

SAVOURER L'INSTANT.
LE TEMPS DE SE RETROUVER.

Séminaire

au cœur du Beaujolais



CHÂTEAU
DE PIZAY



HÔTEL | SPA | GASTRONOMIE | ÉVÉNEMENTS
AU CŒUR DU BEAUJOLAIS





4

ESPACES RÉUNION

SE RASSEMBLER

5 salles de réunion au 1er étage du château.
1 salle modulable de plain-pied pour tout type d'événement : réunion, congrès ou banquet.

6

INCENTIVES

ACTIVITÉS SUR PLACE

Une palette d'offres incentives soigneusement sélectionnées pour satisfaire tous les goûts.

8

RESTAURATION

UNE PAUSE GOURMANDE

Une table où le Chef sublime les produits du terroir au fil des saisons.

10

HÉBERGEMENT

HÔTEL 4 ÉTOILES

48 Suites Duplex dans la Dépendance du Parc.
14 Chambres Confort dans la Dépendance du Château.

12

LOCALISATION

AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Une situation géographique idéale sur l'axe Paris/Lyon avec des connexions de transports optimales.

ESPACES RÉUNION

Se Rassembler



5 salles au 1er étage du château (sans ascenseur) à la lumière du jour
avec vue sur le parc, le vignoble ou la cour d'honneur.

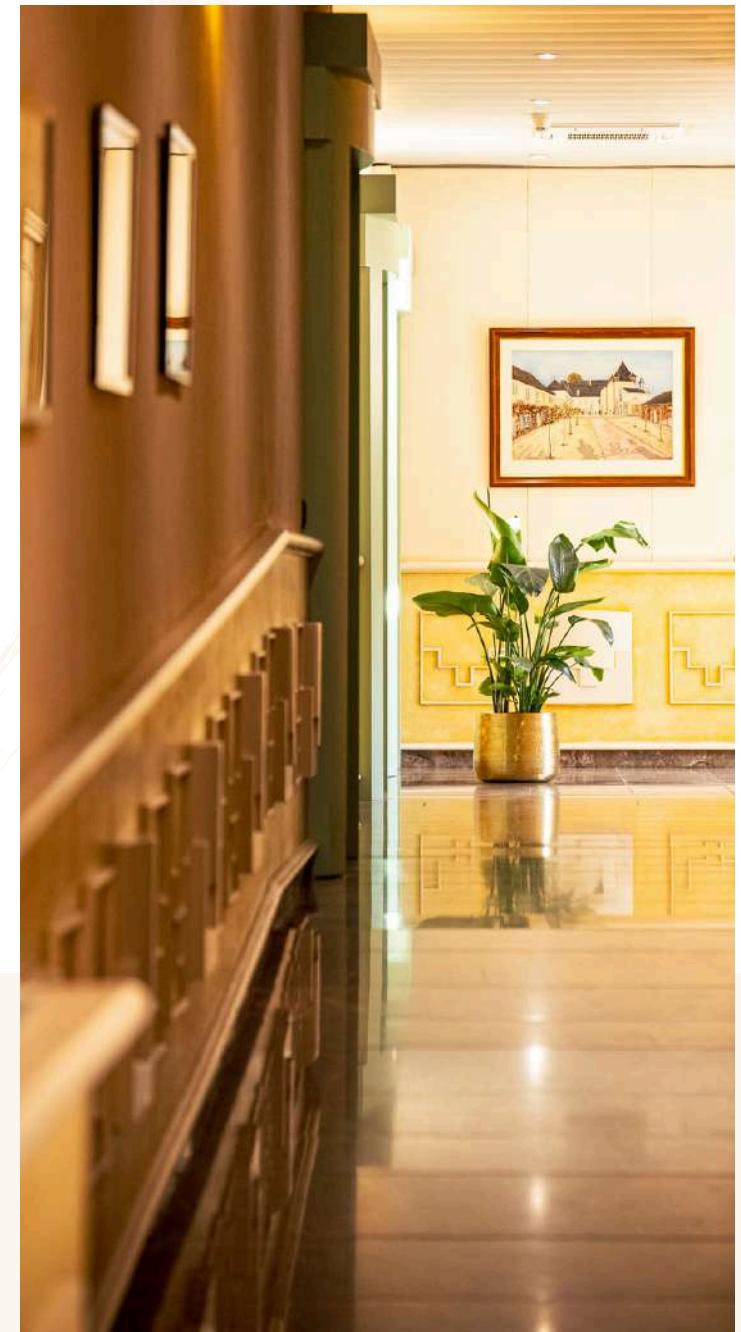
1 salle de plain-pied accédant au jardin.

