



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

BEST WESTERN HOTEL DE LA PETITE VERRERIE

LE CREUSOT

BOURGOGNE DU SUD



AFFAIRES 2009...

« VOTRE SEMINAIRE AU CŒUR DE L'HISTOIRE »



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

UN PEU D'HISTOIRE....

En Bourgogne du sud, en 1787 construite à la demande de Louis XVI pour la Reine Marie-Antoinette, la cristallerie fut rachetée en 1837 par la famille Schneider, dynastie des Maîtres de forges. Restauré et embelli, agrémenté d'un parc, le Château de la Verrerie sera leur résidence. En 1863, un nouveau bâtiment y est adjoint pour abriter la pharmacie des usines. En 1894 cette activité est transférée à l'Hôtel Dieu qui vient d'être achevé. Les locaux libérés deviennent le siège des activités du cercle des employés. On y trouve des installations pour pratiquer l'escrime, le billard, des salles de jeux ainsi qu'une importante bibliothèque. En 1922 le cercle devient Maison d'Hôtes, il accueillera des clients importants et chefs d'Etats lors de somptueuses réceptions.



La Petite Verrerie offre aujourd'hui un ensemble hôtelier prestigieux en bordure du parc de 25 hectares.



Entre 1905 et 1910, les 2 fours de l'ancienne cristallerie sont transformés. L'un d'eux devint le petit théâtre, qui est une reproduction du théâtre Trianon situé à Versailles. Il est offert à Marie Antoinette, en 1774, par Louis XVI.



Le restaurant situé dans l'ancienne salle à manger de la Maison d'Hôtes de la famille Schneider



Le Chef vous propose une **cuisine à la fois classique, traditionnelle Bourguignonne, raffinée et innovante**, accompagnée de célèbres crus régionaux.

A la belle saison la terrasse ombragée vous est ouverte, vous pourrez y découvrir sa carte brasserie.

Le petit déjeuner est servi sous forme de buffet dans la salle de restaurant à partir de 7h00.



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

NOS SALLES DE SEMINAIRE

Le site dispose de 8 salles de caractère pouvant accueillir de 10 à 130 personnes, équipées de paper board, rétroprojecteur, sets de travail...

LOCATION DE SALLES	SURFACE	JOURNEE	1/2 JOURNEE	NOMBRE DE PERSONNES		
				U	CLASSE	THEATRE
CHATEAU DE LA VERRERIE *	150 m2	600 €	300 €	Restauration		
		400 €	200 €	Réunion		
CHAMBERTIN	75 m2	130 €	80 €	35	40	55
BROUILLY	38 m2	80 €	50 €	18	19	19
MERCUREY	18 m2	80 €	50 €	8	10	12
POMMARD	33 m2	80 €	50€	20	20	30
MEURSAULT	13 m2	80 €	50€	8	10	10
MONTAGNY	13 m2	80 €	50€	8	10	10
CORTON	13 m2	80 €	50 €	8	10	10

* en supplément / journée d'étude

JOURNEE D'ETUDE : 48 €/pers

Location de salle + 2 pauses + déjeuner (**avec boisson**)

SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL EN SGL 125 €/pers

SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL EN DBL 105 €/pers

Journée d'étude + chambre + petit déjeuner

SEMINAIRE RESIDENTIEL EN SGL 140 €/pers

SEMINAIRE RESIDENTIEL EN DBL 120 €/pers

Séminaire semi résidentiel + dîner (**hors boisson**)

FORMULE ALL INCLUSIVE EN SGL 240 €/pers

FORMULE ALL INCLUSIVE EN DBL 190 €/pers

PAUSE BOURGUIGNONE supplément 7€/pers

Jambon cru du Morvan, terrine, vins de Bourgogne

PAUSE (suivant la saison) : huîtres, vin blanc

Supplément 7 €/pers





Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

HEBERGEMENT ET RESTAURATION

UN ENSEMBLE HOTELIER PRESTIGIEUX

43 chambres *** dont 6 suites

Les chambres sont réparties dans 2 ailes différentes et ont vues sur le parc de la Verrerie. Toilettes et salles de bains privées, téléphone, télévision par satellite, accès internet **WIFI** coffre-fort disponible en réception.



