SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTIEL

Les Sept Fontaines

HÔTEL**** - SPA - RESTAURANT

“ Un lieu unique,
pour vos séjours d’affaires ”

La situation géographique de Tournus, ville gastronomique à mi-chemin entre le nord et le sud vous permet d’organiser un séminaire dépaysant à 3 heures de Paris, et 1 heure de Lyon.

Situé en bord de Saône, Tournus est le point d’orgue de la route des vins de la Bourgogne du Sud, à la charnière des vignobles du Chalonnais et du Mâconnais, lieu idéal pour découvrir le patrimoine Bourguignon dans le cadre d’un séjour d’affaires.

Pourquoi nous faire confiance ?

- Une **offre clé en main** hôtel, restaurant, centre de séminaires
- **39 chambres** dont 2 chambres triple supérieur, 2 chambres familiales, 2 suites
- Un **restaurant bistronomique**
- **Deux salles de réunion** toutes équipées
- Une **Chapelle totalement rénovée** pour des conférences ou repas d’entreprises
- Un **Caveau de dégustation**
- Un **SPA** avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam et 3 salles de massages

Nos salles de réunion

Nous mettons à disposition deux salles de séminaires totalement équipées pour le bon déroulement de votre réunion :

- Ecran de projection
- Sonorisation,
- Appareils de conférence téléphonique,
- Paperboard
- un stylo et bloc-notes par participant
- une bouteille d'eau individuelle

Capacité d'accueil
des salles de réunion

Salle	en "U"	Classe	Théâre	Banquet
La Crypte 47 m²	15	15	25	20
Le Chœur 95 m²	35	30	65	40
Le Chœur et La Crypte réunis 146 m²	/	/	80	60

Notre salle de réception une Chapelle du XIXème

Petit bijou de notre hôtel, notre Chapelle au style néogothique totalement rénovée vous offre un endroit privilégié pour vos évènements (conférences, banquets, cocktails, etc).

La Chapelle possède un matériel de sonorisation avec enceintes intégrées, et met à disposition tout le dispositif de sonorisation (micro à fil, micro portatif, etc).

Capacité d'accueil
de la chapelle

Salle	Théâre	Banquet	Cocktail
La chapelle 146 m²	**120**	**110**	**150**

Notre patio extérieur

Notre patio extérieur d'une surface de 300m² pourra être aménagé pour accueillir des expositions ou manifestations professionnelles.

Aménageable avec un chapiteau ou tonnelle, cet espace pourra accueillir jusqu'à 300 personnes.

Ateliers œnologiques

dans notre Caveau de dégustation

Rassemblez et fédérez vos équipes via différents ateliers animés par notre sommelière :

- Ateliers œnologiques,
- Initiation à la dégustation,
- Dégustation à l'aveugle,
- Quizz et jeux autour du vin,
- Et autres dégustations personnalisées

Découvrez plus d'une cinquantaine de références de vins et spiritueux, de l'appellation régionale aux Grands Crus à la dégustation ou à l'achat.

Possibilité de privatiser le caveau pour une dégustation de groupe

Restauration possible sur place : planche de fromage, charcuterie, apéritif dînatoire, etc.

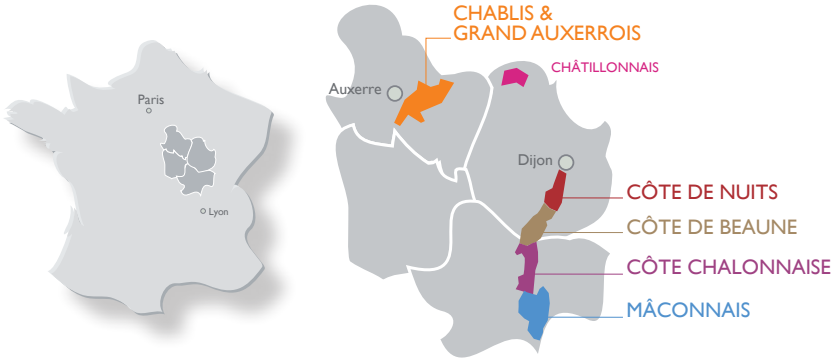
Le SPA des Sept Fontaines

Offrez un moment de détente à vos collaborateurs dans notre Espace Bien-Être :
piscine intérieure, jacuzzi, hammam, douche à expérience et salle de fitness.
Des soins et massages sont également proposés. Réservation à l'avance.

Vignobles et visites de caves

« L'archipel des vins de Bourgogne compte quatre grandes routes touristiques »

Notre hôtel étant situé au cœur du vignoble bourguignon sud, profitez également de la proximité des vignobles pour des visites en immersion chez les viticulteurs locaux et dans les vignes : balades à vélo, à pied ou encore en trottinettes Electriques Tout Terrain !



Canoë, vélo et autres activités Team Building en extérieur

Descentes en canoë de 7 à 14 km, circuits à vélos au bord de la Saône, Stand-up Paddle, accrobranche ou encore ULM.... Autant d'activités incentives extérieures qui sauront ravir vos collaborateurs !

