



# SE RÉUNIR EST UN PLAISIR

*Votre séminaire*

**GOURMAND AU VERT**

*Au cœur de la forêt,  
à Saint-Germain-en-Laye, à 30 min de Paris*

  
**CAZAUDÉHORE**



# Une maison, une histoire

**PLAISIR DES SENS, PARTAGE,  
BIENVENUE CHEZ CAZAU !**

En 1928, tout commence par une buvette de stade. Au fil des ans, trois générations de la famille éponyme se succèdent chez Cazaudehore pour façonner le restaurant et l'hôtel, en deux bâtisses qui se font face, la maison forestière accueillante et chaleureuse que l'on connaît aujourd'hui.



**DÉJEUNEZ DANS NOTRE VÉRANDA OU SUR  
LA TERRASSE OMBRAGÉE AUX BEAUX JOURS**





# Des salles lumineuses

## 4 SALLES DE SÉMINAIRE

- › à la lumière naturelle
- › en rez-de-jardin ou à l'étage
- › équipement vidéoprojection/visio
- › Wifi haut débit
- › de 4 à 50 personnes



**SALLES REINE MARGOT, MADAME DE MONTESPAN, MADAME DE SÉVIGNÉ**  
en rez-de-jardin, une salle modulable de 35 m<sup>2</sup> à 175 m<sup>2</sup>




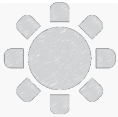

**SALLE MAURICE DENIS**, à l'étage, 28 m<sup>2</sup>



**SALON DEBUSSY**, au rez-de-jardin, 27 m<sup>2</sup>



**SALLE MOLIERE**, à l'étage, 45 m<sup>2</sup>

		Surface	Disposition en U	Disposition en banquet	Disposition en cocktail	Disposition en théâtre
	Nom de la salle *	m <sup>2</sup>				
rez-de-jardin	Reine Margot	60	26	46	50	40
	Madame de Montespan	80	24	60	60	46
	Madame de Sévigné	35	12	28	25	15
	Mesdames de Sévigné et de Montespan	115	40	90	100	46
	Mesdames et la Reine	175	/	/	160	/
RDC						
étage	Claude Debussy	27	/	20	25	15
	Maurice Denis	28	14	28	25	15
	Molière	45	16	30	40	25

#### Les équipements disponibles :

- Écran LCD
- Vidéoprojecteur
- Système de visioconférence
- Enceinte mobile avec micro
- Paperboard
- Kit de réunion

\* Toutes ces personnalités ont été de passage à Saint-Germain-en-Laye à un moment de leurs vies.



# La restauration

UNE CUISINE FUSION AUX DISCRÈTES  
INFLUENCES JAPONISANTES

UNE CUISINE DE SAISON QUI MET  
EN VALEUR LES PRODUITS

UNE CUISINE FAIT MAISON



Au fil des saisons, du marché et de son inspiration, notre chef de cuisine, Pascal Lognon-Duval vous concocte des déjeuners et dîners inspirants.

Passé par les cuisines de Taillevent et Guy Martin (2 étoiles Michelin dans son restaurant d'Osaka), Pascal Lognon-Duval veille à mettre en valeur le produit : il "désucre, désale et dégraisse" au maximum.

Faites-lui part de vos éventuelles contraintes alimentaires, il saura imaginer le menu parfait.

