



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin



Séminaires & Groupes



La Château de Beaulieu

Situé à Busnes, dans le Nord de la France, le Château de Beaulieu dévoile un raffinement et un confort hors du commun. L'hôtel de charme classé quatre étoiles oscille entre architecture classique et art contemporain. Émerveillement et sérénité accompagnent chaque visiteur tout au long du séjour. A deux pas des Flandres, au coeur d'une campagne riche de son histoire et de son patrimoine.

Une maison familiale. Relais & Châteaux

14 chambres et 4 Suites, pour votre confort et votre quiétude
2 restaurants, pour découvrir et varier les plaisirs
2 salles de séminaires et réceptions, pour répondre à vos différents besoins



La Bibliothèque & Le Rose Events

Deux salles sont dédiées aux séminaires et réceptions.

- Une première de 60m², nommée «*La Bibliothèque*» située au première étage de l'hôtel, d'une capacité de 30 personnes maximum et modulable en deux espaces. Idéale pour accueillir un groupe de travail d'une dizaine de personnes. Cette salle bénéficie de la lumière du jour et d'équipements techniques pour des réunions et autres débats fructueux dans un cadre d'exception.

- Une deuxième salle de 220m², «*Le Rose events*», peut accueillir jusqu'à 120 convives assis et 150 debouts pour des cocktails. Cette salle climatisée et lumineuse comprend : un espace «travail» en toute discrétion, un salon détente, une cuisine ouverte, une piste de danse, une sono, une terrasse et un espace fumeur privatisés. Elle est équipée de wifi, écran plasma mural, vidéo-projecteur, visioconférence.

> PLAN DES SALONS

Château de Beaulieu ***	m ²	Repas Assis	Rectangle Conseil administration	«U»	Théâtre	Cocktail
Salle (L x l x h en m ²)	Surface		CAPACITE maximum (en nombre de personnes)			
Bibliothèque	60m ²	-	16	14	30	30
Rose events	220m ²	120	-	60	100	150



Deux restaurants, deux expériences.

Le restaurant gastronomique, Le Meurin, 2 étoiles au Guide Michelin

C'est dans l'écrin du Château de Beaulieu, hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux que s'est installé le restaurant gastronomique Le Meurin, 2 étoiles au Guide Michelin. Sous la houlette du Chef Marc Meurin, chef de renommé et d'expérience, la carte vante les saveurs locales du Nord-Pas-de-Calais et met à l'honneur des produits de qualité et frais grâce au travail passionné des producteurs.

Le Jardin d'Alice, cuisine bistronomique signée par le chef Marc Meurin

Bistro moderne, le Jardin d'Alice arbore des tons colorés, une ambiance élégante et chaleureuse dans un cadre contemporain et design. C'est dans cette atmosphère chaleureuse que le chef Marc Meurin vous propose de venir découvrir une cuisine inventive et créative tout en s'inspirant du terroir et en respectant les produits.



Le Chef Marc Meurin

C'est à Lens que naît Marc Meurin, en 1953. Inscrit à l'école hôtelière de Lille, l'apprenti cuisinier décroche son CAP de cuisine à l'âge de 17 ans et se construit un parcours d'autodidacte. Dans sa région natale, il décroche en 1992 sa première étoile au Guide Michelin. Six ans plus tard, une seconde étoile vient confirmer le choix de carrière du Lensois.

C'est en 2005, que le chef ouvre son hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux et restaurant gastronomique à Busnes, le Château de Beaulieu. L'année suivante, un deuxième restaurant, la brasserie « Le Jardin d'Alice » voit le jour au Château.





Le Jardin d'Alice, Cuisine bistronomique

Bistro moderne, le Jardin d'Alice arbore des tons colorés, une ambiance élégante et chaleureuse dans un cadre contemporain et design. C'est dans cette atmosphère chaleureuse que le chef Marc Meurin vous propose de venir découvrir une cuisine inventive et créative tout en s'inspirant du terroir et en respectant les produits.

Formule Menu Bib :

56€ /pers. incluant apéritif, vin, eau et café.

Ce menu est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Formule Menu Gourmand :

66€ /pers. incluant apéritif, vin, eau et café.

Ce menu est composé de 2 entrées, d'un plat et d'un dessert.

Exemple de Menu :

Crème de pois glacée, émulsion de chorizo
et/ou

Saumon fumé servi tiède, blancs de poireaux

Filet de rumsteak, haricots verts et feuilleté de pommes de terre
ou

Lieu jaune, minestrone de légumes, sauce crustacés

Melba de fruits de saison

ou

Barre chocolatée



Le Meurin, restaurant gastronomique

C'est dans l'écrin du Château de Beaulieu que s'est installé le restaurant gastronomique Le Meurin, 2 étoiles au Guide Michelin. Sous la houlette du Chef Marc Meurin, chef de renommé et d'expérience, la carte vante les saveurs locales du Nord-Pas-de-Calais et met à l'honneur des produits de qualité et frais grâce au travail passionné des producteurs.

Formule Menu Privilège en 3 services :

145€ /pers. incluant apéritif, vin, eau et café.

Ce menu est composé d'amuse-bouches, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert et du chariot de confiseries.

Formule Menu Gourmand en 4 services :

190€ /pers. incluant apéritif, vin, eau et café.

Ce menu est composé d'amuse-bouches, de 2 entrées, d'un plat et d'un dessert et du chariot de confiseries.

