



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

Vous trouverez ci après notre brochure « Séminaire »

N'hésitez pas à prendre rendez vous avec le service commercial pour vous adresser une proposition personnalisée à vos besoins et vous présenter notre établissement.

Dans l'attente du plaisir de notre prochaine rencontre, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Catherine DARBON  
Attachée Commerciale  
[h1565-sb@accor.com](mailto:h1565-sb@accor.com)

Emanuel MOUCHET  
Directeur  
[h1565-gm@accor.com](mailto:h1565-gm@accor.com)



Restaurant & Bar à vins  
« Le Gourmand »  
Hôtel Ibis Europe

## 1. Salons

2. Journée d'étude & séminaire

3. Tarifs Hébergement

4. Menu séminaire

5. Forfait Pauses

6. Forfaits Boissons

7. Cocktail

8. Plan d'accès

## 1 - LES SALONS



### Capacité et tarifs

CAPACITÉ DE BASE DES SALONS EN NOMBRE DE PERSONNE (SUPERFICIE MODULABLE SELON VOS BESOINS)							
Noms des salons	Superficie en m <sup>2</sup>	Style « U »	Style « Classe »	Style « théâtre »	Style « Pavé »	Cocktail	Table ronde (repas)
NIEPCE	87	30	45	80	/	80	60
CHENU	64	18	25	40	/	50	40
DENON	74	28	40	80	/	80	60
LES 3 SALONS	220	/	/	180	/	200	200
CHABAS	12	/	/	/	4	/	/

	½ JOURNÉE	JOURNÉE COMPLÈTE
1 salon ( <i>Niepce, Chenu, Denon</i> )	De 125 € à 180€	De 195 € à 270 € TTC
Sous-commission <b>CHABAS</b> (Sans vidéoprojecteur)	55 € TTC	85 € TTC

Ibis Europe \*\*\*  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »

### Mise a disposition du matériel

	JOURNEE COMPLETE
Paperboard et Rétroprojecteur	Offert
Vidéo projecteur	85 € TTC (Offert pour les organisations de JE ou SR) Selon disponibilité
Téléviseur LCD + Lecteur DVD	50 € TTC

Autres matériels sur devis



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

1. Salons

**2. Journée  
d'étude &  
séminaire**

3. Tarifs  
Hébergement

4. Menu  
séminaire

5. Forfait Pauses

6. Forfaits  
Boissons

7. Cocktail

8. Plan d'accès

Ibis Europe\*\*\*  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

## 2- JOURNÉE ÉTUDE ET SÉMINAIRE

### *La Journée d'Etude Comprend :*

-  La location de salle de réunion de 125 € à 270 €  
(*Tarif en fonction de la dimension et du temps de réunion*)
-  Les pauses
-  Le déjeuner \* « Menu séminaire » : 25 €  
Ou « Menu du Marché » au choix du Chef : 19.95 €
-  Les boissons du repas\*

---

### *Le Séminaire Comprend :*

-  La location de salle de réunion de 125 € à 270 €  
(*Tarif en fonction de la dimension et du temps de réunion*)
-  Les pauses
-  Le déjeuner \* et dîner « Menu séminaire » : 25 €  
Ou « Menu du Marché » au choix du Chef : 19.95 €
-  Les boissons des repas\*

\* *voir propositions en rubrique menu et forfait boissons*

## 3-TARIFS HÉBERGEMENT



1. Salons

2. Journée  
d'étude &  
séminaire

### 3. Tarifs Hébergement

4. Menu  
séminaire

5. Forfait  
Pauses

6. Forfaits  
Boissons

7. Cocktail

8. Plan d'accès

### 86 chambres Sweet Room équipées grand confort

*Chaleureuse, moderne, spacieuse et confortable, avec un lit « SWEET BED » et une salle de bain fonctionnelle.*

*L'Hôtel offre 86 chambres climatisées et insonorisées dont 2 familiales et 4 chambres adaptées pour personnes handicapées...*

*Les chambres sont équipées de télévision Satellite avec Canal+ et chaînes satellite, Wifi gratuit, salle de bain privée et téléphone à ligne directe.*

*Côté pratique, l'hôtel dispose d'un parking gratuit, privé et fermé.  
La réception vous accueille 24h/24h.*

*Terrasse avec piscine extérieure.*

*Notre hôtel propose un petit déjeuner servi en buffet à discrétion de 6h30 à 10 h.*

*Lève-tôt, 4h-6h30 : café ou thé, jus de fruits, pain, biscuits  
Lève-tard, 10h-12h : café ou thé, jus de fruits, pain, biscuits*

