

Best Western La Gentilhommière



BP 11 07290 Satillieu
Tel 04-75-69-23-23 Fax 04-75-34-91-92
Www.la-gentilhommiere.com
hotgen@wanadoo.fr

UN COMPLEXE HOTELIER *Séminaire Résidentiel ou Journée d'Etude*



OXYGENATION
dans un écrin de verdure

10 SALLES DE REUNION, à la lumière du jour variant de 20 à 250 m²

Petit groupe
ou grand groupe :
5 ou 200 participants,
nous saurons répondre
à votre demande



SALLE PERRIER

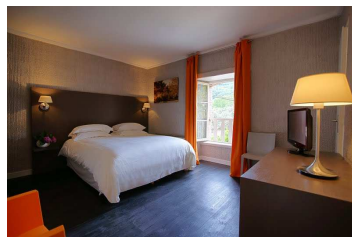


SALLE VIVARAIS



SALLE PAGAN

85 CHAMBRES, 50 chambres hôtel et 35 chambres en résidence



RESTAURATION menus d'affaires et menus gastronomiques



SITUATION GEOGRAPHIQUE

à 30 mn de l'autoroute A7 sur l'axe Lyon-Marseille

GARE SNCF

Lyon T.G.V. 85 km à 1 heure de Satillieu

Valence TGV, 50 km à 1 heure de Satillieu

Possibilité de prendre un billet SNCF jusqu'à Annonay

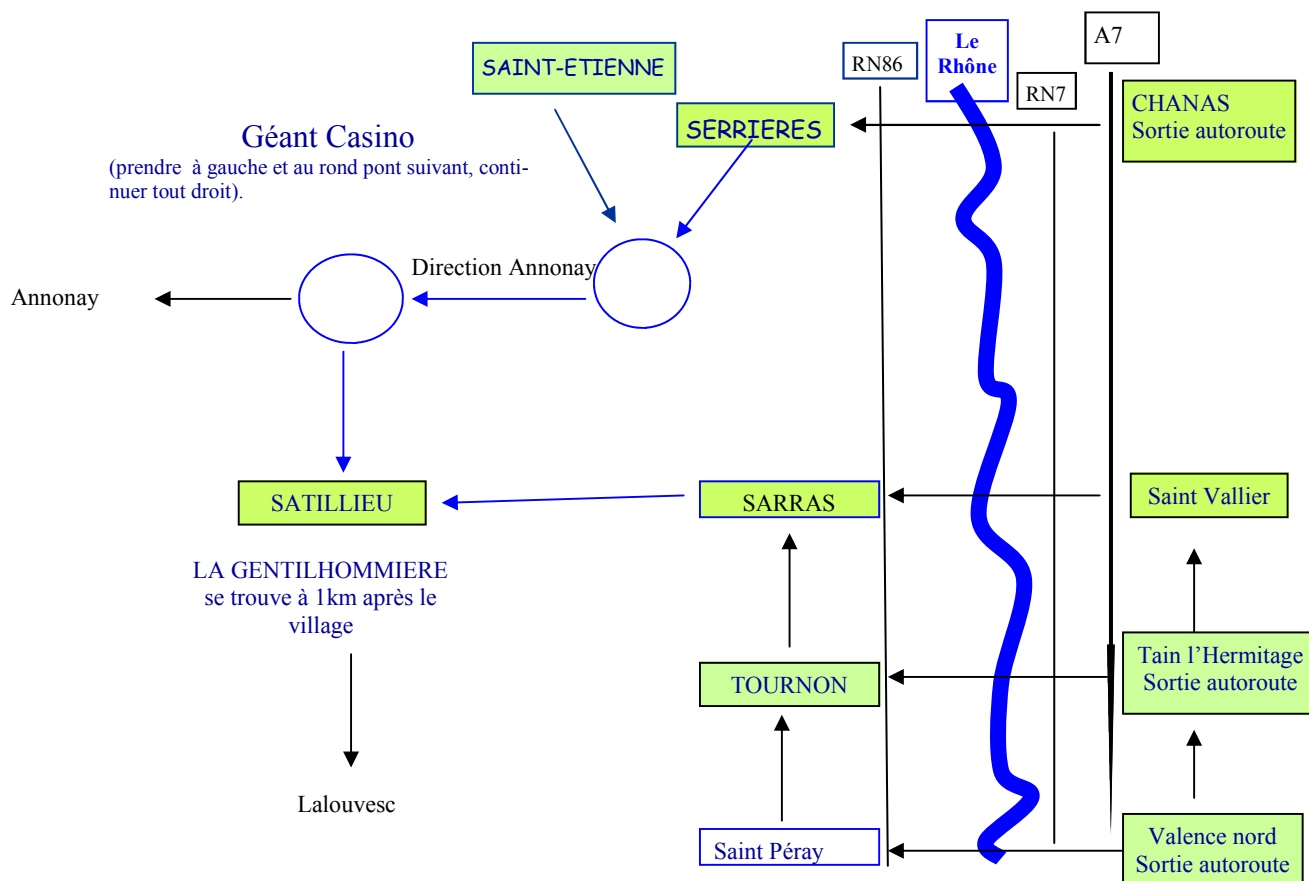
AEROPORT

Lyon Saint-Exupéry 100 km à 1h15 de Satillieu

