposition** : piscine extérieure chauffée (du 1^{er} mai au 30 septembre), 2 courts de tennis, VTT, pêche et canotage dans les douves, pétanque, volley, foot, ping-pong, practice et « pitch & fun » 6 trous.
- **Animations**, notre équipe saura vous conseiller, ou créer le meilleur scénario et les supports d'animations à la hauteur de vos aspirations.



[Découvrez-nous sur You tube](#)



CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU & SPA

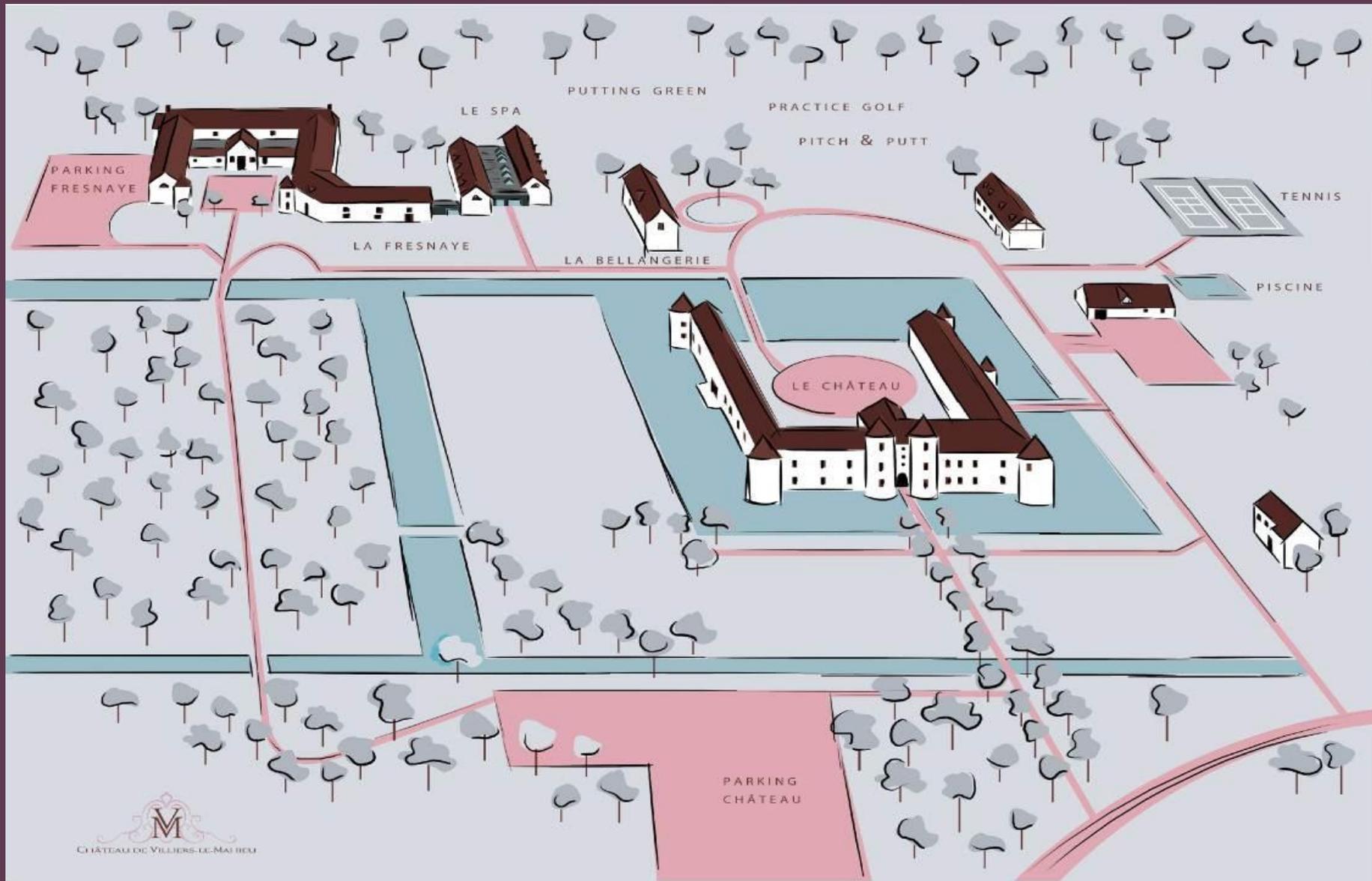
Sommaire

- Plan du domaine et des salons
- Détail des forfaits
- Vos activités sur le domaine
- Les menus
- Apéritifs open bar
- Prestations complémentaires
- Plan d'accès





Plan du Domaine

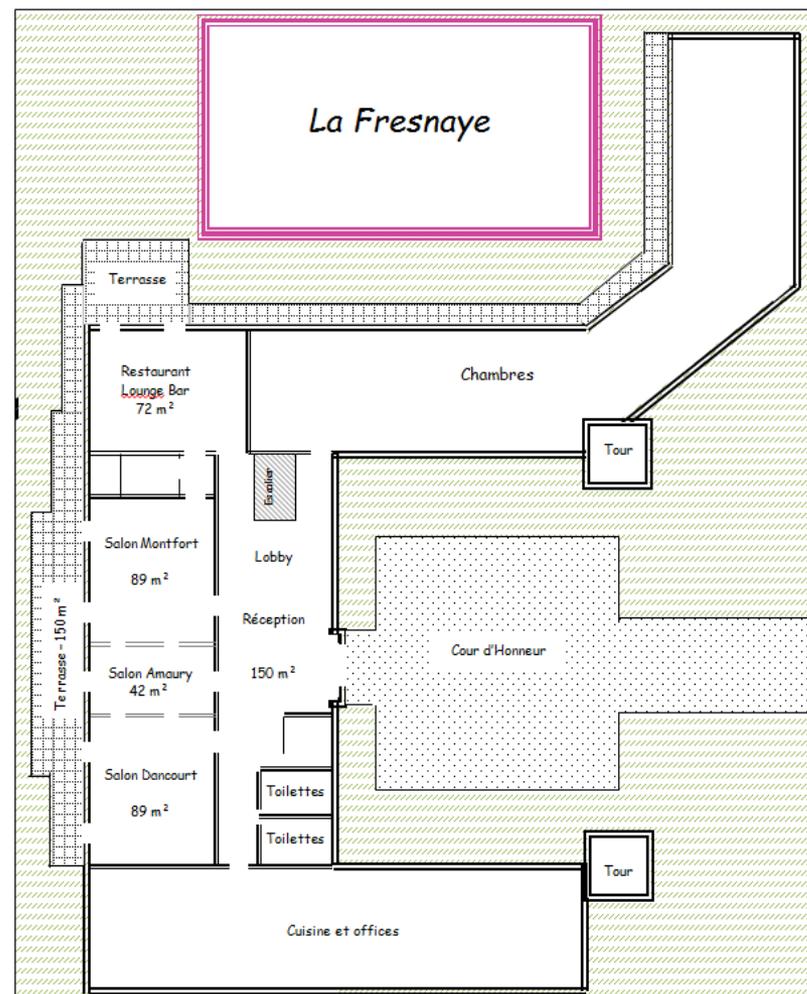
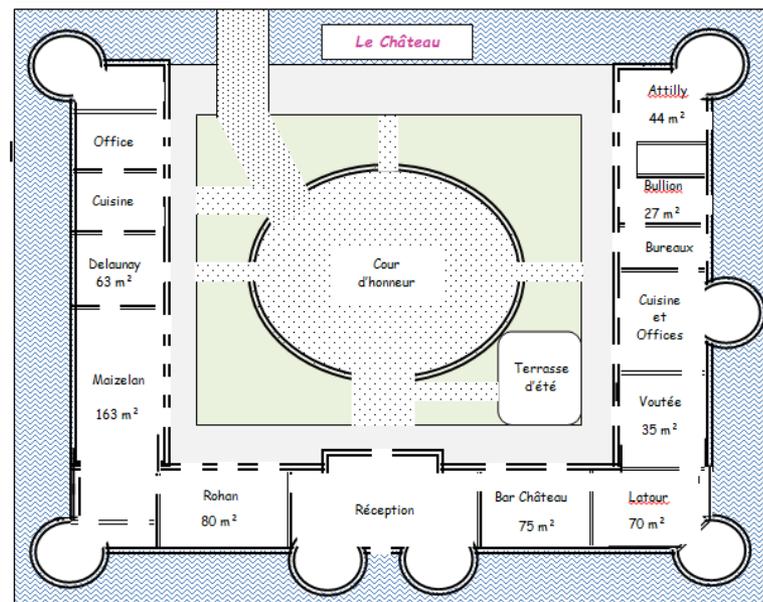