*Nos tarifs évoluent en fonction des jours de la semaine et des saisons :  
Chambre single ou double à partir de 79 €*

***Pour les séminaires, nous proposons des tarifs préférentiels***

***(Sur devis uniquement)***

Ibis Europe \*\*\*  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)





### Menu séminaire



1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement

#### 4. Menu séminaire

5. Forfait Pauses

6. Forfaits Boissons

7. Cocktail

8. Plan d'accès

*La composition du menu unique (une entrée, un plat et un dessert) doit être communiquée au plus tard la semaine précédente la date prévue de la manifestation ,au-delà de cette date la sélection des plats sera effectuée par notre chef*

Terrine Gourmande aux champignons des sous-bois  
Et ses condiments

ou

Salade Gourmande  
Lentilles, champignons, choux, pommes fruit & noix

Ou

Œufs pochés façon meurette  
Crème à l'époisses

ou

Raviole forestière d'escargots en persillade

---&---

Selle de cochon « Duroc de Batallé », sauce marchand de vin – Tagliatelle fraîches

ou

Volaille marinée au citron, façon pot au feu

ou

Filet de sandre rôti sur peau, beurre blanc au fenouil – Riz Pilaf

ou

Pièce de Bœuf grillée sauce béarnaise - Pommes frites  
*Chaque plat sera accompagné également de légumes du moment*

---&---

Moelleux chocolat & sa crème anglaise

Ou

Tarte aux fruits de saison

ou

Crème brûlée au spéculoos

ou

Chou chantilly

Ibis Europe \*\*\*  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

\* Assiette fromagère et petit salade : Supplément de 3.50 euros / pers

1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
- 5. Forfait Pauses**
6. Forfaits Boissons
7. Cocktail
8. Plan d'accès



*Boissons chaudes (Café ou thé ou Chocolat)  
& Eaux minérales sont incl us dans la location de salle*

Ⓢ L'instant « Traditionnel » : 2.50 € / personne

- \* Jus de fruits
- \* Viennoiserie (matin)
- \* Douceurs sucrées (après-midi)

Ⓢ L'instant « Tonique » : 3.50 € / personne

- \* Jus de fruits
- \* Brioche et viennoiserie (matin)
- \* Brioche et douceurs sucrées (après-midi)
- \* Salade de fruits/ compote ou barre céréales

Ⓢ L'instant « Breton » : 5 € / personne

- \* Jus de fruits
- \* Viennoiserie (matin) ou Douceurs sucrées (après-midi)
- \* Mini-crêpe, confiture et miel
- \* Cidre brut

Ⓢ L'instant « Bourguignon » : 6 € / personne

- \* Jus de fruits
- \* Viennoiserie (matin) ou Douceurs sucrées (après-midi)
- \* Terrine campagnarde ou assortiment de charcuteries
- \* Pain de campagne
- \* Carafe de vin rouge

Ibis Europe \*\*\*  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com

[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

## 6 - FORFAITS VIN EN SUPPLÉMENT



1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
5. Forfait Pauses
- 6. Forfaits Boissons**
7. Cocktail
8. Plan d'accès

Prix par personne en TTC, sur la base d'une bouteille de vin blanc de 75 cl pour 5 personnes

et d'une bouteille de vin rouge de 75 cl pour 5 personnes

**Forfait vin 1 : 6.60 € / personne**

Bourgogne Aligoté, Domaine Michel Sarrazin Père &Fils  
Bourgogne Côte Chalonnaise, Domaine de Chamilly

**Forfait vin 2 : 7.50 € / personne**

Mâcon Lugny, Les Charmes, Domaine A.Bichot  
Pinot noir « Côte Chalonnaise », Domaine Masse Père et Fils

**Forfait vin 3 : 9.50 € / personne**

Givry Blanc « Les Grognots », Domaine Michel Sarrazin Père &Fils  
Mâcon Pierreclos, Domaine A.Bichot

**Forfait vin 4 : 10.50 € / personne**

Montagny 1er cru « Saint Morilles », Domaine Berthenet  
Givry rouge « Sous la Roche », Domaine Michel Sarrazin Père &Fils

Les appellations sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année

Ibis Europe  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
5. Forfait Pauses
6. Forfaits Boissons
- 7. Cocktail**
8. Plan d'accès

Ibis Europe  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

## 7-LES COCKTAILS

### Les Boissons (Tarifs TTC)

#### Apéritif « Classique » :

Sur la base d'un verre / pers. **4.90 €**  
Sur la base de 2 verres/pers. **8.00 €**

 **Véritable Kir de Bourgogne**

Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

#### Apéritif « Gourmand » :

Sur la base d'une coupe / pers. **6.00 €**  
Sur la base de 2 coupes / pers. **9.50 €**

 **Crémant de Bourgogne**

Crème de fruits, Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

#### Apéritif « Prestige » :

Sur la base d'une coupe / pers. **9.00 €**  
Sur la base de 2 coupes / pers. **13.50 €**

 **Champagne Philipponat**

Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères/pers.