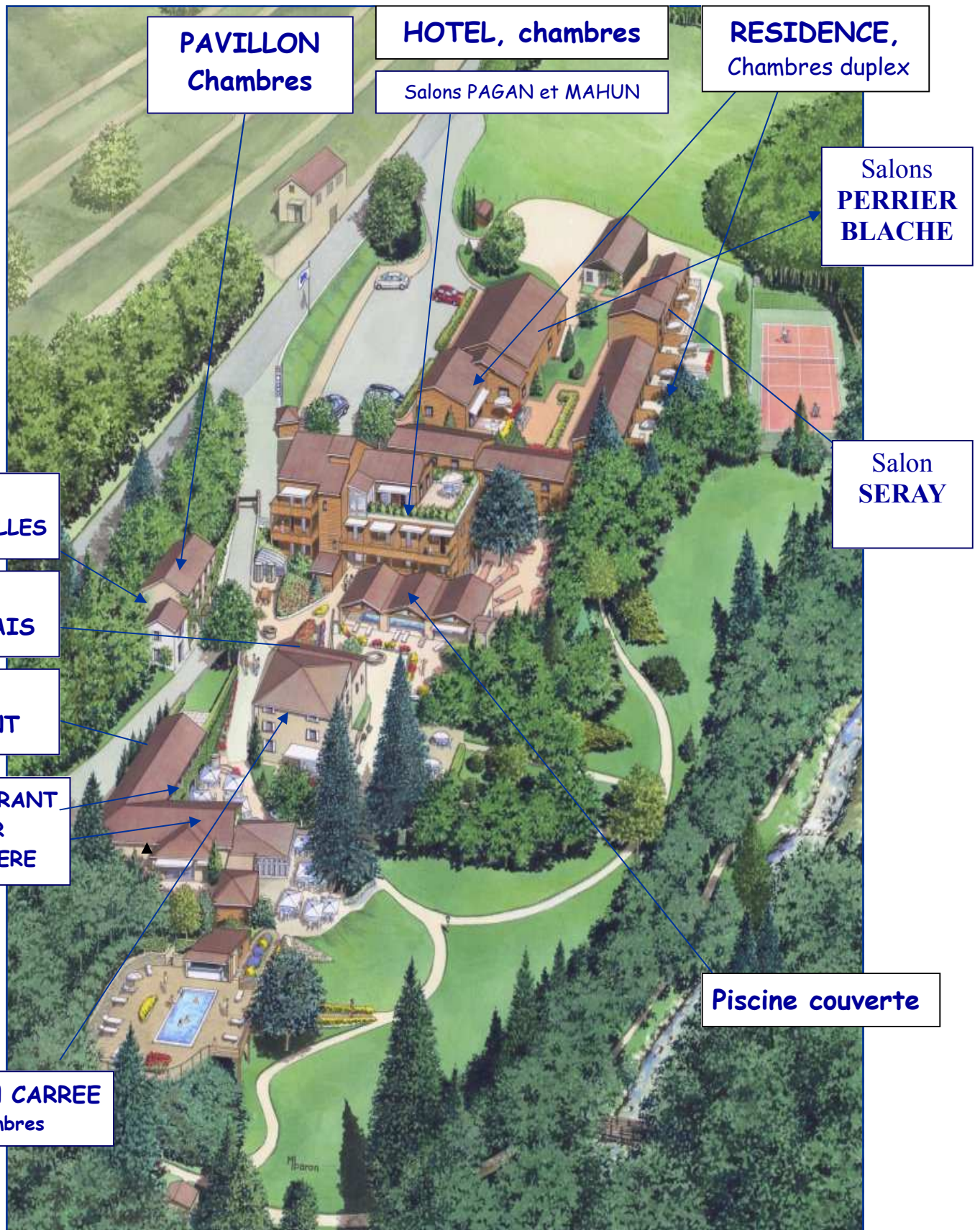
ROUTES

En venant du nord, A7, sortie Chanas, 35mn de Satillieu

En venant du Sud, A7, sortie Tain l'Hermitage, 35mn de Satillieu



BEST WESTERN La GENTILHOMMIERE



Ecrin de verdure dans un parc de 3ha

TARIFS SEMINAIRE CLASSIQUE

SEMINAIRE RESIDENTIEL

	Logement en chambre individuelle	Logement en chambre twin
Basse saison du 1er octobre au 1er juin	115 € TTC	95 € TTC
Haute saison Du 1er juin au 1er octobre	135 € TTC	115 € TTC

- ♦ Le café d'accueil,
- ♦ Les deux repas avec le vin et le café,
le repas comprend une entrée, un plat du jour, fromage et dessert au buffet
- ♦ L'hébergement,
- ♦ Le petit déjeuner buffet,
- ♦ Les pauses, café, thé, jus de fruits, cakes ou biscuits,
- ♦ La mise à disposition d'une salle de réunion avec le matériel,
- ♦ L'utilisation des installations de loisir de l'hôtel.

JOURNEE D'ETUDE

Basse saison	40 € TTC
Haute saison	50 € TTC

- ♦ Le café d'accueil,
- ♦ Le repas avec le vin et le café,
le repas comprend une entrée, un plat du jour, fromage et dessert au buffet
- ♦ Les pauses, café, thé, jus de fruits, cakes ou biscuits,
- ♦ La mise à disposition d'une salle de réunion avec le matériel,
- ♦ L'utilisation des installations de loisir de l'hôtel.

SALLE de SOUS-COMMISSION, 120 € TTC par jour

Taxe de séjour, 0.67 € par jour par personne

LES MENUS SAVEUR,

Les menus sont établis par le Chef en fonction du marché et des saisons.

Ci-dessous quelques propositions à titre indicatif

Tous les menus comprennent Buffet de fromages avec Fruits ou Dessert gourmand

Le Saveur Vivarais,

Chèvre chaud de la Garenne pané au sésame, turban d'aubergines sur mesclun de salade

Cuisse de canard confite aux marrons, ou aux pêches

Le Saveur fraîcheur,

Galette de parmesan, saumon fumé, dés de saumon marinés à l'aneth, roll mops et crevettes