Plan des Salons



*Le Château
La Bellangerie*





Détail des Forfaits « Séminaire Résidentiel »

	Forfait 'Business'	Forfait 'Bien Etre'	Forfait 'Tranquility'
Tarif à partir de... (tarif TTC)	279,00 €	299,00 €	339,00 €
Salle plénière et matériel standard (1 vidéoprojecteur, 1 écran, paperboard, eaux minérales, etc...)	inclus	inclus	inclus
Mise à disposition de matériel technique supplémentaire (Sonorisation avec 1 micro HF main + 1 Téléviseur)	inclus	inclus	inclus
Présence de nos coordinateurs dédiés au suivi de votre manifestation	inclus	inclus	inclus
Connexion WiFi	inclus	inclus	inclus
Accès aux business centers	inclus	inclus	inclus
Télécopies et photocopies incluses	inclus	inclus	inclus
2 pauses (Café, thé et jus de fruits accompagnés de viennoiseries ou pâtisseries)	inclus	inclus	inclus
Déjeuner et Dîner, boissons incluses : vin, eaux minérales et café sur la base du menu «Classique »	inclus	inclus	inclus
Hébergement en chambre luxe single ou twin selon la formule choisie	inclus	inclus	inclus
Petit-déjeuner buffet	inclus	inclus	inclus
Accès à la salle de fitness	inclus	inclus	inclus
Activités sur le domaine : pétanque, tennis, football, VTT, golf d'entraînement, billard...	inclus	inclus	inclus
Accès à la piscine extérieure chauffée (du 1 ^{er} mai au 30 septembre)	inclus	inclus	inclus
Accès à l'Ultimate Spa (Espace Aquatique)		inclus	inclus
En chambre : peignoir et tongs		inclus	inclus
Pauses permanentes, sur la base des pauses avec un complément de sodas et confiseries			inclus
Apéritif en formule open bar dès 19h00 (alcools classiques et champagne)			inclus
After dinner en formule open bar jusqu'à minuit (alcools classiques et digestifs)			inclus



Détail des Forfaits « Journée d'étude »

	Forfait 'Business'	Forfait 'Bien Etre'	Forfait 'Tranquility'
Tarif à partir de... (tarif TTC)	115,00 €	135,00 €	145,00 €
Salle plénière et matériel standard (1 vidéoprojecteur, 1 écran, paperboard, eaux minérales, etc...)	inclus	inclus	inclus
Mise à disposition de matériel technique supplémentaire (Sonorisation avec 1 micro HF main + 1 Téléviseur)	inclus	inclus	inclus
Présence de nos coordinateurs dédiés au suivi de votre manifestation	inclus	inclus	inclus
Connexion WiFi	inclus	inclus	inclus
Accès aux business centers	inclus	inclus	inclus
Télécopies et photocopies incluses	inclus	inclus	inclus
2 pauses (Café, thé et jus de fruits accompagnés de viennoiseries ou pâtisseries)	inclus	inclus	inclus
Déjeuner ou Dîner, boissons incluses : vin, eaux minérales et café sur la base du menu « Classique »	inclus	inclus	inclus
Accès à l'Ultimate Spa (Espace Aquatique)		inclus	inclus
Pauses permanentes, sur la base des pauses avec un complément de sodas et confiseries			inclus



