



Votre séminaire à la campagne : Présentation du Domaine

Le Relais des Landes est une ancienne propriété viticole, transformée en gentilhommière située au cœur de la région des plus beaux châteaux de France. Enchassée dans son parc de 12 hectares, cette belle demeure dotée de 28 chambres et sa table « la Closerie » vous accueille toute l'année dans un cadre soigneusement aménagé.

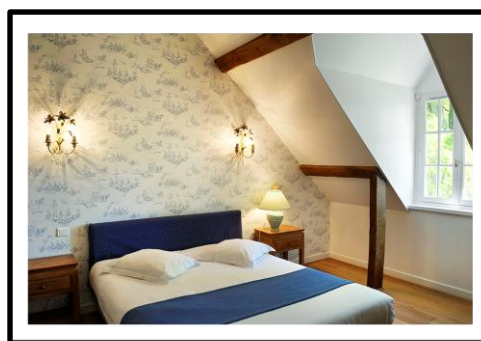
▪ **Esprit Hôtel : comme à la maison...**

28 chambres réparties au sein de la propriété comme suit :

- ✓ 3 duplex
- ✓ 9 chambres grand confort
- ✓ 9 chambres confort
- ✓ 5 chambres classique
- ✓ 2 chambres standard



Duplex



Chambre grand confort

▪ **Esprit dégustation : au gré des saisons autour d'une cuisine gourmande de notre Chef...**

- ✓ Petit-déjeuner servi sous forme de buffet au sein de la véranda
- ✓ Pauses café servie au Bar du Château, en salle de réunion ou dans un espace dédié à proximité de votre salle de réunion.
- ✓ Déjeuner au restaurant / menu « séminaire » classique (entrée – plat – dessert)
- ✓ Apéritif au Bar, dans la véranda ou le parc (formule « cocktail » ou à la carte)
- ✓ Dîner à la carte servi au restaurant / possibilité de créer un menu sur mesure : dîner de gala, dîner à thème, animation... (Sur demande)



RELAIS DES LANDES
D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps
Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89
www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com



▪ **Esprit affaires**

Notre salle de travail et nos salons privés sont mis à votre disposition ainsi que tout le matériel nécessaire au bon déroulement de vos réunions (paper-boerd, rétroprojecteur, écran...).
La configuration des salles sera mise en place selon vos besoins.

Les pauses comprennent jus de fruits, boissons chaudes, cakes, fruits...

▪ **Esprit loisir : un peu de détente durant votre séjour**

A disponibilité à l'hôtel :

- ✓ Piscine chauffée
- ✓ Jeux de société

Détail de chaque activité et devis sur demande

- ✓ Golf
- ✓ Team Building à thème : sportifs, ludiques, artistiques, etc...*
- ✓ Spectacles & animations en soirée : magie, soirée musicale, murder party...
- ✓ Balade sportive en quad, 4 x 4
- ✓ Zen attitude : massage shiatsu par un praticien diplômé
- ✓ Sport & nature : kanoé, tir à l'arc, VTT... avec nos partenaires
- ✓ Animation oenologique pendant votre dîner ou votre apéritif
- ✓ Visites culturelles (libre ou avec un conférencier) :
 - Châteaux de la Loire : Chambord, Amboise, Chenonceau, Blois, Cheverny, Chaumont sur Loire, Beauregar...
 - Le Clos Luce Maison de Léonard de Vinci à Amboise
 - Zoo de Beauval à St Aignan (Nouveauté 2012 couple de Pandas chinois)
 - Parc des minis châteaux et Aquarium à Amboise
 - Fantasy Forest, parcours dans les arbres à Mosnes
 - Visite de cave à Montlouis et Vouvray



RELAIS DES LANDES
 D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps
Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89
www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com



Exemples de Menus selon les produits de saisons

Déjeuner Assis

Entrées

Ballottines de volaille pavot & sésame et sa vinaigrette balsamique.