CURIOSITES TOURISTIQUES

Visite du Musée l'Homme et de l'Industrie (Ecomusée), le petit théâtre dans un ancien four de fusion de la cristallerie, le Centre des Techniques situé dans la salle du Jeu de Paume, le Pilon, le circuit des églises romanes (Cluny, Tournus, Paray le Monial...), la ville gauloise de Bibracte, Autun et ses ruelles, les Châteaux de Bourgogne (Meursault, Pommard...), le Parc touristique des Combes, le canal de Bourgogne et le canal du Centre, les vignobles de Bourgogne et du Beaujolais...

UN **E**SPACE **C**ONVIVAL

LE **B**AR DE **S**TYLE **A**NGLAIS



Notre bar se prête à l'organisation de dégustations de vins menées par un œnologue professionnel du Château de Pommard.



Si vous le souhaitez, votre dîner peut être animé par un prestidigitateur, créateur de rêve et d'illusions qui vous étonnera à chaque passage, de table en table.



NOS APERITIFS

Le Traditionnel 8€/personne

Kir ou Apéritif Bourguignon (Ratafia), jus de fruits et sodas (2 verres par personnes)
Tapenade, 2 feuilletés, fruits secs & arachides

Le Scotland 10€/personne

Sangria, Whisky Glenn Sannox, jus de fruits & sodas (2 verres par personne)
Tapenade, 2 feuilletés, fruits secs & arachides

Le Chanoine 12€/personne

Kir Crémant, Jus de fruits et sodas (2 verres par personnes)
Tapenade, 3 feuilletés, fruits secs & arachides



Prestige

Open bar ½ heure 15 €/personne
Open bar 1 heure 30 €/personne

Whisky Glenn Sannox, Ricard, Gin, Marini, jus de fruits & sodas
Biscuits, 3 feuilletés, fruits secs, Arachides

Cocktail Déjeunatoire ou dînatoire 25 €/personne

2 canapés, 2 minis aspics, 2 cappuccinos de légumes, 3 gougères, 2 bouchées aux escargots,
3 minis pâtisseries



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

MENUS AFFAIRES

MENU N° 1

Salade niçoise au thon



Cuisse de poulet sautée à la
bourguignonne



Crème brûlée, a la vanille

MENU N° 2

Flamiche aux poireaux,
Rouelle de bacon



Filet de daurade, crème ciboulette



Brochette de fruits de saison
Et son sorbet

MENU N° 3

Jambon persillé,
Mâche aux huiles parfumées



Pavé de saumon poêlé
Sauce aligoté



Tarte fine aux pommes,
Sorbet grany

MENU N° 4

Salade du Bûcheron,
Aux pignons de pin



Pièce de bœuf, Sauce au bleu



Bavarois abricot,
Crème anglaise

MENU N° 5

Salade lyonnaise



Dos de cabillau à la crème de
romarin



Feuillantine pêche,
Coulis de fruits rouges

MENU N° 6

Tarte aux fromages
Et sa petite salade



Filet mignon de porc
Braisé au miel



Soupe d'agrumes à la menthe

¼ l Mâcon rouge ou Aligoté blanc / pers
Café



Hôtellerie

LA PETITEVERRERIE
Le Creusot

MENU GOURMAND

Supplément **16 €** (hors boisson)

Tartare de tomates au basilic, escargots au velouté de fenouil, gousses d'ail confites

Ou

Carpaccio de thon rouge aux piments d'espelette

Ou

Salade de gambas aux agrumes

Ou

Salade du Périgord

(Salade verte, gésiers confits, foie gras, croûtons)



Jambonnette de Volaille farcie au bleu de Gex et son flan de carottes au cumin

Ou

Emincé de bœuf sur une polenta aux cèpes, jus au soja

Ou

Dos de sandre croustillant sur peau,
Petites asperges vertes et crème de morilles

Ou

Escalope de Cabillaud aux dés de coing



Assiette de fromages régionaux



Fraisier et sa farandole de fruits rouges

Ou

Soupe d'agrumes au thé vert

Ou

Ile flottante

Ou

Duo mousse au chocolat et marmelade de poires au gingembre confit



Café



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

MENU GASTRONOMIQUE

Supplément **21 €** (hors boisson)

Tartare de mangues et d'écrevisses au vinaigre balsamique,
Et aux huiles parfumées

