



Qui n'a jamais rêvé de découvrir un lieu authentique au ravissement encore méconnu. Au carrefour de l'Europe et à quelques kilomètres seulement de Saint-Omer et de ses jolis canaux, le Château Tilques cet édifice du XIXème siècle se dresse fièrement parmi les grands arbres de son parc de quatre hectares où les hôtes disposent d'un court de tennis.

En quête de calme et de douceur de vivre pour vos séminaires et autres journées d'études? Besoin d'une offre sur mesure, d'un service impeccable ou d'un lieu sortant de l'ordinaire pour un lancement de produit ? Le professionnalisme, la réactivité et l'expertise du Château Tilques répondront à tous vos besoins.











Hébergement

L'Hôtel dispose de 53 chambres réparties entre le Château et le Pavillon du Parc :

Le Château avec ses chambres alliant goût et authenticité...

Le Pavillon du Parc avec ses chambres spacieuses et contemporaines et son corridor menant directement à la piscine...

L'Hôtel Château Tilques est entièrement non-fumeur.







CONTRAT CORPORATE

Nuit en chambre single + Petit-déjeuner buffet

- 53 chambres
- Bar et Restaurant
- 6 salles de séminaires
- WIFI gratuit
- Salon feutré avec cheminée
- Terrasse
- Piscine intérieure
- Parc de 4ha









Offres Entreprises

Nos Salons

Château Tilques met à votre disposition jusqu'à six salons bénéficiant tous d'une agréable lumière naturelle.

Type de salle	Ü			_	
	Table en U	Conférence	Classe	Cocktail	Banquet
	Nombre de places assises maximum				
Hocquet : 32 m²	-	20	15	25	20
Clarques : 33 m ²	15	-	15	25	32
Ecou : 51 m ²	16	19	16	-	-
Cassel III : 60 m²	30	60	30	60	40
Clairmarais I : 72 m²	30	60	40	60	40
Salperwick II : 77 m²	35	70	40	60	40
Espace Taffin I II III : 210 m²	-	250	130	200	150

- Salon « Hocquet » : dispose d'un accès aux jardins. De forme rectangulaire, il est idéal pour un repas sur table longue ou disposé en pavé pour une conférence.
- Salon « Clarques » : dispose d'un accès aux jardins. De forme carrée, il est idéal pour un repas sur tables rondes ou disposées en 'U' pour une conférence.
- Salon « Ecou » : ce salon de caractère avec ses poutres apparentes se situe à l'étage.
- Salon « Cassel » : ses baies vitrées donnent accès à une terrasse.
- Salon « Clairmarais » : bénéficie d'une magnifique vue sur le Château.
- Salon « Salperwick » : ce salon peut être utilisé seul ou en combinaison avec le Salon Clairmarais et/ou le Salon Cassel.





Le Matériel : Accès WIFI, paper-board, écran, stylos, eau. Gratuit sur demande : Estrade, pupitre, télévision, lecteur DVD. Sur devis : Vidéo projecteur, sonorisation et autre matériel.









Nos Activités Séminaires

Les Activités au Château ...

- Notre Piscine couverte, eau à 28°, en accès direct du Pavillon du Parc.
- Un parcours pédestre dans son parc et ses bois
- Un court de tennis
- Un échiquier géant
- Un boulodrome

Sur réservation :

- Aquagym et Water-Polo avec coach diplômé
- Relaxation en salle de réunion avec coach diplômé
- Dégustation de vin organisée dans nos salons
- Cours de cuisine
- Ball-trap
- Quad
- Une promenade à vélo (location)
- Une chasse au trésor dans le Parc et Village
- Location de Solex ou 2CV pour découvrir la région autrement
- Les Jeux d'Antan
- Quiz d'orientation sur le Marais

Les Activités dans la Région...

Sportives:

- Golf: Aa Saint-Omer Golf Club
- Bien-être : Cap Vitalité
- Randorail
- Karting Indoor
- Bowling

Culturelles:

- Visite de la Ville de Saint-Omer et des marais: Ruines Saint-Berthin, Cathédrale Notre Dame, Musée Sandelin...
- Visite Historique : Le Blockhaus d'Eperlecques, La Coupole à Helfaut

Industrielles:

- Visite d'Arc International
- Visite de la Distillerie de Houlle
- La Microbrasserie l'Audomaroise à Saint-Omer