DESCRIPTIF DES SALLES

NOMS DES SALLES	NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM SELON LA DISPOSITION					
	M ²	THÉÂTRE	CLASSE	U	BANQUET	COCKTAIL
CUVAGE	350	150	70	50	200	200
MORGON	105	60	40	30	60	60
MOULIN-À-VENT	63	30	25	20	-	-
CHÉNAS	63	30	25	20	-	-
FLEURIE	43	20	15	12	-	-
BROUILLY	42	20	15	12	-	-

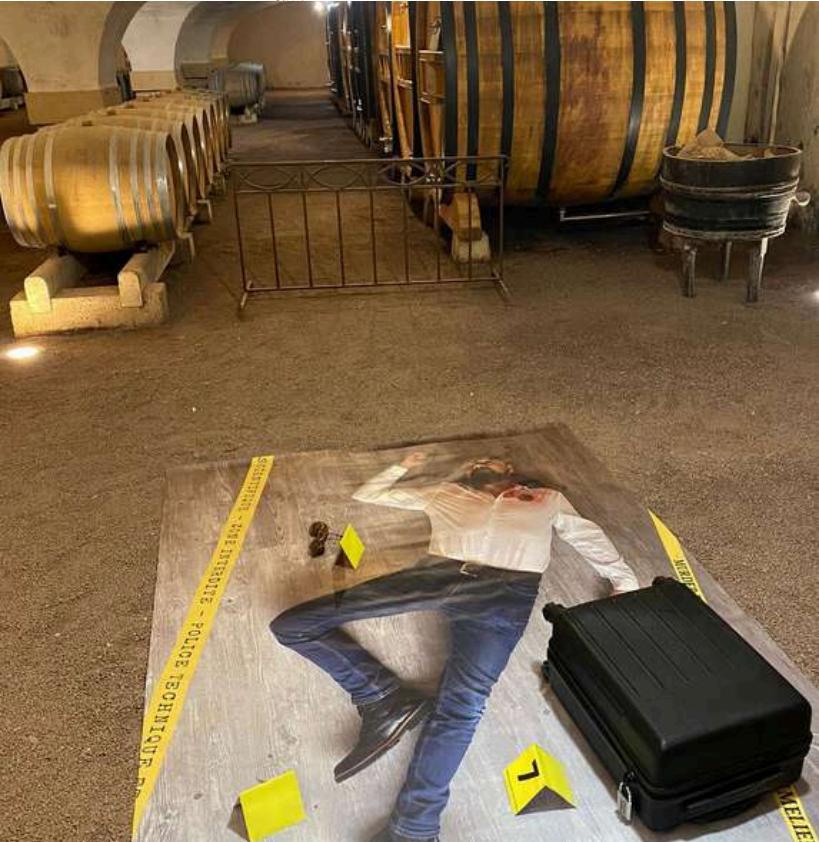
L'ÉQUIPEMENT COMPRIS DANS LE FORFAIT

- Wi-Fi
- Écran de projection
- Paperboard
- Feuilles et stylos
- Eau plate
- Climatisation



INCENTIVES

Activités sur place



Havre de plaisir par excellence, le Château de Pizay conjugue à merveille l'utile et l'agréable, alliant chaleur, décontraction et élégance.

Lieu de *plaisir* par excellence, le Château de Pizay sait allier l'utile à l'agréable en mariant performance et détente.



INCENTIVE

- Atelier création (cuisine, cocktail, artistique...)
- Bien-être au travail
- Chasse au trésor
- Olympiades sportives
- Atelier musical
- Escape Game
- Randonnée dans les vignes (à pieds, en VTT, en Segway,...)
- Baptême de l'air

Un catalogue incentive à choix multiple régulièrement testé et actualisé par notre équipe commerciale pour répondre à toutes vos envies.

SPA

- Pass Aquasens
- Soins Cabine (Thalgo)

PRIVATISABLE SUR DEMANDE

ŒNOTHÈQUE

- Espace Découverte avec Dégustation libre des 12 vins produits par le château
- Parcours ludique Oeno-sensoriel

20 PERSONNES MAXIMUM

OFFRES DÉGUSTATIONS

Dégustation des vins du domaine animé par un sommelier

LOISIRS

- Piscine extérieure chauffée
- Court de tennis
- Balade dans les vignes, le jardin et le bois du domaine
- Salle de jeux
- Billard
- Bar
- Pétanque, Möllky

PISCINE EXTÉRIEURE OUVERTE D'AVRIL À OCTOBRE ET RÉSERVÉE À LA CLIENTÈLE HÉBERGÉE À L'HÔTEL

Une pause Gourmande



La volupté d'un lieu où la gastronomie est
un art et où le Chef est le digne héritier
des grands maîtres de la région.

