

SE RÉUNIR EST UN PLAISIR

VOTRE **SÉMINAIRE** CHEZ



CAZAUDEHORE

UNE ÉCHAPPÉE BELLE AUX PORTES DE PARIS

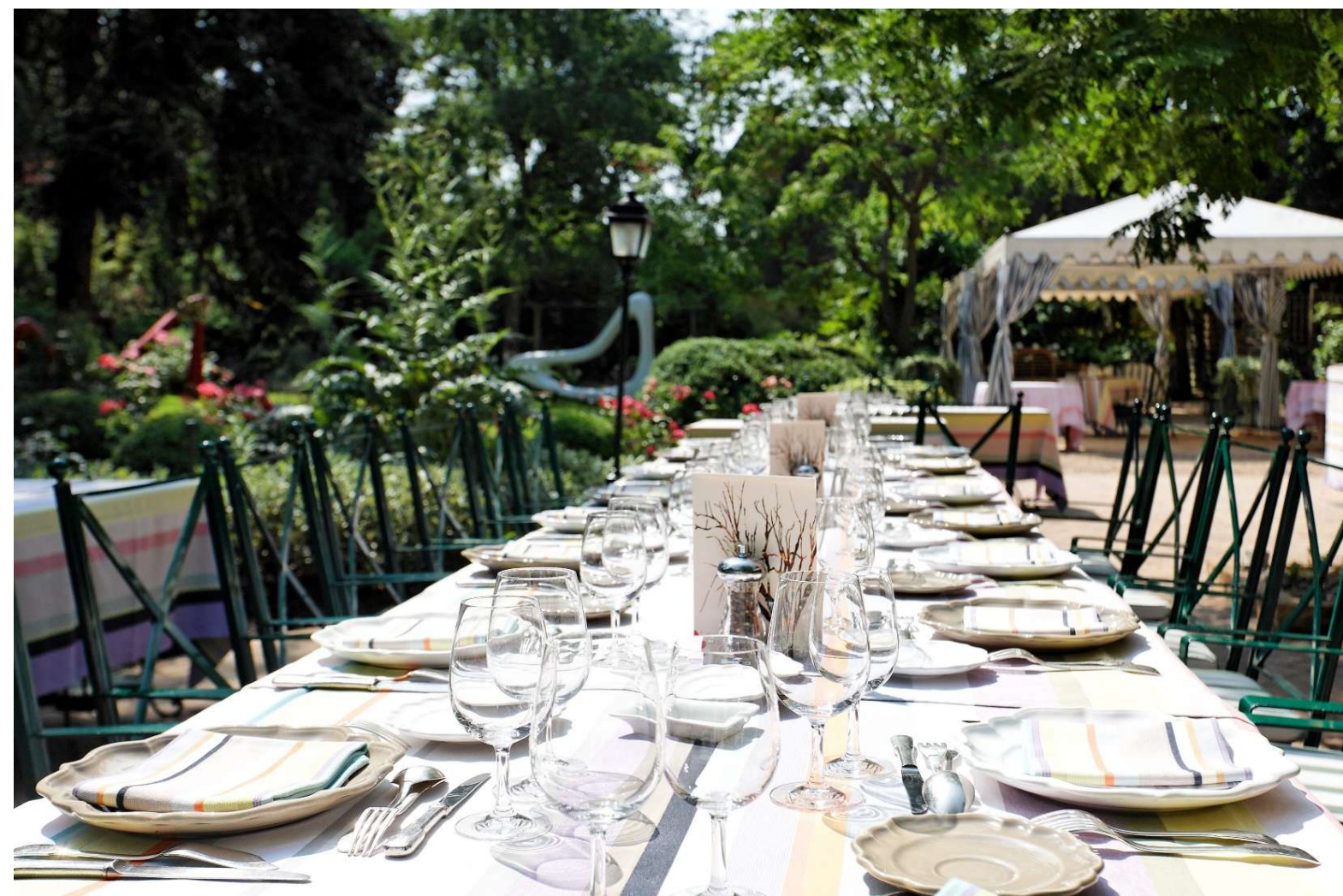
NATURELLEMENT DÉLICIEUX, DEPUIS 1928

Cazaudehore est le nom d'une famille et d'un lieu, qui incarne depuis trois générations l'art de vivre et de recevoir à Saint-Germain-en-Laye.