Rue du Château - 62500 SAINT-OMER

Tél. 00 33 (0)3 21 88 99 99 - Fax. 00 33 (0)3 21 38 34 23 chateau-tilques.hotel@najeti.com

www.chateautilques.com





Nos Offres Séminaires

tarifs

Forfait Journée Étude

Le café d'accueil (avec jus d'orange et viennoiseries) Le déjeuner (Menu 3 plats, vin, eau et café compris) Deux pauses (classiques)

65 €

La salle de conférence avec équipement

Forfait Semi-Résidentiel

L'hébergement et le petit-déjeuner buffet Le déjeuner (Menu 3 plats, vin, eau et café compris) 169€

ou

Le dîner (Menu 3 plats avec une sélection de fromages, vin, eau et café compris)

Deux pauses (classiques)

La salle de conférence avec équipement

Forfait Résidentiel

L'hébergement et le petit-déjeuner buffet 199 €
Le déjeuner (Menu 3 plats, vin, eau et café compris)
Le dîner (Menu 3 plats avec une sélection de fromages, vin, eau et café compris)

Deux pauses (classiques)

La salle de conférence avec équipement

Le Menu (prix nets – sujets à modifications) est servi avec les boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes : la sélection du Château
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes : la sélection du Château
- Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 2 personnes
- Café

Le Matériel: Accès WIFI, paper-board, écran, stylos, eau. Gratuit sur demande: Estrade, pupitre, télévision, lecteur DVD. Sur devis: Vidéo projecteur, sonorisation et autre matériel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.









Nos Offres Séminaires

Menus « Vert Mesnil »

Formule 1

Tarte Fine de Tomates au Pesto

Médaillon de Veau* en Viennoise d'Herbes, Jus aux Poivres

Fondant aux Trois Chocolats

Formule 3

Palets de Chèvre au Lard, Mesclun de Saison aux Abricots

Pastilla de Confit de Canard, Lait de Ciboulette à l'Huile de Noisette

Ch'tiramisu

Formule 5

Velouté de Volaille & Gnocchis aux Champignons

Gourmandise de Sandre au Beurre Citronné, Gaufre de Légumes

Soufflé Glacé aux Agrumes

Formule 7

Fondant de Saumon à l'Huile d'Olive, Gelée de Concombre au Citron Vert

Pièce de Contrefilet*, sauce Lie de Vin, Pomme Criquette

Crème Brûlée

Formule 2

Pithiviers de Volaille aux Senteurs des Bois Filet de Dorade à la Citronnelle, Petit Curry de Légumes au Pamplemousse Faisselle de Fromage Frais aux Trois Coulis

Formule 4

Tartare de Mangue et Concombre au Crabe Dormeur

Crépinette d'Agneau* à la Sarriette, Aubergine Confite à l'Orange Café Glacé

Formule 6

Effeuillé de Cabillaud aux Cinq Baies, Crème Légère au Whisky

Aile de Volaille Farcie aux Aromates, Tatin de Tomates

Millefeuille à la Vanille

Formule 8

Blinis de Légumes au Coulis de Poivron Doux

Brandade de Cabillaud à l'Ail Confit et Persil plat

Petits Pots de Crème Chocolat

*Viande originaire de la Communauté Européenne et Nouvelle Zélande. Sujets à modification.









Offres Entreprises

Nos Offres Séminaires

les pauses

INCLUS DANS VOTRE FORFAIT:

CAFÉ D'ACCUEIL

Café, Thé, Jus d'orange, Eaux et Mini-Croissants

PAUSES CLASSIQUES

Servies avec café et thé

Viennoiseries

Jus d'orange,
Assortiment de mini viennoiseries :
Pain au chocolat, Donuts, Chausson,
Scoobi Choco

Vitalité

Jus de Carottes, Jus de Tomates, Corbeille de fruits, Salade de fruits, Yaourts à boire, Yaourts allégés

Du Nord

Jus de pommes artisanal, Tarte au sucre, Gaufre sèche, Gaufre vergeoise, Spéculoos

Tea-Time (l'après-midi)
Jus d'orange,
Finger Sandwich, Cookies, Cake aux Carottes,
Tarte au Citron, Corbeille de fruits

PAUSES COMPOSÉES

Supplément de 2€ par personne

Japonaise (conseillée le matin)

(12 personnes minimum)

Jus d'orange, Cuvée du Château blanc

Assortiment de Sushis et Makis

Campagnarde (conseillée le matin)

(12 personnes minimum) Jus de d'orange, Bière, Pâté de Campagne, Pâté en croûte, Pains Spéciaux

