

LES LIEUX À CONNAÎTRE

LE CHÂTEAU SAINT-MICHEL RULLY (71)



15 rue Saint-Laurent - 71150 Rully

www.chateau-saint-michel-hotel-rully.hotelmix.fr

Tel.: +33(0)3 85 87 22 97

marc@grandcruhotel.com

LE LIEU

Construit en 1863, le château Saint-Michel, sur les hauteurs de Rully, au cœur de la Bourgogne, après avoir fait office d'école hôtelière, s'est spécialisé dans la tenue de séminaires autour du vin. Visites de caves, des vignes alentour et dégustations avec Mathieu, expert, y sont proposées. On peut y organiser : petits-déjeuners, déjeuners, cocktails, dîners... Le château a su garder son authenticité avec sa chapelle, ses meubles de styles et ses dorures. Ici, les matériaux sont nobles (bois, pierre et marbre) et la décoration raffinée (tableaux, stuc et belles tapisseries de style baroque). Le site dispose d'un parc de trois hectares à découvrir depuis la terrasse.

LE PLUS

Hôtel 3 étoiles, l'établissement dispose de 15 chambres dont 7 suites et se situe à 14 km du Parc des Expositions de Chalon-sur-Saône, il est donc idéal pour la tenue de comités de direction ou de réunions de débriefing post-salons.

CAPACITÉS

Deux salles de 95 et 40 m². Une cave de 850 m².

COMMENT S'Y RENDRE ?

Train : 9 trains par jour au départ de Paris Gare de Lyon (de 2h33 à 3h43).

Voiture : A6a puis D 1074, D 974, D 906 et D 981. **S.M.**

EAT LAB SURESNES (92)



5 rue Perronet - 92150 Suresnes

www.eat-sentive.com

Tel.: +33(0)1 41 11 10 04

info@eat-sentive.com

LE LIEU

Imaginé comme un cocon accueillant et modulable, l'atelier événementiel Eat Lab est conçu autour de la cuisine. Normal, depuis 2003, c'est bien l'identité qui lie le groupe Eat Sensitive dont il est l'émanation, à ses clients. Tout en conservant ses valeurs de convivialité et de partage, sa direction rêvait de pouvoir accueillir ses clients comme à la maison et a donc pensé le lieu pour les événements professionnels, dans un cadre original et chaleureux. Entièrement équipé pour accueillir réunions et formations, le site comprend une cuisine pour l'organisation de teambuilding d'entreprises. Le temps d'un atelier mené par des chefs, les collaborateurs sont transformés en véritable brigade de cuisine.

À son issue, le repas est partagé entre les participants.

LE PLUS

Le lieu accueille tout type d'animations de teambuilding (escape game digital quizz oenologie, BD, etc.) Les chefs d'Eat Sensitive proposent des repas à table (de 6 à 25p.) ou en buffet, à l'issue des réunions.

CAPACITÉS

Réunion jusqu'à 35 personnes. Animation culinaire jusqu'à 40 personnes.

TARIFS

Location brute : à partir de 650 euros HT pour une demi-journée

Package cours de cuisine : à partir de 125 euros HT/personne

Autres animations de teambuilding : à partir de 60 euros HT/personne

COMMENT S'Y RENDRE ?

Tramway : T2, arrêt Belvédère. Bus : 244, arrêt De Gaulle.

Train : de Paris St-Lazare, arrêt Suresnes Mont-Valérien. **S.M.**