Ou

Trio de foie gras

(Poêlé, au sel de guérande, pressé aux agrumes)

Ou

Carpaccio de bœuf à l'huile vierge et copeaux de Parmesan

Ou

Salade Bourguignonne

(Salade verte, escargots, persillade, croûtons)



Filet mignon de veau au citron vert

Ou

Tournedos de bœuf, sauce aux Morilles

Ou

Filets de rouget poêlés à la crème d'ail

Ou

Lotte rôtie en croûte d'arachide et Saté,
Petite ratatouille Niçoise et jus de cuisson



Assiette de fromages affinés



Croquant de fruits de saison poêlés au miel de romarin, chutney de gingembre

Ou

Feuillantine aux framboises, Crème chantilly

Ou

Moelleux chocolat chaud au cœur de noisette fondant, sauce colombienne

Ou

Poire rôtie, nougat, pain d'épices et blanc-manger à la vanille



Café



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

NOS FORFAITS VINS

Nos forfaits s'entendent sur la base d'une bouteille de vin blanc pour 4 personnes et une bouteille de vin rouge pour 3 personnes

Café **inclus**

Eaux minérales **en supplément**

Découverte Bourgogne

Un vin blanc ou un vin rouge : 10 €/pers

Un vin blanc et un vin Rouge : 15 €/ personne

Domaine des Caves des Hautes Côtes rouge ou blanc - Millésime 2003 - 2005

Ou

Domaine de La Cave de la Vigne Blanche vin blanc Viré Clessé - Millésime 2005

Coup de cœur

Un vin blanc ou un vin rouge : 14€/pers

Un vin blanc et un vin Rouge : 20 €/ personne

Domaine des Fromanges Rully rouge – Millésime 2004

Ou

Domaine Lumppp propriétaire récoltant Givry rouge ou blanc – Millésime 2004

Ou

Côteau du Layon – domaine Jean Pierre Girardeau

Prestige

Un vin blanc ou un vin rouge : 19 €/pers

Un vin blanc et un vin Rouge : 35 €/ personne

Beaune 1^{er} Cru Rouge - Millésime 2000

Ou

Saint Aubin 1^{er} Cru Blanc – Moingeon Propriétaire - Millésime 2005

Dégustation

Un vin blanc ou un vin rouge : 22 €/pers

Un vin blanc et un vin Rouge : 41 €/ personne

Volnay rouge Domaine Bitouzet – Millésime 2003

Ou

Meursault blanc Domaine Bitouzet – Millésime 2004



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

FORMULE « ALL INCLUSIVE »

Séminaire résidentiel

240 €/pers hébergement en single

190 €/pers hébergement en twin

Cette formule comprend :

- ✎ Mise à disposition salle de réunion équipée de paper board, rétroprojecteur, sets de travail, bouteilles d'eau
- ✎ Pause vigneronne composée de Jambon cru du Morvan, terrine, vins de Bourgogne, café
- ✎ Déjeuner avec boisson (1/4 de Mâcon rouge ou blanc/pers en pichet) Menu affaire
- ✎ Retour en salle de travail
- ✎ Pause composée de thé, café, jus de fruits en carafe, mini pâtisseries
- ✎ Visite du Château de la Verrerie ou visite et dégustation au Château de Pommard
- ✎ Apéritif (kir bourguignon – mini feuilletés)
- ✎ Dîner « Dégustation vins » et eaux minérale compris - **Repas commenté par un œnologue** (voir page suivante)
- ✎ Hébergement et petit déjeuner



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

MENU DEGUSTATION

1 Coupe de champagne et sa mise en bouche
(Oeuf de Caille en Meurette)



Trio de foie gras

Foie gras poêlé ☞ foie gras au sel de Guérande ☞ Pressé de foie gras aux agrumes confits
Meursault 2005

Ou

Fricassée d'escargots aux champignons, ris de veau, crème d'ail
Puligny Montrachet 2005



Filet de Sandre , Sauce Aligotée
Bourgogne Chardonnay 2005

Médaille de Lotte, Soja, Sauce vierge
Puligny Montrachet 2005



Granité au Marc de Bourgogne



Pavé Charollais, sauce aux Morilles
Château de Pommard, Cuvée Prestige 2004

Ou

Magret de Canard aux griottines
Château de Pommard cuvée Prestige 2003



Assiette de fromages régionaux affinés sur lit de verdure, fruits secs
Château de Pommard Cuvée Prestige 1997