Assortiment de Charcuteries & Condiments, Fromage

Pâtissière

Jus d'orange, Verrines sucrées, Macarons et Assortiment de Mini Pâtisseries : Tartelettes aux fruits, Eclairs, Millefeuilles, Madeleines









Offres Entreprises

Nos Offres Séminaires

les attentions particulières



de vos invités ou collaborateurs avec dans chaque chambre ou à votre table :

Un ballotin de chocolat de 125 g	. 6€
Un bouteille de vin logotée (blanc ou rouge)	. 7€
Un parapluie logoté	18€
Une mini-lithographie du château	25€
Une bouteille de Champagne	60€
Un porte-clefs logoté	35€
Un bouquet de fleurs 'bulle'	50€
Un peignoir logoté et des chaussons logotés	65 €



CHÂTEAU TILQUES ****





Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les menus réceptions

Menu « de Saison » à 38 €

notre Chef compose votre menu Amuse bouche

Entrée

Plat

Dessert

Café

Menu Gourmet 4 plats à 46 €

Amuse Bouche

Foie Gras de Canard cuit à l'Ancienne au Naturel

Filet de Dorade aux Coquillages et Persil plat

Mont des Cats rôti & Roquette aux Noix

Feuillantine de Chocolat Noir de Grande Origine, Crémeux de Vanille Bourbon

Café

ou

Amuse Bouche

Fondant de Saint-Jacques, Crème Homardine aux Senteurs de Badiane

Filet de Bœuf * au Fumet de Foie Gras

Croustillant de Chèvre aux Poires

Charlotte aux Fruits de Saison

Café











Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les menus réceptions

Menus 'Gourmet' 5 plats

59€

Amuse Bouche

La Lucullus de Valenciennes, Brioche Tiède aux Raisins
Filet de Dorade Royale aux Dés de Tomates Confites et Pétales d'Olives
Pièce de Filet de Boeuf * aux Echalotes
Tartine de Maroilles grillé sur Effeuillée de Saison
Petit Sablé Breton aux Fruits du Moment
Café

ou

Amuse Bouche

Foie Gras de Canard cuit au Naturel, Confit au Perlé de Groseilles

Dos de Bar Rôti en croûte de Basilic

Noisettes d'Agneau* poêlées aux Pétales d'Ail
Tartelette de Maroilles et Oignons à la crème de Cassis
Autour du Chocolat

Café

ou

Amuse Bouche

Saumon Fumé à la Ficelle et Croquant d'Oignons Doux

Filet de Rouget Barbet Rôti aux Eclats d'Olives

Grenadin de Veau * poêlé aux Champignons du Moment Le Brie de Meaux aux Pistaches Mousse Fromage Blanc, Gelée de Coing et Tuile aux Epices Café

Supplément 5€ Sorbet au Genièvre de Houlle ou Granité au Perlé de Framboise



*Viande originaire de la Communauté Européenne Prix Nets TTC en euros - sujets à modification









Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les menus réceptions

Une envie particulière?

une découverte culinaire à partager ou à faire découvrir, le Château Tilques et son Chef sont à votre disposition pour des menus sur mesure.

Buffet Froid selon devis:

Pour un minimum de 50 personnes

Entrée Plat Fromage Buffet de Desserts Café











Nos Offres Réceptions

les cocktails & verrines

Notre Chef vous propose une gamme de Cocktails pour un minimum de 10 personnes.

COCKTAILS À THÈME

Voici quelques exemples* sous forme de canapés, verrines, coquetiers, cuillères consommables ou éprouvettes. Vous avez la possibilité de choisir un ou plusieurs thèmes.

* non contractuels et non exhaustifs

LA MER

- Mikado de Gambas, Caviar de Poivrons
- Tartare de Cabillaud, Gaspacho de Concombre
- Tartelette Saumon Fumé, Ciboulette et Vitelotte
- Copeaux de Jambon Sec aux Fruits de Saison

CAMPAGNARD

- Salpicon de Tomates, Crème de Chorizo
- Tartelette Maroilles et Pignon de Pin
- Mousseline de Foie Gras, Caviar de Poivrons
- Velouté de Tomates Epicées

EXOTIQUE

- Sushi, Sashimi et Maki
- Kebab Oriental
- Nems de Crevettes
- Tagine de Saint Jacques

LES SUCRES

- Macarons Crème de Pistache
- Millefeuille Vanille
- Cornet Chocolat Praliné
- Baba Rhum Orange