Vos activités sur le domaine

Lors de votre séjour au Château de Villiers-le-Mahieu, vous aurez mille et une opportunités de détente et d'animations :

- Salle de fitness,
- Practice de golf et Pitch & Fun de 6 trous,
- Piscine extérieure chauffée (du 1^{er} mai au 30 septembre),
- VTT,
- Deux courts de tennis,
- Aire de football,
- Tables de ping-pong (du 1^{er} mai au 30 septembre),
- Badminton (du 1^{er} mai au 30 septembre),
- Volley ball (du 1^{er} mai au 30 septembre),
- Terrain et boules de pétanque,
- Salle de billard,
- Canotage dans les douves
- Pêche avec cannes mises à votre disposition
- Et bien sûr, des promenades dans le parc du château de 21 hectares



Vous trouverez également à proximité plusieurs parcours de Golf. N'hésitez pas à nous demander leurs coordonnées.

Concernant vos animations, vous trouverez ci-dessous le lien pour découvrir notre brochure « **Animations et soirées à thème** », regroupant une liste non exhaustive des animations que nous pouvons vous proposer. Bien sûr, si vous avez déjà une idée d'animation qui ne se trouve pas sur cette brochure, c'est avec plaisir que nous vous aiderons à organiser celle-ci selon vos désirs.

[Découvrez notre brochure](#)





Les Menus

Menu « Classique »

inclus dans le forfait séminaire résidentiel

Notre Sélection d'Entrées

Salade italienne (p)

Terrine de lapin aux noisettes, toasts parfumés et oignons confits au Porto (p)

Carpaccio de bœuf, roquette, pesto de noix et copeaux de parmesan

Thon cru infusé à la Ceviche, Légumes croquants à l'avocat et quinoa

Cannellonis de crabe et herbes fraîches

Pomme Savoyarde au reblochon (p)

Crème de potiron, espuma de châtaignes

Croustillants au fromage de chèvre et fruits secs sur lit de mesclun et tomates confites (v)

Cœur de saumon, aux pommes Granny & coulis d'herbes

Quiche océane, sauce veloutée

Œuf poché et haddock aux lentilles vertes du Puy

Notre Sélection de Plats

Mélimélo de poissons, riz Valencienne (p)

Dos de cabillaud rôti, tapenade, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Pavé de Saumon, embeurrée de choux vert

Filet de Dorade, huile vierge & fondue de fenouil

Suprême de poulet grillé, mikado de légumes, jus à l'estragon

Veau poêlé sauce beaufort, gratin de pâtes Zitta, sommités de brocolis

Mariné de gigot d'agneau à l'orientale, boulgour aux légumes

Saltimbocca de mignon de porc, polenta, coulis de tomates (p)

Parmentier de canard confit et son biseautin

Râble de lapin aux abricots secs, purée de carottes au confit d'agrumes

Pièce de bœuf poêlée, sauce aux cèpes, gratin Dauphinois

Assiette de 3 Fromages Affinés (pour la gourmandise au moment du dîner)

Notre Sélection de Desserts

Ile flottante, crème à la pistache et spéculos

Dôme de chocolat, caramel au beurre salé

Entremet façon forêt noire

Tartelette chocolat et poire rôtie

Omelette roulée à l'orange

Crème brûlée autour de l'orange

Sorbets & fruits frais, fingers de meringue

Crumble de fruits d'Automne

Tarte Tatin et glace à l'amande douce

Soufflé glacé aux agrumes



Menu « Gala »