Pavé de filet de julienne en papillote végétale

Le Saveur Royans,

Cassiolette de ravioles du Royans au coulis de tomate

Suprême de volaille pané aux graines de sésame

Le Saveur Orange

Terrine de poulet aux salpicons de légumes printaniers et médaillon de foie gras

Escalope de saumon beurre blanc

Le Saveur Blond

Feuilleté de saumon à l'oseille

Escalope de veau à la paysanne

Le Saveur Nature

Copeaux de jambon cru et pignons de pin sur chiffonnade de verdure

Gigot d'agneau en croûte de brioche au jus à l'essence d'ail

Le Saveur Cocotte

Saucisson de nos montagnes cuit en brioche, petite salade d'endives aux noix

Poisson du marché en cocotte

Le Saveur Bleu

Pain de brochet, nage aux petits légumes

Entrecôte maître d'hôtel

Le Saveur vert

Tarte à l'oignon ou Quiche lorraine, petite chiffonnade de salade

Magret de canard de Marlies caramélisé au miel de châtaignes

Le Saveur Terroir

Assiette du terroir, caillette chaude, saucisson cuit, pommes à l'anglaise

Filet de truite du Lignon sur blanc de poireau

Ou d'autre SAVEURS :

Les entrées

Salade lyonnaise : œuf poché, lardons, magret fumé et fèves.

Buffet de charcuterie et crudités

Terrine de poisson, éventail d'avocats, crème fouettée parfumée aux fines herbes et olives, noisette de pomme de terre et anchois

Terrine de veau à l'orange, confiture d'oignons

Terrine de ris de veau aux cèpes et salsa de légumes croquants

Terrine de canard aux pruneaux et marrons, tagliatelles de légumes à la gelée d'agar

Talmouse aux cèpes et sa petite verdure

Salade aux foies de volaille et œuf poché

Tomates mozzarella à l'huile d'olive et basilic

Omelette plate à l'espagnole

Omelette aux cèpes

Quartier de melon et copeaux de jambon cru

Cassolette de gnocchis aux morilles sauce Madère

Les poissons

Filet de « vieille » à la fricassée de champignons des bois

Soufflé de saumon aux petits légumes au vin rouge des coteaux de l'Ardèche

Filet de rascasse sauce citron

Darne de cabillaud à la portugaise

Turban de sabre farci à la mousse de poissons et lentilles vertes du Puy

Les viandes

Rouelle ou Côtes d'agneau aux herbes de Provence

Carré de porc charcutière

Carri de poulet aux pommes

Emincé de râble de lapin aux pruneaux

Lapin fermier à la moutarde

Braisé de veau à la bourgeoise

Rôti de bœuf à la crème

Salmis de pintadeau au porto

Paleron de 12h et sa vinaigrette acidulée

Blanquette de veau à l'ancienne

SOIREE du MAGHREB

Méchoui et Couscous 30 € TTC

Ou Couscous Tradition 20 € TTC

Les PLATS du TERROIR,

sur simple demande,

Potée ardéchoise

Jambon demi-sel

Fricassée (boudin aux pommes)

Salade de joue de porc confite

Salade du terroir (caillette, saucisson de couenne, saucisson chaud)

Les PLATS du MONDE

sur demande, avec supplément : 10 € TTC

Choucroute de la mer

Choucroute tradition

Pot au feu de canard (cuisse et magret)

Pot au feu tradition

Paëlla méditerranéenne

Paëlla tradition

Cassoulet

Les Plus

APERITIF

Kir ou Castagnou avec olives et cacahuètes	3 €
Kir ou Castagnou avec feuilletés ou amuse bouche	7 €
Champagne avec amuse-bouche	12 €
Champagne (2 coupes) avec amuse-bouche	17 €

PAUSES

Pause ardéchoise <i>saucisson, fromages, pain de seigle, vin des Côteaoux de l'ardèche</i>	6 €
Pause crêpes <i>Chocolat ou nutella, crème de marron, confiture, chantilly</i>	6 €
Pause crêpes avec cidre	8 €
Pause sorbet ou glace	6 €