UN CAFÉ D'ACCUEIL DYNAMISANT

UN PETIT DÉJEUNER GÉNÉREUX

DES PAUSES GOURMANDES  
FAITES MAISON

UN DÉJEUNER RAPIDE ET SAVOUREUX

UN DÎNER RAFFINÉ ET CONVIVIAL



# Vos menus

## Choix du chef

### AU DÉJEUNER

Exemple de menu, non contractuel

#### LA GRENAILLE

en salade et hareng à l'huile,  
frisée jaune acidulée

ou

#### LA LENTILLE

en velouté, crème montée fumée

#### LA DAURADE

risotto de betterave, fumet au basilic

ou

#### LE MAGRET DE CANARD

rôti, navet daikon et figues rôties,  
jus court à l'ail

#### LA GOURMANDISE

Le flan

ou

La tarte exotique

## Votre choix

à nous transmettre  
avant votre venue

### AU DÎNER

#### LE TOURTEAU

à la moutarde, caviar de betterave à la sésame

ou

#### LA VOLAILLE

en roulade et salade folle

ou

#### LE BUTTERNUT

en velouté, œuf parfait, écume au basilic

#### LE LIEU JAUNE

écrasé de pomme de terre,

sauce vierge aux légumes

ou

#### LE QUASI DE VEAU

mijoté de carottes multicolores,

jus à la marjolaine

ou

#### LE RISOTTO du potager

#### LA GOURMANDISE

Sélection de trois fromages affinés

ou

Tarte Tatin

ou

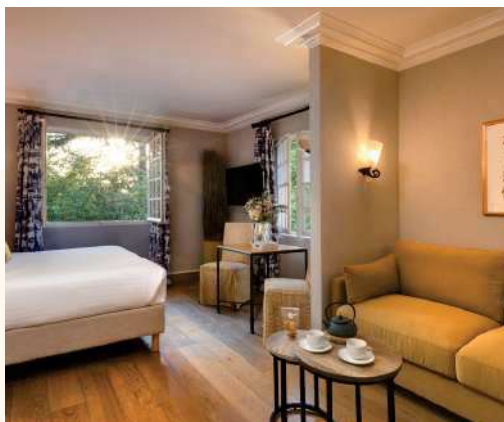
Royal chocolat

Les menus peuvent être adaptés à vos contraintes alimentaires.

# Des chambres de charme

**L'HÔTEL\*\*\*\***

30 CHAMBRES DE 24 M<sup>2</sup> DONT :  
5 SUITES DE 30 À 32 M<sup>2</sup>  
11 TWIN





# Nos forfaits

## LA JOURNÉE D'ÉTUDE

**Les essentiels  
pour une réunion  
productive**

à partir  
de  
**99 €HT/pers.**

- L'équipement de la salle de réunion : écran, paperboard, bloc-notes, stylos et eaux
- Deux pauses gourmandes comprenant café, thé, jus d'orange, bonbons et gâteaux faits maison
- Un déjeuner en 3 services à base de produits frais, eaux, 1 bouteille de vin pour 3 et café

## LE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

**Le plaisir de se  
réunir en version  
"tout inclus"**

à partir  
de  
**249 €HT/pers.**

- Le forfait Journée d'étude
- Un dîner en 3 services à base de produits frais, eaux, 1 bouteille de vin pour 3 et café
- Une nuit en chambre double avec petit déjeuner

### Et en option, selon vos envies :

- Un café d'accueil
- Un teambuilding sportif, culinaire, culturel...
- Une soirée musicale, dansante
- Des salles de sous-commission
- Un apéritif (champagne, cocktail...) et ses feuilletés
- L'open bar jusqu'à minuit
- Un repas gastronomique en 3 plats et son accord mets-vins
- Un repas sous forme de buffet
- Un cocktail dinatoire



# Profiter de votre journée/séjour



## **BALADE EN VÉLO OU À PIED DANS LA FORÊT**

Allez jusqu'au château de Saint-Germain-en-Laye en vélo  
ou pour faire votre footing le matin !



## **TEAMBUILDING**

Quelles que soient les attentes de  
votre équipe : cohésion par le  
sport, le jeu ; la détente ou autre,  
nous travaillons avec des agences  
et des prestataires alentours pour  
répondre à tous vos besoins.

## **JEUX À DISPOSITION**

Molky, pétanque, fléchettes,  
Puissance 4 géant, dames et  
échecs... autant d'occasions  
de se détendre et de se défier  
entre collègues !

# NOUS REJOINDRE



**1, AV. DU PRÉSIDENT KENNEDY  
78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE**



## VENIR EN TRANSPORTS

Depuis la Place de l'Étoile à Paris  
(30 min) :

- RER A, arrêt Saint-Germain-en-Laye
- Tram 13, arrêt Camp des Loges



## VENIR EN VOITURE

A13, 2<sup>e</sup> sortie Saint-Germain-en-Laye  
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison  
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye



**cazaudehore.fr**



Parking de  
60 places sur place



Bornes électriques  
de chargement



## NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !



**Aurélie Quinzano**, commerciale

✉ [seminaires@cazaudehore.fr](mailto:seminaires@cazaudehore.fr)

☎ +33 (0)1 30 61 64 61



**Marie Delas**, responsable  
communication, partenariats

✉ [marie@cazaudehore.fr](mailto:marie@cazaudehore.fr)

☎ +33 (0)1 30 61 64 60



*Niché au cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye,  
Cazaudehore est proche par son accessibilité et lointain par le sentiment  
d'évasion qu'il procure.*