A vingt minutes seulement de Paris, au cœur d'une épaisse forêt domaniale de chênes centenaires et dans l'écrin d'un merveilleux jardin, l'hôtel et son restaurant composent **une escapade proche et lointaine à la fois** : proche par son accessibilité, lointaine par le sentiment d'évasion qu'elle procure.

Découvrez cette présentation des lieux afin de mieux nous connaître ...

A très bientôt,
L'équipe Cazaudehore



DES SALLES ADAPTÉES À TOUTES LES OCCASIONS

Cazaudehore vous propose **4 salles de séminaires accueillant de 2 à 160 personnes**, dont la plus grande peut être divisée en trois espaces distincts.

Tous nos salons sont **équipés pour la projection** et vous offrent une **connexion Wifi gratuite**. Ils sont également **baignés de lumière naturelle**.

Une équipe professionnelle vous accompagne dans l'ensemble de vos démarches avant, pendant et après votre évènement.

Cazaudehore met ainsi à votre disposition un ensemble de services pour toutes vos rencontres, qu'elles soient d'affaires ou d'agrément.

	M ²	U	Banquet	Cocktail
Salle Cheminée 1	60	26	48	50
Salle Cheminée 2	80	27	50	60
Salle Cheminée 3	35	12	28	25
Salle Cheminée 1 + 2 + 3	175	40	140	160
Jean-Baptiste	45	18	30	
Claude Debussy	27	12	20	
Maurice Denis	28	14	28	



CONFORT & RAFFINEMENT D'UNE MAISON DE FAMILLE

L'hôtel des Cazaudehore vous ouvre ses portes à la manière d'une maison amie.

Les **25 chambres** et **5 suites** douillettes, subtil mélange d'objets, de meubles, de tableaux anciens et contemporains, offrent chacune un décor différent.

Cependant, aucune ne néglige les exigences les plus fonctionnelles telles que **Wifi gratuit**, télévision satellite, enceinte connectée, minibar, coffre-fort et salles de bains avec toilettes séparées.

Elles s'ouvrent sur la forêt ou sur le parc, et certaines d'entre elles disposent d'une terrasse privative ou d'un balcon.

Dès le seuil franchi, une atmosphère de **calme**, de simplicité, de charme et d'élégance s'impose en vous.



TRADITION & INNOVATION: RÉVEILLEZ VOS PAPILLES !



Depuis 1928, les Cazaudehore, de père en fils, ont su faire d'une simple « buvette » un établissement incontournable de l'ouest parisien.

Le **Chef Pascal Lognon-Duval** fait évoluer une cuisine inventive et légère sans jamais oublier les origines de la famille : le Sud Ouest.

C'est cette cuisine, entre tradition et invention, qui a fait la renommée de la Maison et que nous vous proposons.

Le restaurant vous offre une atmosphère **conviviale et feutrée**, où même l'hiver la nature environnante peut exprimer sa présence.

Dès les beaux jours, le restaurant s'ouvre sur une terrasse cernée par la forêt, ses odeurs, ses bruits et ses mystères.



Être « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts de qualité. Ce titre, sujet à un audit de contrôle, est décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral.

UN LARGE CHOIX POUR PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE

SUGGESTIONS DU MOMENT

ENTRÉES

- **LE MARRON** en velouté, gnocchi de ricotta fumée, écume au pralin
- **LE THON** en tataki, vinaigrette japonaise, achard de légumes d'hiver
- **LE POIREAU** au nori, le vert en coulis, sauce aigrette ✓
- **LES CHAMPIGNONS DES BOIS**, œuf mollet, espuma de chorizo Ibérique
- **LE SAUMON** en gravlax, salade de cresson & endive au sésame
- **LA DAURADE** en tartare à l'avocat, suprême d'agrumes, vinaigrette acidulée
- **SUGGESTION DU CHEF**

PLATS

- **LE VEAU** le quasi cuit doucement, pomme de terre à la suédoise & appétit
- **LA DAURADE** à la plancha, pomme purée maison & poireau debout
- **LA VOLAILLE** farcie, écrasé de butternut au pimenton & condiments
- **LE CABILLAUD** rôti, endives confites multicolores à l'orange & cresson
- **LE CANARD** magret, variation sur le panais, jus court au pignon de pin
- **LA GAMBAS**, risotto à la betterave rouge, jus de carapace à la pistache
- **SUGGESTION DU CHEF**

DESSERTS

- **TARTES** : poire & chocolat **OU** citron meringuée
- **DUO CHOCOLAT** feuilleté praliné
- **ROYAL CHOCOLAT**
- **BABA** au rhum
- **ENTREMET NOISETTE**

Vous pouvez également laisser le choix du Menu à l'inspiration de notre Chef Pascal Lognon-Duval qui le composera alors selon son marché.