Supplément de 16 € par personne

Notre Sélection d'Entrées

Terrine de chevreuil, chutney de griottes (p)
Déclinaison de thon

Foie gras poêlé, capuccino de ratte du Touquet
Gambas rôties au lard, cannellonis de courgettes, jus perlé à l'huile d'olive (p)
Crème de cèpes et croustille aux œufs de caille

Notre Sélection de Plats

Ombre Chevalier, espuma de pomme ratte
Tronçon de lotte lardée, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus court(p)
Tournedos de bœuf, jus court, pomme Anna
Sandre scorsonère et purée de topinambour au jus de viande
Magret de canard landais, poire rôtie, sauce aux raisins, cannelé au foie gras
Plancha de pluma ibérique, cromesquis au sésame (p)
Côte de veau, risotto et émulsion de parmesan
Filet de Cerf, sauce grand veneur, châtaignes confites, purée de panais oubliés

Assiette de 4 Fromages Affinés

Notre Sélection de Desserts

Craquant au chocolat, praliné Valrhona
Soupe de chocolat blanc aux fruits de la passion
Entremet crémeux coco et fruits de la passion
Châtaignier
Délice d'automne et son granité
Poirier
Omelette Norvégienne (dessert collectif)

Café et Mignardises

Uniquement en gâteau festif

Fraisier, pain de Gênes au basilic
Meringue glacé aux sorbets fraise et citron, couronne de fruits rouges



Menu « Prestige »

Supplément de 28 € par personne

1 Flûte de Champagne, avec assortiment de crèmes de fruits,
servi avec 3 petits fours chauds par personne, dry-snacks et soft-drinks

Mise en Bouche

Notre Sélection d'Entrées

Terrine de Foie Gras, compotée de figues et coings parfumée au vin de Banyuls
Tartare de saint Jacques aux queues de langoustines, sauce perlée
Langoustines et risotto crémeux
Pastilla de pigeon
Brouillade d'œuf à la truffe, gressini de magret fumé

Notre Sélection de Plats

Dos de Bar et beurre Nantais
Dos de sandre poêlé, champignons sauvages et sauce matelotte
Grenadins de veau aux girolles
Carré d'agneau aux haricots Paimpol
Filet de bœuf façon Rossini

Plateau de Fromages Affinés

Notre Sélection de Desserts

Poire pochée, chocolat chaud et parfait au miel
Poire Amandine rôtie aux senteurs d'orient et son sorbet
Soupir Passion et croustillant au lait de coco
Déclinaison autour du chocolat
Gratin mandarin au sabayon impérial, sauce Suzette
Craquant au chocolat, praliné Valrhona
Desserts festifs à partir de 25 personnes (poirier, craquant au chocolat, omelette Norvégienne)

Café et Mignardises

Vins blanc, rosé et rouge proposés par notre Maître d'Hôtel, en harmonie avec le menu sélectionné qui sera identique pour l'ensemble des convives sur la base d'une bouteille pour 2.

Eaux minérales plate, gazeuse et café.

(p) présence de porc ; (v) sans viande ni poisson ou œuf



Formule « Buffet »

Inclus dans le forfait :

Formule à partir de 20 personnes

3 Entrées au choix

Carpaccio de Bœuf
Salade Waldorf (p)
Salade Américaine
Salade Basquaise
Shrimps Cocktail
Salade Brésilienne
Salade Niçoise
Salade Tzatziki
Salade Grecque
Salade Piémontaise
Taboulé à l'Orientale
Salade Calabraise
Légume à la Croque au sel (v)

2 Plats au choix

Canard aux fruits de saison
Suprême de volaille à l'Estragon
Sauté de veau à la sauge
Pavé d'espadon grillé au piment d'Espelette
Dos de saumon poêlé au beurre d'aneth
Dorade rôtie à l'huile vierge