OPEN BAR

Le ticket 1 ticket pour une boisson non alcoolisée ou bière 2 tickets pour une boisson alcoolisée	3 €
--	-----

CADEAU de BIENVENUE

Corbeille Ardéchoise <i>Miel, confiture de marrons, 1/2 Côtes du Rhône</i>	25 €
Confiture marrons	3 €
Confiture artisanale	5 €
Pot de miel	7 €
1/2 crozes Hermitage Chapoutier	12 €
Peignoir de bains/bouquet de fleurs, sur demande	7

UNE SOIREE GASTRONOMIQUE

Mise en bouche

Gaspacho, craquant surprise

Velouté de potiron, craquant surprise

Nordique : Saumon mariné à l'aneth, frite de polenta

Homardine : soupe de homard, tuile au sésame

Ravioles du Royans au coulis de cèpes

Boudin noir à la compote de pommes acidulée au vinaigre de Xérès

Velay : consommé de lentilles, foie gras sur canapé

Les entrées

Poêlée de Saint-Jacques à la charlotte d'endives parfumée au zeste d'oranges

Salade fraîcheur, escalope de foie gras panée au pain d'épices

Cocotte de queues de langoustines et Saint-Jacques

Tourte d'escargots à la crème d'ail, cèpes de nos forêts.

Galette de parmesan, saumon fumé, dés de saumon marinés à l'aneth, roll mops et crevettes

Terrine de foie gras Maison, compotée d'oignons.

Noix de ris de veau aux cèpes sur millefeuille.

Rôtie de calmars farcie, sauce pistou.

Cuisses de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil

Les poissons

Turban de sabre à la fine mousse de saumon sur cœur d'artichauts

Pavé de sandre aux petits oignons glacés à brun.

Médailon de lotte sauce crevettes

Darne de turbotin, sauce béarnaise.

Pavé de bar sur sa peau, sauce safranée

Filet de rouget grondin, risotto printanier

Millefeuille de saumon au chou vert.

Homard grillé farci sauce corail (+20 €).

Les viandes

Roulade de noisette d'agneau confit à la fine farce de châtaignes

Filet mignon de veau de lait en croûte

Poularde de Bresse rôtie dans son jus , sauce morilles

Pavé de filet de bœuf aux trois poivres

Tournedos Façon Rossini, sauce au poivre (+10€)

Filet de bœuf en croûte de brioche

Emincé de canard au miel et vinaigre

Aiguillettes de canard au Saint-Joseph

Pigeon aux deux cuissons : filet farci de ses abats, cuisse confite

En saison, gibier, biche, faisan

VOTRE DÎNER GASTRONOMIQUE, différentes propositions à choisir :

Choix 1 : mise en bouche + 1 plat,
Supplément sur forfait 25 €

Choix 2 : 2 plats
Supplément sur forfait 40 €

Choix 3 : mise en bouche + 2 plats,
Supplément sur forfait 46 €

Toutes nos formules sont accompagnées de :

Un apéritif (kir ou Castagnou) avec feuilletés ou verrines

Une assiette de fromage

Une assiette gourmande

1/2 Côtes du Rhône

café

TARIFS SEMINAIRE PRESTIGE

**Le SEMINAIRE PRESTIGE c'est encore plus de soins,
un produit haut de gamme tout en préservant la convivialité
de votre séminaire.**

SEMINAIRE RESIDENTIEL PRESTIGE		
Séminaire Prestige	Logement en chambre individuelle	Logement en chambre twin
Basse saison du 1er octobre au 1er juin	150 € TTC	130 € TTC
Haute saison Du 1er juin au 30 septembre	180 € TTC	160 € T

Ces tarifs comprennent:

- ♦ **Le café d'accueil avec viennoiseries**
- ♦ **Toutes les pauses « dégustation »**
ardéchoise, excellence, anglaise, crêpes, sorbets ou glaces...etc
- ♦ **Tous les déjeuners avec vin bouché** vous permettant de découvrir les vignobles de la région (St Joseph, Côtes Rhône, Crozes Hermitage) et le café
- ♦ **Un apéritif** (punch, sangria, kir...) accompagné d'amuse-bouche **précèdera vos dîners**
- ♦ **Tous les dîners « gastronomiques » avec vin bouché des vignobles régionaux**
- ♦ L'hébergement,
- ♦ Le petit déjeuner buffet,
- ♦ La mise à disposition d'une salle de réunion,
- ♦ L'utilisation des installations de loisir de l'hôtel.

JOURNEE D'ETUDE PRESTIGE	
Basse saison,	65 € TTC
Haute saison	75 € TTC

Ce tarif comprend:

- ♦ **Le café d'accueil avec viennoiseries,**
- ♦ **Le déjeuner avec vin bouché des vignobles de la région** et le café
- ♦ **Les pauses « dégustation »**
- ♦ La mise à disposition d'une salle de réunion
- ♦ L'utilisation des installations de loisir de l'hôtel

Salle sous-commissions, 120 € TTC/ jour

Taxe de séjour : 0.67 €/jour

SPORT, LOISIR, CULTURE

Les loisirs sur le site

Piscine couverte
Hammam
Piscine extérieure
Tennis
Salle de musculation
Ping-pong

Les loisirs sur le site

avec encadrement

Tir à l'arc

Biathlon

Vtt

Atelier goût et œnologie

Challenge sportif multi-activités (tir, pétanque, parcours aventure, atelier bûcheronnage, ski de géant, peinture, dégustation de produits du terroir)

Course d'orientation (stratégie, choix tactiques)

mdR

Un monde de Réservation

Contact. Marie-Delphine RIMAUD

tel. 06-67-57-95-86

mariedelphine.rimaud@fr.fr

Les loisirs à proximité

Vert Quad Aventure, Trial et quad (10mn) 04-75-67-00-95

www.vertquadaventure.com

Espace Eaux vives : Raft et Kayak (40 mn) 04-74-87-16-09

www.espaceeauxvives.com

Annonay Bowling 04-75-69-06-33

Equitation (10mn) 04-75-34-94-05

Energy Karting Annonay (15 mn) 04-75-32-91-03

www.energykarting-stcyr.com

EuroKART (40mn) 04-75-84-68-77

Visite chèvrerie avec dégustation (5mn) 04-75-34-94-82

Centre Tout Terrain Rochepaule 4x4 et quad (45mn) 04-75-30-06-25

www.centretoutterrain.com

Parc Robinson (45mn) 06-62-46-12-33

www.lesacrobois.com

Annonay Berceau de l'Aérostation 06-42-34-56-95 ou 06-70-58-81-90

Ardèche Montgolfière 04-75-69-39-39 www.ardeche-montgolfieres.fr

Pause relaxation, massage Bien-être

Catherine Collinet 04-75-34-90-08 (massage individuel 45 mn)

Christophe Gastou 06-80-37-33-32 (massage individuel 15mn)

SOIREE avec ANIMATION

SOIREE à THEME

Mariachis, Orientale, Médiévale, New Orléans,
Africaine, Espagnole,

Les années 1900 ou les années folles,
60's (Beatles), couleur, carnaval...

Toutes ces soirées peuvent être agrémentées d'un menu,
d'une décoration, de costumes...

Mais aussi.....magie, close-up, télépathie, casino, vinivegas

CONTACT.

mdR

Un monde de Réserveation

Marie-Delphine RIMAUD

tel. 06-67-57-95-86

SOIREE

Côte Scène avec Corinne

04-75-33-58-34

Corinne.gomez07@orange.fr

06-14-41-14-37

Cabaret piano bar

Music 2000 avec Guy Fressenon 04-75-33-22-60

contact@music-2000.fr

5 musiciens, grands tubes des années 60's