



SÉMINAIRES

LSF

Les Sept Fontaines

HÔTEL - SPA - RESTAURANT



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



L

La situation géographique de Tournus, ville gastronomique à mi-chemin entre le nord et le sud vous permet d'organiser un séminaire dépaystant 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

Les deux salles de réunions, séparées par une cloison amovible permettant de créer un espace de plus de 140m².

Les salles de réunion et équipements sont nettoyés et désinfectés régulièrement. La capacité d'accueil de nos salles a été réduite et nous fournissons gratuitement :

- du gel hydroalcoolique
- un stylo et bloc-notes par participant
- une bouteille d'eau individuelle

Salle
Le Chœur



Capacité d'accueil des salles de réunion

Salle	en "U"	Classe	Théâtre	Banquet
La Crypte 47 m ²	15	15	25	20
Avec distanciation sociale*	8	8	13	12
Le Chœur 95 m ²	35	30	65	40
Avec distanciation sociale*	18	18	30	20
Le Chœur et La Crypte réunis 146 m ²	/	/	80	60
Avec distanciation sociale*	/	/	40	40

*Les chiffres affichés prennent en compte une distanciation d'environ un mètre entre chaque participant

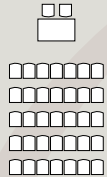
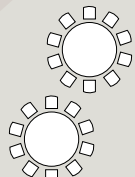
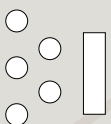
Notre salle de réception une Chapelle du XIX^{ème}

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 portable, etc).



Capacité d'accueil de la chapelle

Salle	Théâtre	Banquet	Cocktail
La chapelle 146 m ²			
	120	120	150
Avec distanciation sociale*	80	60	100

*Les chiffres affichés prennent en compte une distanciation d'environ un mètre entre chaque participant



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

R

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

D

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. Accès 2h inclus pour chaque réservation de chambre. Des soins et massages sont également proposés. Réservation à l'avance.



Vignobles / Visites de caves

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 !



FORFAIT
Journée d'étude

47€ht
à partir de

par personne
(minimum 15 personnes)

REPAS
compris



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	Tarif HT/ pers.*
1 REPAS D'AFFAIRES	Du lundi au samedi midi	A partir de 27 €
2 JOURNÉE D'ÉTUDE	Café d'accueil (boissons chaudes, jus de fruits) Buffet déjeuner en pause "classique" Forfait boisson (vin/eau/café) Pause-café après-midi (boissons chaudes, jus de fruits, bar à cakes) Location salle de réunion équipée	A partir de 47 €
3 SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL	Café d'accueil Buffet déjeuner Menu déjeuner / dîner / forfait vins et boissons Pause-café après-midi Location salle de réunion équipée Hébergement**	3 formules 4 formules 5 formules 3 formules 4 salles 33 chambres confort / 2 chambres familiales 2 chambres triple supérieure / 2 suites



*Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2020 - **Taxe de séjour : 1,30€ par nuit et par personne.

Tarifs*

CAFÉ D'ACCUEIL 3 formules	Tarif HT/ pers.	En permanent, réapprovisionné durant la réunion
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales	3 €	6 €
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales et trois viennoiseries	4,55 €	8 €
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales, trois viennoiseries, corbeille de fruits & brioche aux pralines	6 €	12 €

PAUSE CAFÉ APRÈS-MIDI 3 formules	Tarif HT/ pers.	En permanent, réapprovisionné durant la réunion
Café, thé, jus de fruits, sodas, eaux minérales, bar à cakes	4,55 €	8 €
Lait de soja, lait d'amande, smoothies aux Fruits, brochettes de Fruits, assortiments de graines et fruits secs	5,50 €	10 €
Café, thé, jus de fruits, sodas, eaux minérales, Candy bar, mignardises	6,50 €	12 €

LOCATION DE SALLE 4 salles	La Crypte	Le Chœur	La Crypte + le Chœur	La Chapelle**	Le Patio extérieur**
½ journée	125 €	167 €	209 €	625 €	625 €
Journée entière	167 €	209 €	292 €	1250 €	1250 €

Les tarifs de location de La Chapelle et du Patio extérieur indiqués peuvent être revus en cas de réservation de prestations auprès de nos équipes (apéritif, dîner ou déjeuners, etc).



*Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2020 - **Tarif brut sans prestations en sus.



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 bistrannique vous sera proposée dans notre restaurant ou dans la salle que vous aurez réservé.