1 pièce salée	1	.65€	
5 pièces salées	}	8€ par personne	
7 pièces	4 salées et 3 sucrées	11€ par personne	The second second
10 pièces	7 salées et 3 sucrées	16€ par personne	40 40 8
15 pièces	. 10 salées et 5 sucrées	22€ par personne	9.7
20 pièces	. 15 salées et 5 sucrées	35€ par personne	(Cocktail Dînatoire: minimum de 30 personnes)









Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les boissons

Forfait à 14.50 € par personne

La Sélection du Château, Touraine Blanc – Domaine d'Artois La Sélection du Château, Bordeaux AOC Rouge, ou Touraine – Domaine d'Artois Faux minérales

Forfait à 19.50 € par personne

(un blanc et un rouge au choix) Bourgogne Chardonnay La Vignée Bouchard Père et fils AOC

Uby, Colombard ugni blanc, Côte de Gascogne AOC Château Haut Mazières Bordeaux Rouge fût de chêne AOC Chinon, Domaine René Couly, Dutheil AOC Eaux minérales

Forfait à 24 € par personne

(un blanc et un rouge au choix)
Mâcon Village Lieu Dit Clos de Montrachet AOC
Mélodia, Touraine Sauvignon Blanc AOC
Côte du Rhône Village Château de Bord AOC
Bourgogne, Coteaux des Moines, Bouchard AOC
Eaux minérales

Forfait à 28 € par personne

(un blanc et un rouge au choix)
Pouilly Fumé Domaine Bonnard AOC
Pinot Gris Trimbach AOC
Château Ladouys, Cru Bourgeois, St Estèphe AOC
Châteauneuf du Pape La Fiole Père Anselme AOC
Eaux minérales

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en euros - Sujets à modification.

Les Apéritifs

A la consommation (15 cl)	
Apéritif du Château	11 €
Jus de Fruits Artisanaux (33 cl)	6.5€

A la bouteille

Jus de fruits & sodas (1 l)	15€
Fût de Bières (30 I)	350€
Eau minérale (1 l)	5€
Whisky, Gin, Vodka, Porto (70 cl)	95€
Anisé (Ricard) (1 I)	125€
Vermouth (70 cl)	95€
Crème de Cassis (1 I)	35€

Les Forfaits Vins

Vin blanc sec (75 cl): une bouteille pour quatre personnes Vin rouge (75 cl): une bouteille pour trois personnes









Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les vins & Champagnes

A la bouteille

Vin blanc

■ La Sélection du Château, Touraine Blanc – Domaine d'Artois	26€
■ Bourgogne Chardonnay La Vignée Bouchard AOC	29€
■ Mâcon Village Lieu Dit Clos de Montrachet AOC	36€
Pouilly Fumé Domaine Bonnard AOC	38€
■ Pinot Gris Réserve Trimbach AOC	38€
■ Gewurztraminer Trimbach AOC	42€
Sauternes, Château Roumieu, AOC	62€
Vin rouge	

Vin rouge

La Sélection du Château, Bordeaux AOC Rouge, ou Touraine	
Domaine d'Artois	26€
■ Château Haut Mazières Bordeaux fût de chêne AOC	29€
 Cote du Rhône Village Château de Bord AOC 	32€
■ Fleurie, Bouchard Père et Fils	38€
■ Château Ladouys, Saint Estèphe, Cru Bourgeois	45€
■ Châteauneuf du Pape La Fiole Père anselmes AOC	50€
■ Gevrey Chambertin, Bouchard Père et Fils	75€

Champagne et Méthode Champenoise

65€
96€
32€

Droit de Bouchon (75cl)

■ Droit de Bouchon Champagne < 20 bouteilles	18€
■ Droit de Bouchon Champagne entre 21 et 50 bouteilles	16€
■ Droit de Bouchon Champagne > 51 bouteilles	13 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en euros - Sujets à modification.











Offres Entreprises

Nos Offres Réceptions

les prestations

Nous vous offrons ...

- Nos parkings privés
- Les chandeliers et bougies sur chaque table
- La fourniture et l'impression des menus (1 menu pour 2 personnes)
- Menus enfants (- 6 ans) offert (valeur : 18€)

Les prestations sur demande ...

- La location d'un salon (de 30 à 210 m²) pour un déjeuner ou dîner
- La décoration florale et les centres de table
- Les marque-places individuels et le plan de table
- Les repas des enfants de 6 à 12 ans : 18€ 15€ (choix sur demande)
- Gâteau de cérémonie