Exemple de Menu :

Le foie gras de canard poêlé, mirabelles et navets confits

ou

L'assiette végétale, fleur de courge, bouillon crémeux, truffe d'été

ou

Le tourteau emietté, octopus, caviar d'Aquitaine

Le turbot côtier, basquaise, crème de sardines, jus d'herbes

ou

Le pigeonneau des Flandres, les cuisses en croustille

La figue de Solliès



Nos offres Journée d'étude

Nos offres Journées d'étude incluent :

- Café d'accueil à l'arrivée,
- Location de la salle de réunion,
- Location du matériel (vidéo-projecteur, paper board),
- Pause gourmande (matin et/ou après-midi)
- Eaux minérales

Formules bistronomique au Jardin d'Alice :

Demi journée d'étude bistronomique au Jardin d'Alice

80€ /pers. *Entrée, plat et dessert incluant apéritif, vin, eau et café.*

Journée d'étude bistronomique au Jardin d'Alice

92€ /pers. *Entrée, plat et dessert incluant apéritif, vin, eau et café.*

Formules gastronomique au Meurin ** :

Demi journée d'étude gastronomique au Meurin

150€ /pers. *3 services incluant apéritif, vin, eau et café.*

Journée d'étude gastronomique au Meurin

162€ /pers. *3 services incluant apéritif, vin, eau et café.*



Nos offres Les cocktails

Cocktail « Classique »

5 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

accompagnés de 2 coupes de Champagne

-

35€/pers.

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

5 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

3 dégustations poissons & viandes

1 dessert réalisé par notre chef pâtissier

Mignardises

accompagnés de 2 coupes de Champagne,

2 verres de vin, eau et café

-

69€/pers.

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire Gourmand

10 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

4 dégustations poissons & viandes

2 desserts réalisés par notre chef pâtissier

Mignardises

accompagnés de 2 coupes de Champagne,

3 verres de vin, eau et café

-

85€/pers.

L'hôtel Relais & Château 4 étoiles - Château de Beaulieu

Les chambres sont toutes climatisées et équipées d'une salle de bain spacieuse, de wifi, d'un mini bar, d'un coffre-fort, d'une machine à café expresso et d'une TV plasma. Une chambre est également réservée aux personnes à mobilité réduite.

14 chambres et 4 Suites

Catégorie de chambre	Nombre	A partir de
Tradition	5	170€
Luxe	5	250€
Grand Luxe	4	280€
Junior Suite	2	350€
Grande Suite	2	430€
Petit déjeuner continental		20€

Offres « Soirées Etapes » dédiées aux professionnels

Valable du dimanche au jeudi soir

- * Chambre tradition avec petit-déjeuner
& Repas au Jardin d'Alice, Menu Bib (Entrée - Plat - Dessert) hors boissons
- 160€ /pers. (ou 200€ pour 2 pers.)

Valable du mardi au jeudi soir

- * Chambre tradition avec petit-déjeuner
& Repas au Meurin, Menu Privilège (Entrée - Plat - Dessert) hors boissons
- 210€ /pers.





Nos offres Séjours résidentiels

Nos offres Séjours résidentiels incluent :

- le café d'accueil à l'arrivée,
- la location de la salle de réunion,
- la location du matériel (vidéo-projecteur, paper board),
- 2 pauses gourmandes (dans la matinée et l'après-midi)
- Eaux minérales

Formule Bistronomique

Le déjeuner au Jardin d'Alice - Plat & dessert incluant vin, eau et café

Nuit en chambre avec petit-déjeuner continental

Dîner au Jardin d'Alice - Entrée, Plat & dessert incluant apéritif, vin, eau et café

-

292€ / pers.

Formule Gastronomique

Le déjeuner au Jardin d'Alice - Plat & dessert incluant vin, eau et café

Nuit en chambre avec petit-déjeuner continental

Dîner au restaurant Le Meurin** - 3 services boissons comprises

-

350€ / pers.

Cours de cuisines et démonstrations

Pour motiver ou fédérer vos équipes, le chef Marc Meurin, chef du restaurant 2 étoiles Michelin propose aux entreprises ou aux groupes des cours de cuisine, cours de pâtisserie ou encore des cours d'oenologie avec les sommeliers du restaurant gastronomique Le Meurin.

Cours du cuisine de 3h00 en compagnie du chef Marc Meurin & de ses chefs exécutifs. Ces ateliers seront élaborés sur-mesure afin de permettre à vos collaborateurs de partager des moments inoubliables dans un cadre chaleureux et convivial.

-
90€/ pers.

Démonstration de cuisine de 1h30

Vous découvrirez une recette de saison ainsi que toutes les astuces de Chefs qui vous permettront de vivre une expérience unique dans les cuisines du restaurant étoilé Le Meurin.

-
30€/ pers.

Cours d'oenologie de 1h30

Initiation à l'oenologie avec le chef sommelier et son équipe.

-
sur devis

Nos activités pour vos séminaires

Nos activités culturelles

- *Visite et déjeuner de groupe au Louvre-Lens*
- *Visite guidée de la région*

En collaboration avec notre guide interprète régionale, faites découvrir le patrimoine régional à vos collaborateurs. 150 musées régionaux, à découvrir de façon décalée!

-
sur devis

Baptême d'hélicoptère

Héliport dans l'enceinte de l'établissement - Coordonnées GPS du Château : E 2.50744 ° - N 50.58248 ° 58°

-
sur devis

Activités sur demande

- Moment de détente : massages bien-être avec notre partenaire Bahia Spa
- Organisation de rallye, de chasse au trésor,
- Rallye en 2CV,
- VTT, accrobranche, paintball,
- Karting, circuit automobile,
- Baptême en ULM, hélicoptère,
- Ski sur les terrils...



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin



*Le Château de Beaulieu
1098, rue de Lillers
62350 BUSNES*

Renseignements & informations

-

Tél. : + 33 (0)3 21.68.88.88

Fax : +33 (0)3 21.68.88.89

-

E-mail : contact.events@lechateaudebeaulieu.fr

Siteweb : www.lechateaudebeaulieu.fr