3 Desserts au choix

Crème brûlée
Miroir aux fruits (p)
Fondant de riz au lait
Mousse au chocolat
Savarin Chantilly
Charlotte aux fruits de saison
Pavé au chocolat
Crème au caramel
Tarte aux fruits de saison
Clafoutis aux cerises
Ile flottante
Carpaccio d'ananas au gingembre

Avec un supplément de 11 € par personne :

Formule à partir de 30 personnes

6 Entrées au choix

Carpaccio de Bœuf
Salade Waldorf (p)
Salade Américaine
Salade Basquaise
Saumon mariné à l'aneth
Salade Exotique
Shrimps Cocktail
Salade Brésilienne
Salade Niçoise
Salade Tzatziki
Salade Grecque
Salade Piémontaise
Taboulé à l'Orientale
Salade Calabraise
Légume à la Croque au sel (v)
Salade Landaise
Assortiment de charcuterie (p)

2 Plats au choix

Noisettes d'agneau au curry
Canard aux fruits de saison
Paleron de Bœuf aux petits légumes
Suprême de volaille à l'Estragon
Sauté de veau
Mahi Mahi à la Vanille
Fricassée de lotte à la provençale
Pavé d'Espadon grillé au piment d'Espelette
Dos de saumon poêlé au beurre d'aneth
Dorade rôtie à l'huile vierge

6 Desserts au choix

Crème brûlée
Miroir aux fruits (p)
Fondant de riz au lait
Mousse au chocolat
Savarin Chantilly
Charlotte aux fruits de saison
Pavé au chocolat
Crème au caramel
Dacquois framboise
Tarte aux fruits de saison
Clafoutis aux cerises
Ile flottante
Carpaccio d'ananas au gingembre
+ La Ronde des Fromages Affinés



Cocktail dînatoire

Supplément de 15€ par personne

Formule à partir de 20 personnes.

Tous nos cocktails sont agrémentés d'une corbeille de fruits frais selon la saison et d'une panier de légumes en croque au sel.

Sur la base de 28 pièces par personne réparties :

12 Pièces Salées Froides

Assortiment de minis blinis garnis
Chiffonnade de saumon mariné à l'aneth
Mozzarella et tomate confite
Mini-sandwiches assortis
Sushis

Carpaccio de bœuf au basilic et Parmesan
Emincé de poulet au coco sur chutney de mangue
Tartare de saumon en verrine duxelle de concombre cru
Tartare de légumes en verrine
Roulé de saumon fumé au chèvre frais et tartare de concombre

Bonbons de foie gras
Emincé de bœuf aigre doux
Tartare de thon à la coriandre fraîche
Tomate cerise tapenade

8 Bouchées Salées Chaudes

Bouchées mexicaines assorties
Empanadas de thon
Mini nems
Verrine de topinambours au foie gras

Bouchées asiatiques à la vapeur risotto aux légumes
Mini quiches assorties
Mini accras de morue
Mini brochettes : volaille au lait de coco, canard aux poires, lotte à la citronnelle, agneau aux épices

Crevettes en chemise lardée
Mini samossa
Mini burger

8 Pièces Sucrées

Brochettes de fruits frais et chocolat chaud
Fondant de riz au lait d'amandes
Mini macaron glacé
Orangettes chocolat

Caroline
Mini crème brûlée
Mini miroirs

Craquelin au chocolat
Mini crumble aux fruits de saison
Mini tuiles aux amandes

Les Assortiments

Mini mousses de fruits en verrines
Mini tartelettes aux fruits
Truffins au chocolat

Petits fours crémeux
Mini babas aux fruits
Verrines de smoothies (fruits frais mixés et leur biscuit)

Mini financiers mirlitons
Mini macarons assortis
Mini pâtisseries orientales

Les Boissons

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes)
Whisky (1 bouteille pour 20 personnes)
Vin Rouge
Vin Blanc
Soft-drinks
Eaux minérales plates et gazeuses