Au cœur d'un site d'exception, nos équipes sont heureuses de vous proposer de nombreuses formules adaptées à votre événement.
D'un repas unique, au forfait à la journée mais aussi au séminaire en résidence avec des chambres grand confort, vous trouverez à coup sûr la bonne formule.

Nous vous accompagnons pour que votre séminaire corresponde au message et à l'image que vous souhaitez transmettre.

Séminaires à la carte

	FORFAITS	Prestations	Tarifs HT / TTC / pers.*
1	REPAS D'AFFAIRES	Du lundi au samedi midi	A partir de 28,30€ HT / 34€ TTC
2	JOURNÉE D'ÉTUDE	Café d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries)	A partir de 58,60€ HT / 66€ TTC
		Déjeuner en 3 plats	
		Forfait boissons (vin/eau/café)	
		Pause-café après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, bar à cakes)	
		Location salle de réunion équipée	
3	SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL	Forfait journée d'études	A partir de 245€ HT / 265€ TTC
		Dîner en 3 plats	
		Forfait boissons (vin/eau/café)	
		Hébergement	
		Petit-déjeuner	
		Hébergement**	33 chambres confort / 2 chambres familiales 2 chambres triple supérieure / 2 suites

Salle "La Crypte"

*Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021 - **Taxe de séjour : 1,30€ par nuit et par personne.

Pour optimiser vos réunions, notre chef Stéphane Grégoire propose des déjeuners rapides composés avec beaucoup d'attention.

Vous pourrez déguster aussi des mets d'exception concoctés par notre chef et ses équipes.
Une cuisine savoureuse et raffinée dans un style bistronomique vous sera proposée dans notre restaurant ou dans la salle que vous aurez réservé.

Tarifs* buffets déjeuner

4 formules

Buffet servi en salle pour un gain de temps durant le déjeuner.

"Le Classique" 16,30€ HT 18€ TTC

- Rillettes & Tartines
- Charcuteries
- Fromages
- Œuf mimosas
- Salades « Poke bowl » :
  - Lentilles/saucisses
  - Salade Healthy
  - Œuf meurettes
- Quiche Lorraine
- Mousse au chocolat, Panacotta, Cake

L'Urbain "Street Food" 20€ HT 22€ TTC

- Wrap (poisson, viande ou légumes)
- Bruschetta
- Guacamole, Chips & Légumes
- Salades « Poke bowl »
  - Salade Grecque
  - Coleslow choux/carottes
  - Pad Thaï Froid
- Fish and chips,
- Panzerotti, paninis
- Beignets, Eclair, Tartelettes

"Le Manège Gourmand" 22,70€ HT 25€ TTC

- Club Sandwich
- Mini pan-bagnat
- Sucette foie-gras / popcorn
- Salades « Poke bowl »
  - Tomate/mozza
  - Conchiglionis farçis
  - Caesar Salade
- Mini burgers / Mini hot-dogs / Croques Monsieurs
- Brochettes de bonbons, Cup cake, Crêpes ou gaufre,

"En plein voyage de saveurs" 25,40€ HT 28€ TTC

- Soupe Miso
- Sushis californiens
- Makis
- Rouleau de printemps
- Salades « Poke bowl »
  - Salade Thaï aux légumes
  - Salade Thaï aux gambas
  - Salade Thaï au thon
- Samossa, Nems, Accras
- Croustillants banane/chocolat, Boules de coco, Mochis

**Tarifs € HT/TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021*

Tarifs* déjeuners et dîners

5 formules

"Menu du marché" 30,90€ HT 34€ TTC

Entrée, plat, dessert

"Le gourmand" 40,90€ HT 45€ TTC

Tartare de Thon Rouge Ponzou, crevette de Kadaïf & Avocat

ou Panacotta Parmesan façon bruschetta

Quasi de veau, mille feuilles de pomme de terre & légumes de saison

ou Poisson selon arrivage, écrasé de pomme de terre au wasabi, cremolata et amandes

(Assiette de fromages + 5€)

Tartelette au citron, meringue en deux façons

"L'authentique" 53,60€ HT 59€ TTC

Saumon mariné à l'hibiscus, déclinaison de céleri & pickles

ou Lingot de foie gras, gelée et chutney de saison, brioche

Volaille de Bresse en deux cuissons, Riz cantonnais de choux-fleurs

ou Filet de Bar rôti, petits pois à la française, Pomme de terre confite & jus tranché

(Assiette de fromages + 5€)

Sphère chocolat Extra-Bitter, Coeur fruits exotiques

"L'audacieux" 68,20€ HT 75€ TTC

Risotto de céleri au vin jaune, Saint Jacques & émulsion au safran

ou Carpaccio de Gambas, Agrumes & Pickles

Foie-Gras poêlé, polenta de Savoie, fruits et légumes de saison

ou Lingots de foie gras, gelée et chutney de saison & sa brioche

Sorbet Cassis au Marc de Bourgogne

Caille Farcie, riz cantonnais de choux-fleurs, Jus de viande à la Truffe

ou Filet de Sandre rôtie, petits pois à la française, Pomme de terre confite & jus de viande

