

CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS
SUR MESURE...



Château Vaudois
Côtes de Provence



SÉMINAIRE



Château Vaudois est le chemin à emprunter pour assouvir l'envie de partager un **moment d'art de vivre** remarquable et unique.

L'un des hauts lieux du vignoble provençal, un **cadre prestigieux** à mi-chemin entre Cannes et Saint-Tropez, ouvre ses portes pour partager sa culture, son patrimoine viticole et conter l'histoire atypique de ses vignes et de ses vins.

Une **dégustation commentée** des crus, une visite de cave et des chais ou encore une balade dans les vignes permettent de mieux comprendre la culture et le caractère de cette terre généreuse, lumineuse qui porte l'empreinte de son terroir et des hommes qui la cultivent.

Dans le **cadre d'évènements privés ou professionnels**, pour des moments précieux de célébration ou les rendez-vous business, Château Vaudois met en scène ses salles de réception pour recevoir ses hôtes privilégiés.



NOS ATOUTS

*Château Vaudois vous offre un cadre prestigieux pour
un événement unique, exclusif et sur mesure...*

NOS ATOUTS

- Plusieurs espaces qui laissent un large choix de combinaisons
- L'exclusivité des lieux (1 manifestation à la fois)
- Capacité de 250 couverts en extérieur et de 200 couverts en intérieur
- Un traiteur exclusif, labellisé Maître Restaurateur, pour une organisation clé en main
- Des propositions de restauration tout inclus
- Un contact personnalisé avec notre responsable événementiel
- Le mobilier inclus dans le tarif
- Possibilité d'hébergement dans un hôtel***** à 3 minutes du Château
- Nombreux hébergements à proximité
- Proximité des axes autoroutiers

*** CONTACT:**

Service événementiel

chateauvaudois@delliresort.com - Tél. 04 94 81 49 41

OFFRE VALABLE 3 MOIS APRÈS LA DATE D'ENVOI DU DOCUMENT



SALLE AUX ÉTOILES





SALLE AUX ÉTOILES

La salle aux étoiles, véritable œuvre architecturale entièrement vitrée, domine le vignoble. Cette salle d'exception et sa terrasse offre un véritable théâtre de verdure cerné de vignes.

D'une superficie de 263m² intérieur donnant d'un côté sur la partie vinification et de l'autre sur une terrasse dominant le vignoble de 293m², cet espace est doté d'installation de dernière technologie.

EQUIPEMENT :

Climatisation, Chauffage, Ecrans de projection, Vidéo projecteur, Lecteur DVD, Micros VHF, Sonorisation, Paper board, Accès Internet WIFI, Enceinte, Ecran plasma, Mobilier de réunion.

| | SURFACE | STYLE THÉÂTRE | STYLE CLASSE | TABLE EN U | STYLE PRÉSIDENT | TABLE RONDE | COCKTAIL |
|-----------------------|-------------------|---------------|--------------|------------|-----------------|-------------|----------|
| | | | | | | | |
| SALLE AUX ÉTOILES (1) | 174m ² | 220 | 100 | 70 | x | 150 | 220 |
| SALLE AUX ÉTOILES (2) | 89m ² | 80 | 50 | 45 | x | 100 | 120 |
| SALLE AUX ÉTOILES | 263m ² | x | x | x | x | 250 | 350 |
| PARVIS | 293m ² | x | x | x | x | x | 200 |
| SALLE DE DÉGUSTATION | 23m ² | x | x | x | 16 | x | x |



SALLE AUX ÉTOILES





IMPLANTATION DES BÂTIMENTS





SALLE DU CHÂTEAU





SALLE DU CHÂTEAU

La salle du château dévoile son caractère intimiste avec sa cheminée et ses baies vitrées offrant une vue imprenable sur un patio andalou et un magnifique jardin à la française. A la belle saison, l'immense terrasse et ses platanes centenaires situés aux pieds des vignes, invitent à passer des soirées magiques sous les étoiles.