Une *cuisine actuelle* avec des produits sélectionnés parmi les meilleurs de la région.

Notre Chef compose les menus au rythme des saisons afin de vous faire savourer les meilleures fraîcheurs du marché et les délices de notre terroir.

Pour magnifier ses plats, le Chef dispose d'une carte des vins d'exception en Beaujolais et Bourgogne.

Dans un soucis de qualité de service, le menu doit être identique à l'ensemble des convives.



AUTOMNE / HIVER

MENU DU MARCHÉ (exemple)

La royale d'Avocat aux Écrevisses
Galettes de Sarrasin
La dodine de Poule de Bresse
à la Crème
Miroton de Légumes d'Hiver
La douceur Verveine et Agrumes
Biscuit breton

MENU CHÂTEAU

(exemple)

Mise en Bouche
L'Oeuf bio voilé au Lard de Colonnata en meurette
Salpicon d'Escargots
à la Crème d'Ail
Le Lieu jaune de pêche petit bateau rôti
Poireau et Blettes, Crème légère
La forêt blanche déstructurée
Glace Chocolat lactée et fève Tonka
Mignardises

PRINTEMPS / ÉTÉ

MENU DU MARCHÉ (exemple)

Le frou frou de Melon
Glace au Miel du Fût d'Avenas
Le pavé d'Espadon cuit à la Plancha
Sauce vierge, Avocat et Patates douces
La tatin à l'Ananas,
Glace à la Vanille

MENU CHÂTEAU

(exemple)

Mise en Bouche
La Tomate pleine-terre, cœur de Tome fraîche du Beaujolais
Mesclun poivré de notre maraîcher
La Canette de Barbarie rôtie dans sa peau
Praliné au vinaigre de Framboise
Entremets à la Fraise de pays
Sorbet Citron vert
Mignardises

HÉBERGEMENT

Hôtel 4 étoiles



*Séjourner dans un château où les songes légers
mènent sans bruit leur ronde...*

Notre *capacité d'accueil*
62 personnes en Single
ou 118 personnes en Twin/Doubles



48 SUITES DUPLEX SITUÉES DANS LA DÉPENDANCE DU PARC

- Chambre à l'étage en mezzanine
- Un espace salon au rez-de-chaussée
- Terrasse privative avec mobilier d'extérieur

14 CHAMBRES CONFORT SITUÉES DANS LA DÉPENDANCE DU CHÂTEAU

- 5 chambres au rez-de-chaussée avec terrasse privative avec mobilier d'extérieur
- 9 chambres au 1er étage

**WI-FI HAUT DÉBIT GRATUIT
CLIMATISATION
MINI BAR
TÉLÉVISION / CHAÎNES PAR SATELLITE ET CANAL+
COFFRE-FORT
PLATEAU DE COURTOISIE THÉ/INFUSION/CAFÉ**

CHAMBRE PMR SUR DEMANDE



LE PETIT-DEJEUNER EN SALLE, BUFFET À VOLONTÉ

Assortiment de pains et viennoiseries

Boissons chaudes et fraîches

Sélection chaude
œuf brouillé, saucisse, poitrine grillée et pomme de terre

Sélection froide
Charcuterie, saumon fumé, laitage et fruits frais

LOCALISATION

Au cœur du Beaujolais



EN VOITURE

Autoroute A6 : Sortie n°30 Belleville-en-Beaujolais

EN TRAIN

Gare TGV Mâcon Loché	23 km - 25 min
Gare TGV Lyon Part Dieu	54 km - 50 min
Gare TGV Lyon Perrache	52 km - 45 min
Gare TER Belleville-en-Beaujolais	5 km - 5 min

EN AVION

Aéroport Lyon St Exupéry 72 km - 50 mn

EN HÉLICOPTÈRE

Hélisurface au Château Latitude 46.138414 Longitude 4.700949

Vivez une expérience inoubliable
au *Château de Pizay*.



Une équipe commerciale expérimentée, dédiée à la clientèle d'affaire pour répondre à toutes vos attentes, de la conception à la réalisation de votre projet.

PAULINE MONTEIL
Commerciale

assistcom@chateau-pizay.com
(+33) 04 74 66 69 07

CAROLE FAUVETTE
Responsable Commerciale
dircom@chateau-pizay.com
(+33) 04 74 66 69 08



443 route du Château 69220 Belleville-en-Beaujolais, France
+33 (0)4 74 66 51 41 info@chateau-pizay.com

www.chateau-pizay.com