Farandole de Desserts
Pouilly Fuissé Millésime 2002

Sous réserve de disponibilité des appellations



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

ACTIVITES ET D'ETENTE

Pour agrémenter votre séjour dans ce lieu historique, nous vous proposons de nombreuses animations au cours de votre séminaire,

Activités sportives et de plein air :

Randonnées quad, karting, golf, Mongolfière (durée de l'escapade 1h1/2),
Journée Multi activités et découverte, labyrinthe dans des charmilles, Rallye gourmand, Randonnées VTT, Rollers



Activités « découverte de la Bourgogne du sud » :

Visite et dégustation au Château de Pommard, aux Vignerons de Buxy, route des vins, circuit des Châteaux de Bourgogne, Casino de Santenay, ...

Coordonnées :

Diverti'parc

☎ : 03.85.79.59.08

E-mail : divertiparc@wanadoo.fr

www.divertiparc.com

Château de Pommard

☎ : 03 80 22 12 59

E-mail : contact@chateaupommard.com

www.chateaupommard.com

Adrénaction (paint ball – quad – kart)

☎ : 03 85 58 02 50

Michel & Isabelle MAGNE

www.adrenaction.fr

TERRAL Golf Académie

☎ : 06.15.88.17.23

E-mail : terralgolf@cegetel.net

www.terral-golf-academie.fr

initiation golfique

journée ou 1/2 journée



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

DEGUSTATION « PETITE VERRERIE »

En partenariat avec le Château de Pommard, nous vous proposons de découvrir les vins du Domaine,
Dégustation commentée et animée par un professionnel du Château
(Durée environ 1h30)

FORFAITS (8 pers min) : la prestation, d'une durée d'une heure et demie, se décompose ainsi :

☞ **Un ensemble « technique »**

Techniques de dégustation, caractéristiques viticoles & vinicoles, spécificités de la Bourgogne...

☞ **Un ensemble « terroir »**

Cépages, répartition de la pyramide des appellations, découverte du vignoble...

☞ **Un ensemble « dégustation »**

Dégustation de 3 ou 4 crus selon le forfait, commentaires & échanges d'impressions

☞ **Possibilité de passer commande auprès de l'intervenant**

Forfait GRAND CHAMP

Vin blanc : Bourgogne Chardonnay
2005

Vin blanc : Meursault 2005

Vin rouge : Château de Pommard

Jeunes Vignes 2002

25 €/ personne

Forfait LES CHANTRERIES

Vin blanc : Meursault 2005

Vin rouge : Château de Pommard,

Jeunes Vignes 2002

Vin rouge : Château de Pommard,
Cuvée Prestige 2004

Vin rouge : Château de Pommard
Cuvée Prestige 1997

Marc de Bourgogne

27 €/ personne

Forfait VIVANT MICAULT

Vin blanc : Meursault 2005

Vin rouge : Château de Pommard
Cuvée Prestige 2005

Vin rouge : Château de Pommard
Cuvée Prestige 2003

Vin rouge : Château de Pommard
Cuvée Prestige 1997

Fine de Bourgogne

35 €/ personne

Chaque Participant se voit offrir un verre gravé.

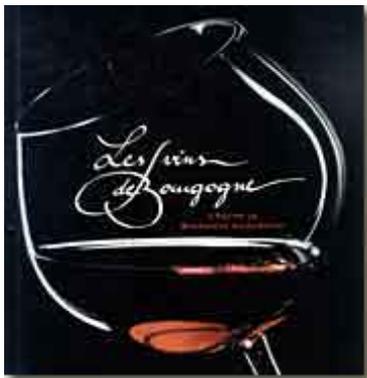


Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

ACCUEIL V.I.P

Nous vous proposons d'offrir à vos hôtes différents vins de Bourgogne.
Tous nos vins sont présentés dans des coffrets en bois et seront disposés dans la chambre de vos convives à leur arrivée.