Assiette de fromages de la région

Saint-Honoré à la vanille & Praliné

Forfait vins et boissons

Les forfaits sont indiqués sur la base d'une bouteille pour 6 personnes, les tarifs varient selon la gamme de vins choisis

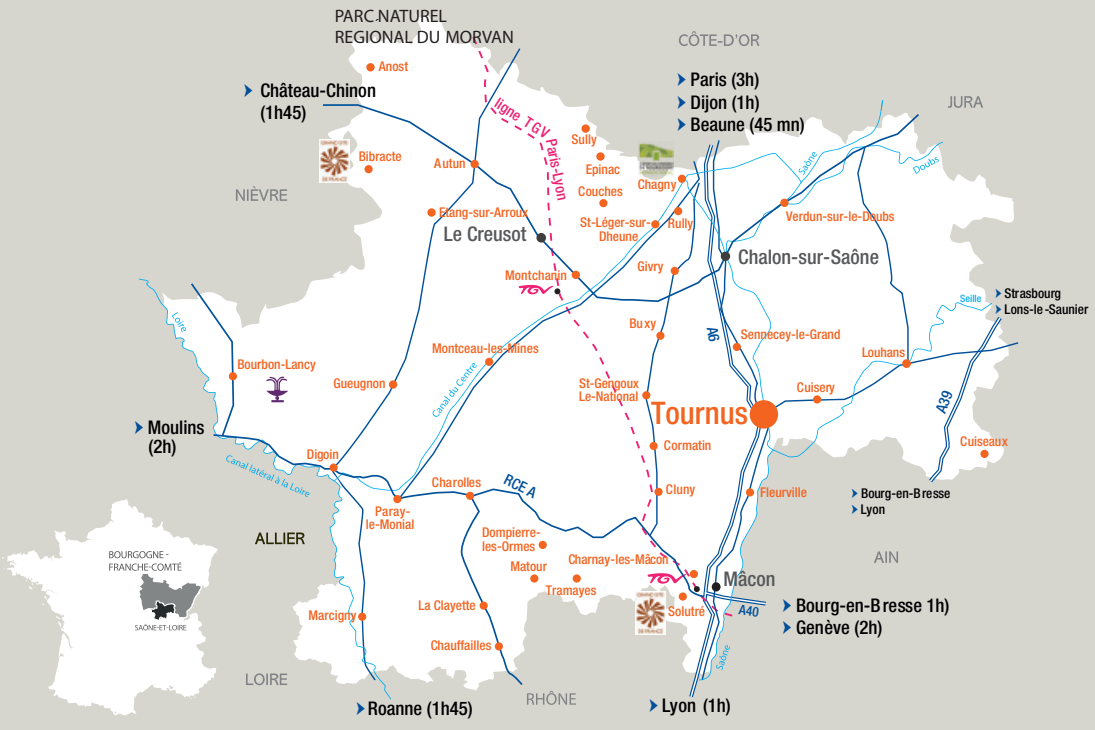
Forfait sans alcool : 4,55 €HT / 5 €TTC pers.
Eau plate, eau gazeuse, café

Forfait classique : 12 €HT / 14 €TTC pers.
Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

Forfait intermédiaire : 18,70 €HT / 22 €TTC pers.
Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

Forfait Supérieur : 25,30 €HT / 30 €TTC pers.
Vin blanc, vin rouge, coupe de crémant, eau plate, eau gazeuse, café

**Tarifs € HT/TTC/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2021*



ACCÈS ET TRANSPORTS

TRANSPORT EN COMMUN

Accès gare de Tournus à 5 min à pieds, ligne directe depuis Lyon et Dijon. Gare TGV à Mâcon-Loché ou Montchanin Le Creusot (à 15 min en TER ou voiture).

VOITURE

Autoroute A6, sortie 27 "Tournus" (à 3 minutes de l'Hôtel), à 1 heure en voiture de Dijon et Lyon.

STATIONNEMENT

Parking souterrain payant d'une capacité de 40 places (réservation à l'avance) équipé de 10 bornes de recharge électrique.

Parking extérieur fermé d'une capacité de 25 places et 4 bornes de recharge électrique.

- Voies routières
- Gare TGV
- Grands sites de France
- Les Climats du vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial de l'UNESCO
- Station thermale

(--h : Distance calculée depuis TOURNUS)

EGIDIUS Conseil - 1608321 - © Envato Elements

Les Sept Fontaines
HÔTEL**** - SPA - RESTAURANT

Hôtel Les Sept Fontaines**** - 1 Avenue de la Résistance - 71700 TOURNUS

Tél. 03 85 36 06 06 • Fax. 03 85 36 69 00 • contact@hotel-les7fontaines.com

www.hotel-les7fontaines.com

Hôtel Les Sept Fontaines****, un établissement du Groupe HBI

Conditions générales de vente sur demande.