Mousseline au saumon & crevettes, crème au basilique et coulis de poivrons

Terrine en gelée de lapin aux petits légumes et herbes fraîches

Salade de l'océan aux saveurs de framboises

Croustillant de chèvre chaud

Viandes

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

Carbonnade de bœuf / Goulasch / bourguignon

Suprême de volaille aux pleurotes

Poisson du marché au beurre nantais et ses légumes du moment

Longe de porc sauce au citron vert et légumes du moment

Desserts

Poire pochée et son coulis

Profiteroles

Coupe glacée

Tarte fine aux pommes



RELAIS DES LANDES

D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps

Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89

www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com



Déjeuner Buffet

Panier de crudités :

*Concombres
Carottes
Tomates
Céleri rémoulade
Betteraves rouges
Choux blanc, pomme, noix*

Variations de Salades :

*Salades Niçoise
Champignons à la Grecque
Salade de Hareng, Pomme de terre
Salade Piémontaise
Œufs mimosas*

Assortiment de Viandes froides :

*Rôti de bœuf
Rôti de porc
Poisson entier en Bellevue
Volaille rôti*

Assortiment de Tartes Chaudes :

*Quiche Lorraine
Tarte Provençale
Tarte Chèvre Epinard
Pizza*

Assortiment de Charcuteries :

*Saucisson sec, Saucisson à l'Ail
Jambon de Parme
Salami
Bacon
Pâté de campagne
Andouillette*

Desserts :

*Tartelettes
Crème Renversée
Panier de fruits de saison
Fromage frais
Brownies*



RELAIS DES LANDES
D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps
Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89
www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com



Dîner

Les Entrées

Mousseline de Sandre et Saumon, Crème aux Herbes et Coulis de Poivrons

Carpaccio de poitrine de Canard Acidulé à l'Anis étoilé (supplément 3€)

Assiette de Foie Gras de Canard Maison (supplément 6€)

Courgette Façon Tartare, Mozzarella Marinée Basilic, Anchois et Crevettes

Les Plats

Lapin aux Parfums d'Hydromel, Abricots Rôtis et Polenta crémeuse

Pièce de Bœuf Taillée dans le Filet, Réduction de Chinon, Pommes Fondantes (supplément 5€)

Noisette d'Agneau aux Epices d'Orient Légumes du Soleil

Dos de lotte, Mikados de Légumes, Coco Agrumes (Supplément 4€)

Assiette de Fromages (supplément 5€)

Les Desserts

Poire Pochée à la Vanille légèrement Caramélisée

Tarte Fine aux Pommes au Miel de Pays

Fondant tout Chocolat crème Arabica

Fraisier

Glaces et Sorbets au Choix (3 boules)



RELAIS DES LANDES

D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps

Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89

www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com



Tarifs des Prestations

Pour vos séminaires nous vous proposons différentes formules offrant le meilleur compromis coût/convivialité. Ces forfaits comprennent systématiquement salle de travail, paper-boards, rétroprojecteur, écran...et ouverture sur la nature. Les pauses comprennent jus de fruits, boissons chaudes, cakes, fruits... Les repas, servi aux heures souhaitées, vous permettent de déjeuner et dîner à votre rythme et en fonction de votre planning.

Séminaire Journée (8h-18h) : Café d'accueil ♦ Pause-matin ♦ Déjeuner chaud ou buffet ♦ Pause-goûter

Séminaire Résidentiel : Chambre ♦ Petit déjeuner ♦ Déjeuner chaud ou buffet ♦ 2 pauses

Séminaire ½ résidentiel : Chambre ♦ Petit déjeuner ♦ Déjeuner chaud ou buffet ♦ 2 pauses ♦ Dîner

TARIFS €/ TTC

	15 Mai au 15 Sept.	15 Sept. au 15 mai
Journée (8h-18h)	50€	45€
Résidentiel Single	188€	148€
" Double	133€	108€
½ Résidentiel Single	164€	123€
" Double	121€	83€
Chambre seule / petit déjeuner	123€	98€
Déjeuner seul (33cl de vin inclus)	25€	25€
Dîner seul	30€	30€



Option Apéritif

Champagne / kir champagne, mélanges salés & petits fours **12€/pers**



~ Nous vous remercions d'accompagner votre réservation d'un règlement de 30% à la commande. Le solde est réglé le jour du séminaire. L'acompte n'est plus remboursable à compter de J-30.

A partir de J-3, toute annulation entraîne le règlement total du séminaire ~



Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information ou demande particulière, qui fera l'objet d'un devis spécifique, élaboré au mieux de vos aspirations.

N'hésitez pas à nous consulter ou à venir nous voir sur site. A bientôt

La direction du Relais des Landes



RELAIS DES LANDES
D7, lieu-dit "Les Landes" 41120 Ouchamps
Tél : +33 (0)2 54 44 40 40 - Fax : +33 (0)2 54 44 03 89
www.relaisdeslandes.com - info@relaisdeslandes.com