Apéritifs Open Bar

Tous nos Open bar apéritifs sont accompagnés de 3 ou 5 pièces de feuilletés chauds par personne, ainsi qu'un assortiment de mélanges salés

	TTC
<u>Open bar «Classique»</u>	
Eventail d'apéritifs classiques et soft-drinks	
par personne, pendant une demi-heure	16 €
par personne, pendant une heure	21 €
<u>Open bar «Classique avec champagne»</u>	
Eventail d'apéritifs classiques, champagne et soft-drinks	
Par personne, pendant une demi-heure	21 €
Par personne, pendant une heure	26 €
<u>Open bar «After-dinner»</u>	
Eventail d'alcools classiques et soft-drinks	
Par personne, pendant une heure	30 €
Demi-heure supplémentaire	15 €
<u>Open bar «After-dinner»</u> (<i>Formule en libre service d'une durée minimum de 3 heures</i>)	
Fût de bières (le fût de 4 litres ouvert)	30 €
Porto, Martini, Campari, Suze... (la bouteille ouverte)	55 €
Whisky, Vodka, Tequila, Gin... (la bouteille ouverte)	65 €
Ricard, Pastis (la bouteille ouverte)	65 €
Digestifs Classiques : Marie-Brizard, Baileys, Get 27... (la bouteille ouverte)	90 €
Digestifs Haut de Gamme : Cognac, Armagnac, Calvados... (la bouteille ouverte)	120 €
Soft-drinks (la bouteille ouverte)	9 €
Eaux minérales gazeuses ou plates	OFFERT
<u>Champagnes</u>	
Champagne Comte Hugues de la Bourdonnaye (la bouteille)	55 €
Champagne Gosset « Grande Réserve » (la bouteille)	79 €
Crèmes de fruits : cassis, mûre, framboise... (la bouteille)	35 €
<u>Punch, Sangria, Cocktails</u>	
Punch des Îles, Sangria (le litre)	35 €
Cocktail de jus de fruits sans alcool (le litre)	18 €
<u>Amuses-bouches</u>	
Eventail de 3 petits fours chauds et 3 canapés	10 €
Eventail de 3 petits fours chauds et 6 canapés	14 €
Eventail de 3 petits fours chauds, 6 canapés et 3 petits fours sucrés	17 €
<u>Heure supplémentaire</u>	
Par serveur, par heure au-delà de minuit	65 €





Prestations Complémentaires

(Hors forfaits séminaire et journée d'étude)

	TTC
Salon privé de sous-commission, + / - 25m ² (par salle et par jour)	200 €
Salon privé de sous-commission, + de 45m ² (par salle et par jour)	400 €
Déjeuner ou dîner intervenant ponctuel (vins inclus)	50 €
Modification de mise en place en cours de séjour	sur demande

Ultimate Spa :

Soins de 20 minutes (sur réservation préalable)	50 €
Soins de 50 minutes (sur réservation préalable)	100 €
Accès à l'espace piscine, hammam, sauna, fitness... (par personne et par jour)	25 €

Matériel pédagogique (hors forfait)

Vidéoprojecteur supplémentaire – 2800 lumens (par jour)	290 €
Pupitre (par jour)	99 €
Pupitre + micro col de cygne + sono (par jour)	339€
Micro HF main supplémentaire (par jour)	79 €
Micro cravate + sono (par jour)	329 €
Pieuvre (par jour)	64 €