EQUIPEMENT :

Climatisation, Chauffage, Ecran de projection, Vidéo projecteur, Wifi, Mobilier de réunion

La vinothèque d'une superficie de 42m² est l'espace intimiste de la salle du Château. Cette salle de prestige, avec son patio et sa bibliothèque en mezzanine, est un lieu solennel où peuvent être organisés repas d'affaires et séminaires restreints.

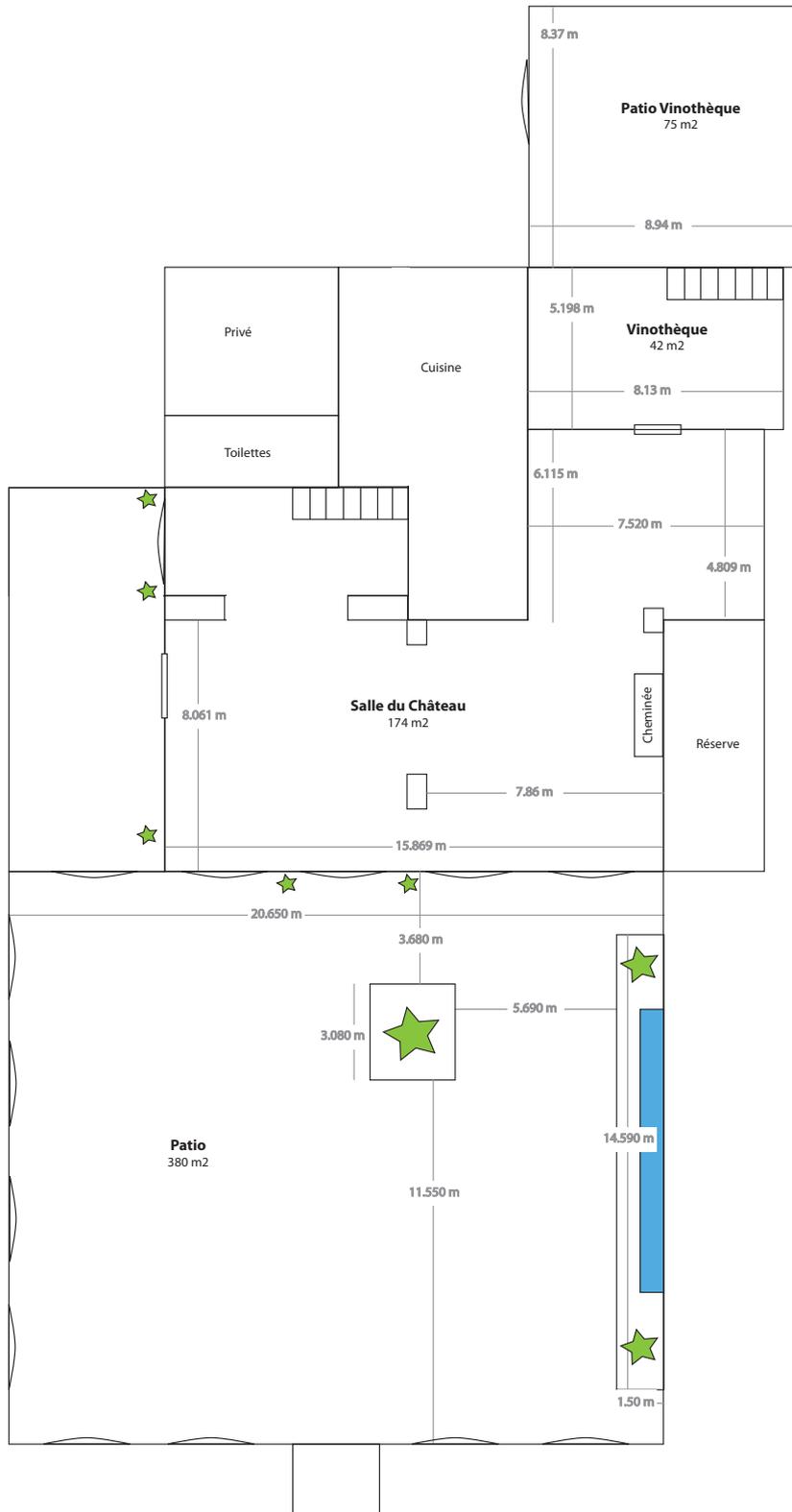
EQUIPEMENT :