PINOT NOIR 2004
25 €

*Poussez les portes
de la Bourgogne.
Fraîcheur des
fruits rouges,
des agrumes.
A boire en toute
décontraction*

BOURGOGNE CHARDONNAY 2005
29 €

COFFRET DECOUVERTE

- 🍷 Un Bourgogne rosé 2006
 - 🍷 Un Chardonnay 2005
 - 🍷 Un pinot noir 2004
- 83 €**



CHÂTEAU DE POMMARD 2002
81 €



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

NOS COORDONNEES

Best Western Hôtel de la Petite Verrerie

4 rue Jules Guesde

71200 Le Creusot – France

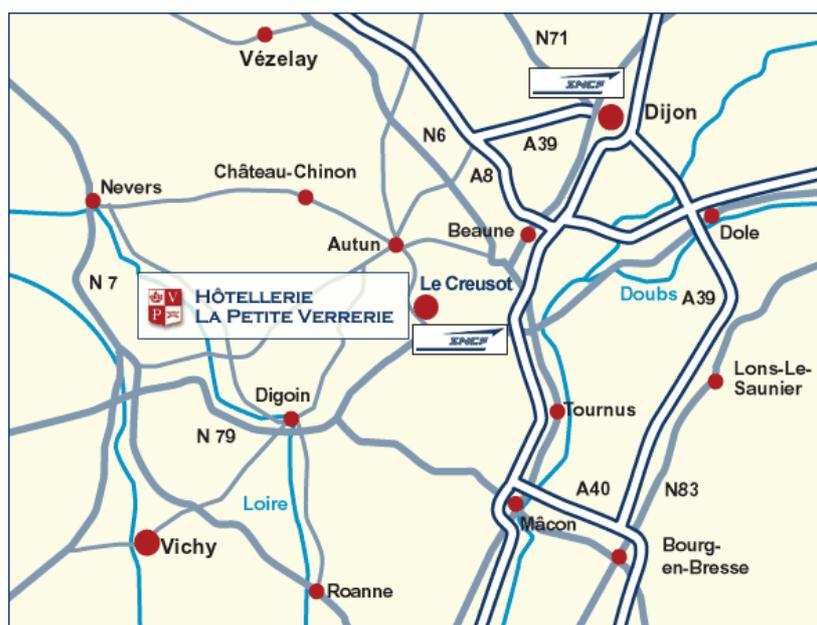
Directeur : Christian Keller

Contact Commercial : Christine Esperanza

Tél.: 33 (0)3 85 73 97 94

E-mail : commercial@hotelfp-lecreusot.com

Site Web : www.hotelfp-lecreusot.com



ACCES

☞ A 37 km de Chalon sur Saône, 52 km de Paray le Monial, 67 km de Beaune, 158 km de Lyon et 366 km de Paris.

☞ A proximité des autoroutes : A6, A37, A36

☞ Gare TGV Le Creusot / Montchanin : 15 mn - 1h20 de Paris et 40 mn de Lyon



Hôtellerie

LA PETITE VERRERIE
Le Creusot

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

RESERVATION / ARRHEES / SOLDE

Toute acceptation de réservation est donnée avec une date d'option. Passé ce délai, nous ne sommes plus en mesure de vous garantir leur disponibilité. La réservation doit être confirmée par écrit et est considérée comme ferme et définitive qu'après l'encaissement des arrhes représentant 50 % du montant de la prestation 1 mois avant l'arrivée. Faute de réception des arrhes, l'hôtel se réserve le droit de disposer des chambres. Le solde est réglé au départ du groupe ou J-8.

DROIT DE BOUCHON

Il sera accepté uniquement la fourniture du Champagne par le client pour le Dessert un droit de bouchon de 15 € sera appliqué pour chaque bouteille ouverte.

GARANTIE DES COUVERTS

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation, ce nombre de couverts sera retenu comme base minimale de facturation.

ANNULATION

Dans le cas d'annulation formulée par écrit, il sera retenu le montant des frais suivants :

- ☞ Annulation plus de 60 jours avant la prestation : pas de frais d'annulation
- ☞ Annulation entre 60 et 15 jours avant la prestation : 30 % du montant total
- ☞ Annulation entre 14 et 3 jours avant la prestation : 50 % du montant total
- ☞ Annulation de moins de 72 heures avant la prestation : 100 % du montant total

RECLAMATIONS

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à la « SNC Petite Verrerie » dans un délai de 8 jours maximum après la manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents.

Le 2008/2009

Lu et approuvé

Le Client

La Direction
C. Keller