### Les canapés « sur mesure » : 1.20 € TTC/ Pièce

#### « Les salés froids »

*Mousseline de sandre sur lit de poivrons rouges*

*Tartare de crevette sur bavarois de courgette*

*Emincé de filet de caille mariné au citron vert*

*Tartare de saumon*

*Gaspacho de tomates fraîches*

*Crème d'époisses*

*Carpaccio de bœuf au basilic*

*Toast de saumon fumé*

#### « Les salés chauds »

*Queue d'écrevisse en habit de duchesse*

*Quenelle de volaille au coulis de volaille*

*Velouté de champignons de paris et croûton*

*Noix de Saint Jacques poêlée et petits légumes*

*Fiochetti à la crème de parmesan*

*Profiterole de saumon à l'oseille*

#### « Les sucrés »

*Assortiment de mini pâtisseries*

- *Liste complète de nos canapés sur simple demande*

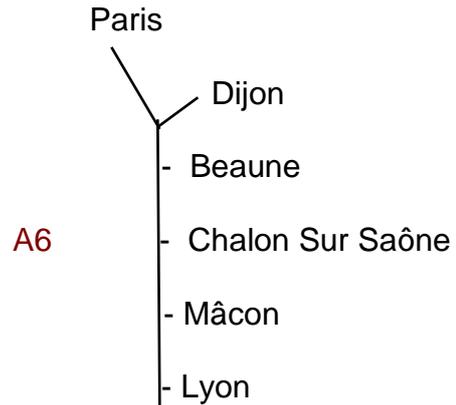
## Situation Géographique

1. Salons
2. Journée d'étude & séminaire
3. Tarifs Hébergement
4. Menu séminaire
5. Forfait Pauses
6. Forfaits Boissons
7. Cocktail

*Ibis Europe Chalon Sur Saône  
au cœur de la Bourgogne,  
à 350 km de Paris  
et 120 km de Lyon*



*Par Autoroute A6:*

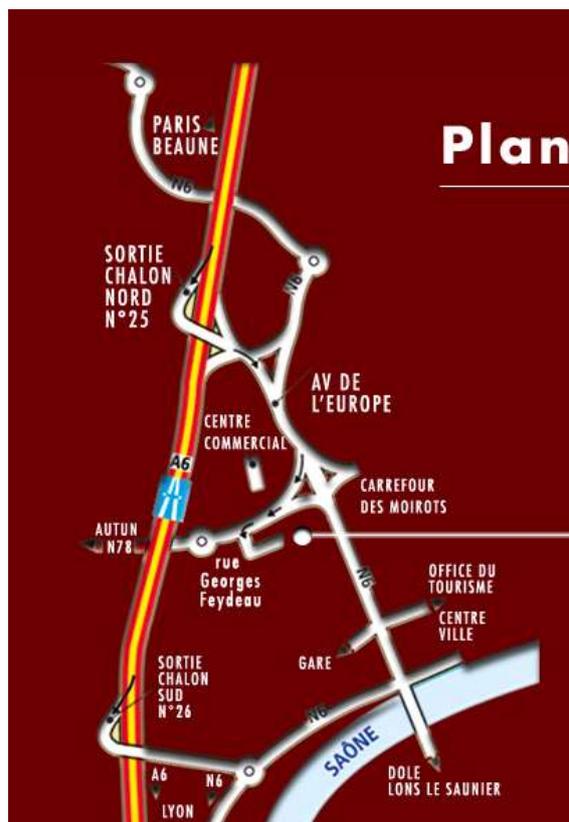


*Par T.G.V. : Gare Le Creusot Montchanin*

à 1 h 20 de Paris, 40 min de Lyon  
puis accès direct (20 min) par la route Express.

## **8. Plan d'accès**

## Plan d'accès



Hôtel Ibis Europe  
Restaurant le Gourmand

Ibis Europe  
Chalon-sur-Saône

Restaurant & Bar à vins  
Le « Gourmand »



2 rue Georges Feydeau  
71100 Chalon-sur-Saône  
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10  
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11  
E-mail: H1565-sb@accor.com  
[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)