La pause
déjeuner
14€ht
à partir de
par personne



Tarifs* buffets déjeuner

4 formules

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

“Le Classique” 14€

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

L'Urbain “Street Food” 18€

- 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€

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

“En plein voyage de saveurs” 26€

- 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/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2020

Tarifs* déjeuners et dîners

5 formules

"100% Bourgogne"

27€

Traditionnels œufs meurette
ou Soupe à l'oignon revisitée
Cuisse de volaille de Bresse
farci aux écrevisses,
farçons et sauce Nantua
Cerveau de canuts
ou **B**aba au rhum, crémeux
et confit de cassis

"Menu du marché"

27€

Entrée, plat,
dessert

"Le gourmand"

41€

Tartare de Thon Rouge Ponzou,
crevette de Kadaïf & Avocat
ou **P**anacotta Parmesan façon bruschetta
Quasi de veau, mille feuilles de pomme
de terre & légumes de saison
ou **P**oisson 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"

54€

Saumon mariné à l'hibiscus,
déclinaison de céleri & pickles
ou **L**ingot de foie gras, gelée
et chutney de saison, brioche
Volaille de Bresse en deux cuissons,
Riz cantonnais de choux-fleurs
ou **F**ilet de Bar rôti, petits pois à la française,
Pomme de terre confite & jus tranché
(Assiette de fromages + 5€)
Sphère chocolat Extra-Bitter,
Cœur fruits exotiques



"L'audacieux"

69€

Risotto de céleri au vin jaune,
Saint Jacques & émulsion au safran
ou **C**arpaccio de Gambas, Agrumes & Pickles
Foie-Gras poêlé, polenta de Savoie,
fruits et légumes de saison
ou **L**ingots 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 **F**ilet de Sandre rôti, 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 € / pers.

Eau plate, eau gazeuse, café

Forfait classique : 12 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

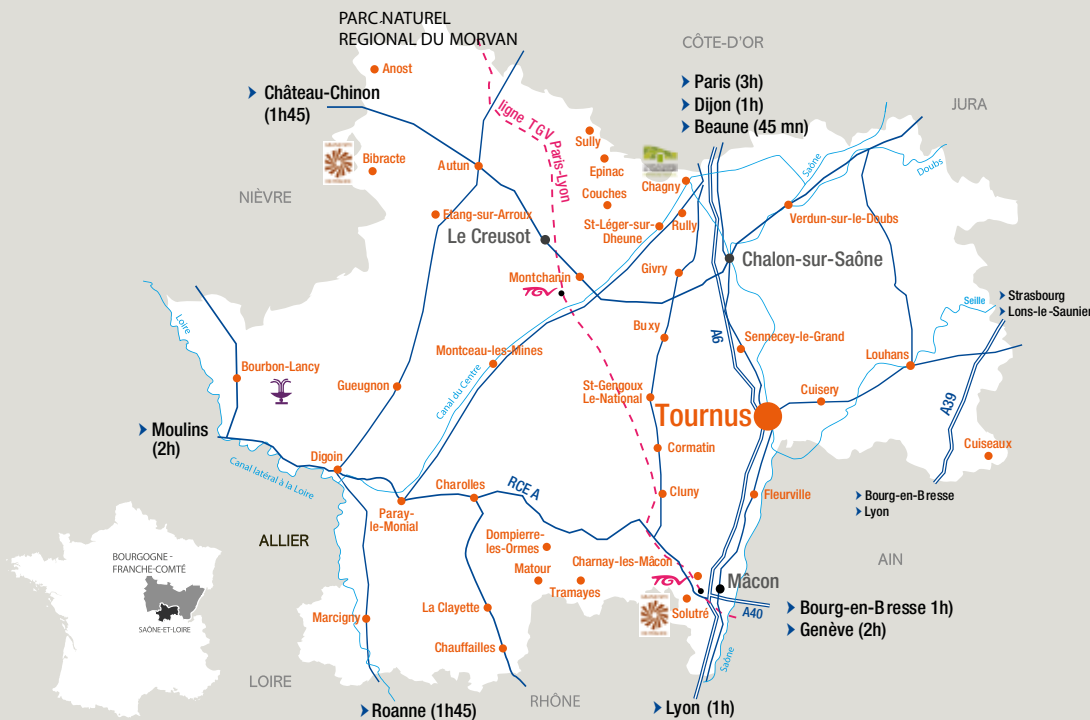
Forfait intermédiaire : 19 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, café

Forfait Supérieur : 26 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, coupe de crémant,
eau plate, eau gazeuse, café

*Tarifs € HT/pers. - Tarifs valables jusqu'aux 31/12/2020



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.



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