Climatisation, Chauffage, Ecran plasma, Lecteur Blu-Ray, Mobilier de réunion

| | SURFACE | STYLE THÉÂTRE | STYLE CLASSE | TABLE EN U | STYLE PRÉSIDENT | TABLE RONDE | COCKTAIL |
|-------------------------------|-------------------|---------------|--------------|------------|-----------------|-------------|----------|
| | | | | | | | |
| <i>SALLE DU CHÂTEAU</i> | 174m ² | 100 | 40 | 30 | x | 120 | 150 |
| <i>PATIO ANDALOU</i> | 380m ² | x | x | x | x | 250 | 400 |
| <i>JARDIN À LA FRANÇAISE</i> | | x | x | x | x | x | 400 |
| <i>VINOTHÈQUE</i> | 42m ² | 30 | x | x | 12 | 30 | 40 |
| <i>PATIO DE LA VINOTHÈQUE</i> | 75m ² | x | x | x | x | 60 | 80 |



SALLE DU CHÂTEAU





TRAITEUR





CAFÉ D'ACCUEIL ET PAUSE CAFÉ

Café d'accueil

- > Café et thé
- > Jus de fruits et eaux-minérales
- > Assortiments de viennoiserie

Pause café

- > Café et thé
- > Jus de fruits et eaux-minérales
- > Assortiment de sucrés - 3 pièces au choix

- Cookies
- Brownies
- Brochette de fruits
- Sablé breton
- Financier
- Pâte de fruit

Cake: banane citron chocolat

Smoothies: fraise nature au thym banane créole au combava chocolat noir cannelle



MENU DÉJEUNER

DÉJEUNER

- Nougat de chèvre frais aux éclats de fruits à coques, brut d'olivettes
- ou Yakitori de saumon à la citronnelle, façon gravlax aux écorces d'orange
- ou Fraîcheur d'artichauts violets, salaison ibérique, crumble de Parmesan, écume de roquette
- ou Feuilleté de rougets en filet à la fleur de thym, espuma d'olivette

- Tranche épaisse de saumon fricassé de pleurote aux amandes
- ou Suprême de volaille fermière, dressé comme une tartelette à la tomate
- ou Compressé d'agneau laqué aux épices douces, jus perlé aux olives Tagliasca

- Sablé provençal à l'anis, fruits de saison, marinade de picholine
- ou Tartelette fondante au chocolat, grué perle de lait à la passion
- ou Entremet (parfum au choix)

BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille / 2 pers.)

Vins: V de Vaudois Rosé / V de Vaudois Blanc / Château Vaudois Rouge (1 bouteille / 3 pers.)

Café



ANIMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

ATELIER OENOLOGIQUE - DE LA VIGNE AU VIN - DURÉE 1H

- Présentation du domaine et de son histoire
- Explication du chemin du raisin
- Visite de la cave de vinification et des chais
- Dégustation de 3 vins du Domaine Château Vaudois

INITIATION GOLFIQUE - GOLF DE ROQUEBRUNE RESORT*** - DURÉE 1H30**

- Située à 2 min du Château Vaudois
- Initiation avec nos pros - Matériel fourni
- Groupe de 10 personnes par pros

COURS DE CUISINE - DURÉE 2H

- Préparation d'un mets avec les explications d'un chef «Maître Restaurateur»
- Mets préparé et recette remis à chaque participant

TRANSPORT

- Transport assuré par nos soins
- Véhicule de 7 à 55 places

TARIF SUR DEMANDE EN FONCTION DU TRAJET

HÉBERGEMENT

- Hôtel «Le Daya» sur le Golf de Roquebrune Resort
- 5 Suites de prestige
- Tarif spécial pour les séminaires

TARIF SUR DEMANDE EN FONCTION DE LA SAISON



L'Esprit d'un lieu...





CHÂTEAU VAUDOIS





Château Vaudois

Route de Saint-Aygulf - 83520 ROQUEBRUNE SUR ARGENS

Tél. 04 94 81 49 41 - chateau-vaudois@wanadoo.fr

WWW.DELLI-RESORT.COM