Choix d'un menu unique pour l'ensemble de la table requis huit jours avant la prestation.



Certains accompagnements peuvent changer selon le marché du chef.

N'hésitez pas à nous signaler tout régime alimentaire particulier.

Toute modification de menu après validation sera effectuée selon disponibilité et pourra être soumise à un supplément. Le menu doit être défini pour tous les invités et doit nous être retourné au moins 10 jours avant le début de votre événement. Autrement, le menu sera à la discrétion du chef.

FORMULE ADAPTÉE, RESSOURCES MAITRISÉES



Toute l'équipe de Cazaudehore vous accompagne **avant, pendant et après votre séjour** pour vous proposer des offres qui vous correspondent et vous combleront.

Pour simplifier l'organisation de vos séminaires, nous avons construit les forfaits suivants.

Nous restons cependant à votre écoute et pouvons également créer un **événement sur mesure** qui s'adaptera à vos souhaits, vos contraintes et vos attentes.



FORMULE BUSINESS

Les essentiels
pour une
réunion
productive

à partir de
Journée d'Etude : 119€
Résidentiel : 325€

Tarif HT, par personne,
pour un minimum de
12 participants

FORFAIT JOURNÉE D'ETUDE :

- Interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi haut-débit Gratuit
- Café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries
- Salle de réunion : plénière équipée pour la vidéo projection, avec paperboard, bloc-notes, stylos & eaux minérales pour tous
- Deux pauses café comprenant café, thé, jus d'oranges, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- Déjeuner en 3 services à base de produits frais accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café

FORFAIT RÉSIDENTIEL :

- le forfait Journée d'Etude
- + dîner à base de produits frais (entrée, plat, dessert) accompagné d'une bouteille de vin pour 3, eaux minérales et café,
 - + nuit en chambre Double occupation simple,
 - + petit déjeuner buffet

FORMULE PREMIUM

Le plaisir de se réunir en version « tout inclus »

à partir de
Journée d'Etude : 135€
Résidentiel : 365€

Tarif HT, par personne, pour un minimum de 12 participants

FORFAIT JOURNÉE D'ETUDE :

- Interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi haut-débit Gratuit
- Café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries
- Salle de réunion : plénière équipée pour la vidéo projection, avec paperboard, bloc-notes, stylos & eaux minérales pour tous
- **Pause permanente dans votre salle** comprenant café *Nespresso*, thés *Damman*, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- **Apéritif** parmi notre sélection, *servi le soir en forfait résidentiel*
- **Déjeuner en 3 services à base de produits frais, boissons comprises** (vin, eaux minérales et boissons chaudes)

FORFAIT RÉSIDENTIEL :

le forfait Journée d'Etude

- + **Dîner en 3 services à base de produits frais**, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes)
- + **open bar** jusqu'à minuit
- + **nuît** en chambre Double occupation simple,
- + **petit déjeuner buffet**

FORMULE COUTURE

Une réunion sous le signe du raffinement

à partir de
Journée d'Etude : 155€
Résidentiel : 395€

Tarif HT, par personne, pour un minimum de 12 participants

FORFAIT JOURNÉE D'ETUDE :

- Interlocuteur unique, dédié à votre manifestation
- WiFi haut-débit Gratuit
- Café d'accueil : café, thé, jus d'oranges et viennoiseries
- Salle de réunion : plénière équipée pour la vidéo projection, avec paperboard, bloc-notes, stylos & eaux minérales pour tous
- **Pause permanente dans votre salle** comprenant café *Nespresso*, thés *Damman*, jus de fruits, sodas, bonbons, pâtisseries & gâteaux faits maison
- **Apéritif Champagne**, *servi le soir en forfait résidentiel*
- **Déjeuner gastronomique à base de produits frais** (entrée, plat, fromage & dessert) sur base de notre Menu Gourmet, **boissons comprises** (vin, eaux minérales et boissons chaudes), *servi le soir en forfait résidentiel*