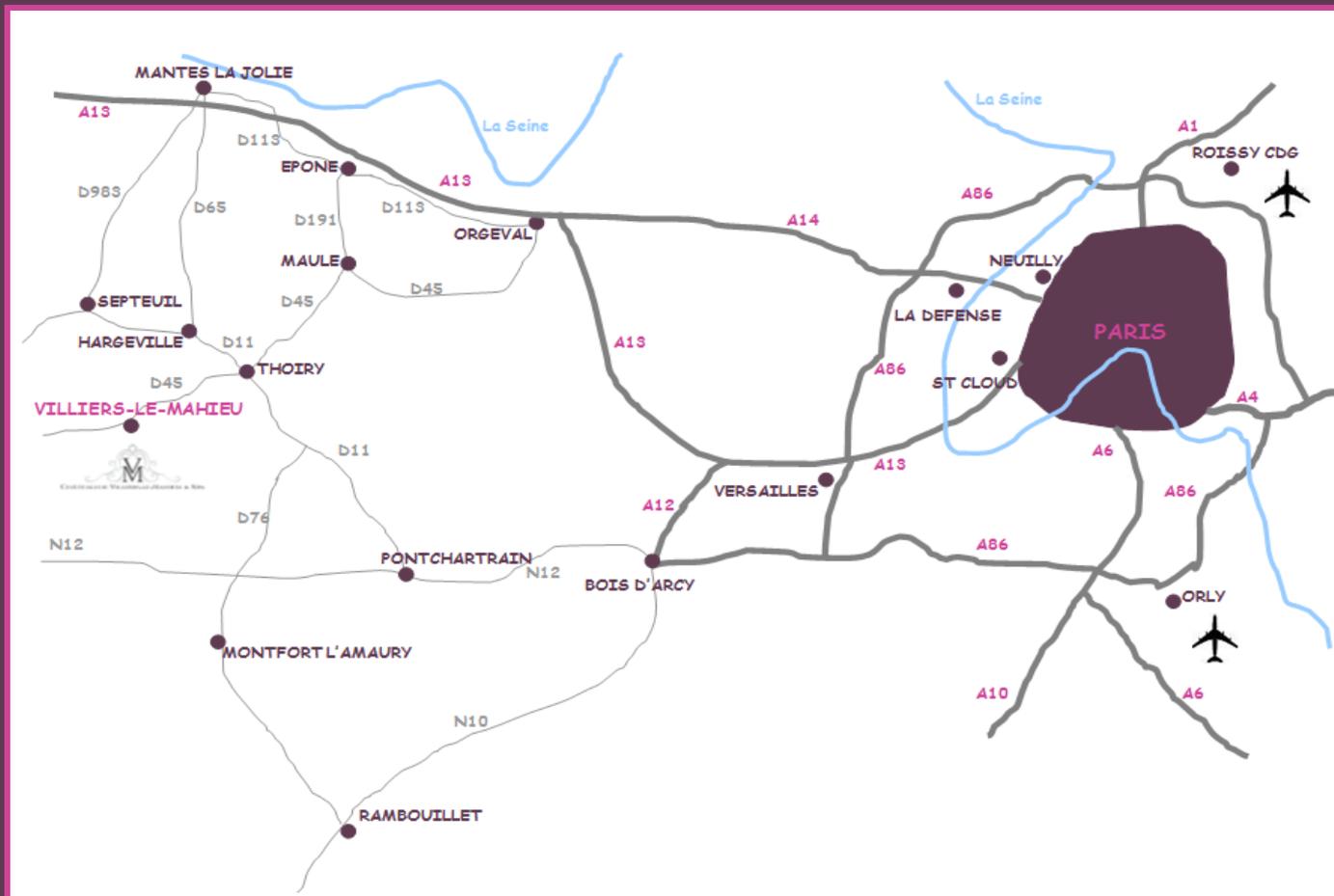
Transferts :

Bus (50 places) Paris - Villiers	480 €
Bus (50 places) Orly - Villiers	510 €
Bus (50 places) Roissy - Villiers	510 €
Taxi Roissy – Villiers (entre 8h00 et 19h00)	140 €
Taxi Orly - Villiers ou Paris – Villiers (entre 8h00 et 19h00)	95 €





Plan d'Accès



Si malgré ce plan, vous venez à rencontrer des difficultés,
N'hésitez pas à nous contacter pour un guidage personnalisé

CHATEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU

78 770 Villiers-le-Mahieu

Tél : 01 34 87 44 25