FORFAIT RÉSIDENTIEL :

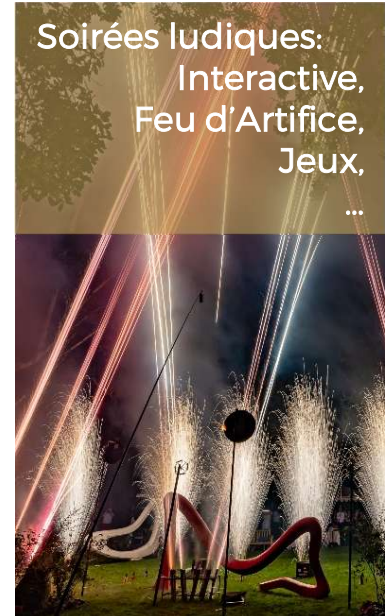
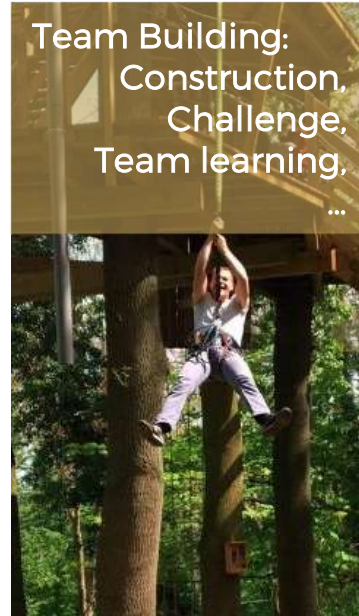
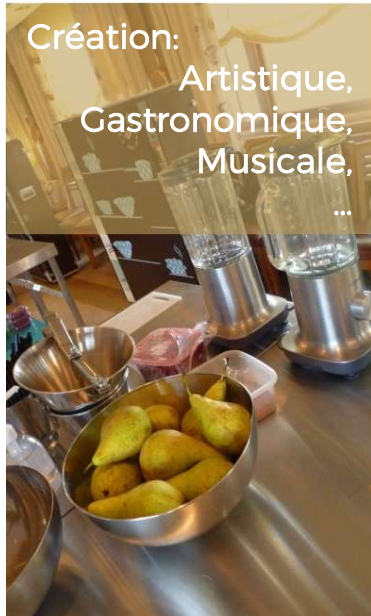
le forfait Journée d'Etude avec

- + **déjeuner en 3 services à base de produits frais**, boissons comprises (vin, eaux minérales et boissons chaudes)
- + **open bar** jusqu'à minuit
- + **nuît** en chambre double occupation simple & **petit déjeuner buffet**
- + **avec surclassement et/ou service VIP** (*selon disponibilités*)

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE POUR CONSTRUIRE ENSEMBLE

Parce que **se réunir**, c'est aussi l'occasion de **passer du temps ensemble**, notre équipe est à l'écoute de vos besoins, vos envies et vos attentes pour façonner avec vous le programme idéal qui restera gravé dans toutes les mémoires.

Que vous souhaitiez **fédérer, motiver, récompenser ou unifier les forces vives** de vos entreprises, de vos équipes, de vos clients, nous avons, avec nos partenaires, un ensemble de solutions, dont voici quelques exemples:



NOUS REJOINDRE



NOUVEAU ! Le Tram 13 permet de rejoindre Cazaudehore en mode doux depuis le RER A, mais aussi depuis le RER C, et les Transiliens L, U & N ! **Une bonne nouvelle pour votre RSE !**

Nous pouvons également vous proposer **différentes solutions de transport** pour rejoindre Cazaudehore depuis Paris, votre entreprise ainsi que depuis les gares & aéroports Parisiens !



1, avenue du Président Kennedy
78100 Saint Germain en Laye, France
Tel: +33 (0)1 3061 6464
seminaires@cazaudehore.fr
www.cazaudehore.fr



Roissy 40km, Orly 35km



(30min Etoile) RER Ligne A,
station Saint-Germain-en-Laye
Tram 13, station Camp des Loges



A13, 2^e sortie, Saint-Germain-en-Laye
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye