



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

“Vous accompagne pour vos séminaires
dans un lieu hors du temps”

*Laissez-vous emporter doucement vers l'atmosphère
sereine et chaleureuse de ce lieu chargé d'histoire.*



Sommaire

• L'hôtel et ses salles de séminaire	3
• Pauses et menu repas	4
• Cocktail dînatoire	5
• Boissons et alcools	6
• Histoire du Château	7
• Contacts	8



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

Nos salles de séminaires

L'ESPACE DE RÉUNION, TOUT ÉQUIPÉ, SAURA RÉPONDRE AU MIEUX À VOS BESOINS PROFESSIONNELS ET VOUS PERMETTRA D'OFFRIR UN BEL ÉVÉNEMENT À VOS COLLABORATEURS

Nous vous proposons des salles climatisées, spacieuses et lumineuses pour répondre à vos besoins professionnels et vous offrir un cadre idéal.

- Salle «*Globe*» de 200 m²
- Salle «*Océan*» de 150 m²
- Salle «*Continent*» de 50 m²

Nom de la salle	m ²	Sqr.Ft						
Globe	200	2 153	80	80	80	145	120	180
Océan	150	1 615	60	50	60	110	80	135
Continent	50	538	20	30	20	35	40	45

■ OPTION DE LOCATION DE MATÉRIELS

INCLUS

- Wifi
- Paper board
- Climatisation
- Espace spacieux et lumineux

LOCATION

- Vidéoprojecteur
- Micros
- Écrans

PROPOSITION TARIFAIRE UNIQUEMENT SUR DEVIS

Location salles à la carte

■ Salle *Globe*

200 m² (Océan + Continent)
180 personnes maximum
 La journée : **500 €**
 La demi-journée : **300 €**

■ Salle *Océan*

150 m²
135 personnes maximum
 La journée : **300 €**
 La demi-journée : **200 €**

■ Salle *Continent*

50 m²
45 personnes maximum
 La journée : **175 €**
 La demi-journée : **100 €**



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

Pauses groupe

- **PAUSE BOISSON** 6 €/pers.
• Eau - Thé - Café - Jus
- **ACCUEIL CAFÉ** 8 €/pers.
• Viennoiseries - Eaux - Thé - Café - Jus
- **PAUSE GOURMANDE** 10 €/pers.
• Farandole de desserts - Eaux - Thé - Café - Jus

Menu groupe

25 €

- **ENTRÉES :**
Dôme croustillant de saumon cru à la crème d'oignons confits
Pâté de campagne, salade mesclun
Salade de légumes verts et copeaux de parmesan, jambon de Parme
- **PLATS :**
Suprême de volaille rôti, pommes de terre grenailles à l'ail confit
Filet de Merlu juste saisi, sauce beurre blanc, riz basmati
Tagliatelle au pistou et légumes au thym
- **DESSERTS :**
Crème brûlée à la vanille
Moelleux au chocolat amer, crème anglaise à la vanille
Bande de feuilletage aux fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer au fil des saisons.
Les tarifs sont susceptibles d'être évolutifs

Un choix unique vous sera demandé à partir de 15 personnes.
Les menus groupes sont à venir déguster au restaurant, nous ne pouvons les servir en salle séminaire.



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

Cocktail dinatoire

Afin de profiter du lieu après votre séminaire, nous vous proposons des formules de cocktail dinatoire.

Cocktail dinatoire

■ **Formule Gourmande :** **28€/pers.**

5 pièces apéritives au choix
Une bouteille de champagne brut pour 3
Jus de fruits, sodas et eau minérale

■ **Formule Gourmet :** **32€/pers.**

8 pièces apéritives au choix
Une bouteille de champagne brut pour 3
Jus de fruit, sodas, eau minérale

■ **Formule Prestige :** **37€/pers.**

12 pièces apéritives au choix
Une bouteille de champagne brut pour 3
Jus de fruit, sodas et eau minérale

■ **Formule Enfant (12 ans) :** **12€/pers.**

5 pièces apéritives au choix
Jus de fruits, sodas et eau minérale

Pièces apéritives

■ **Les toasts froids**

Mini burger saumon fumé, citron confit
Mini blinis de rillettes de poissons de saison aux fines herbes
Tapenade
Beurre de chorizo poivron
Tomate, mozzarella, olives
Roulé jambon / Boursin

■ **Les bouchées chaudes**

Poulet mariné citron gingembre
Gambas marinée piment d'Espelette
Accras de morue
Mini choux fourrés aux champignons

■ **Les verrines**

Guacamole et ses crevettes à l'huile d'olive
Gaspacho andalou et croustillant de parmesan
Verrine de ratatouille froide et bacon croustillant

■ **Les cuillères**

Tartare de saumon, gingembre et citron vert
Tartare de tomates à la menthe et oeufs de poissons volants

■ **Les pièces sucrées**

Cannelé de bordeaux au rhum
Macarons
Mini croustillant chocolat
Madeleine
Chouquettes
Tartelette de fruits de saison



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

Buffet groupe

Découvrez une gastronomie locale, dans une ambiance chic et intime.

■ BUFFET FROID 25 €

Salade de légumes
Gaspacho de tomates
Plateaux de charcuterie et fromages affinés
Assortiment 3 pièces de desserts (mignardises)

■ BUFFET CHAUD 27 €

Tartes salées (quiche, tarte tomates)
Salade composée
Suprême de volaille
Grenailles à l'ail confit
Oeuf brouillé - bacon croustillant
Plateaux de charcuterie & fromage affines
Assortiment 3 pièces de desserts (mignardises)

Les buffets seront servis dans l'espace séminaire où nous amènerons un emplacement idéal.

Soirée dansante

À partir de

Champagne Brut 75cl	70€
Fût de bière 6L	60€
Boissons soft	4€
Bouteille de Gin 70cl	60€
Bouteille de Whisky 70cl	60€
Bouteille de Cognac 70cl	60€
Bouteille de Get27 1L	50€

Droit de bouchon

Bouteille de vin	12€/ bouteille
Bouteille de Champagne	13€/ bouteille
Bouteille alcool fort	15€/ bouteille

Forfait boisson

■ Forfait 12 € par personne

1 bouteille pour 3 + eaux, café

Rouge :

- Côte de gascogne, domaine pellehaut
- Charente domaine de la chauvilliere

Blanc :

- Côte de gascogne, domaine pellehaut
- Charente domaine de la chauvilliere

■ Forfait 16 € par personne

1 bouteille pour 3 + eaux, café

Blancs :

- Entre deux mers, château haut phillipon
- Bordeaux grave, château carbon d'artigues

Rouges :

- Val de loire: saint nicolas de bourgueil
- Bordeaux grave, château" carbon d'artigues

■ Formule 20 € par personne

1 bouteille pour 3 + eaux, café

Blancs :

- Bourgogne, chablis chateau de chemilly
- Bordeaux, pessac léognan chateau lafont menaut

Rouges :

- Bordeaux, saint emilion, les hauts de la gaffelière
- Bourgogne, givry vigneron buxy

■ Supplément apéritif

Soupe champenoise	6 €/pers.
Punch	5 €/pers.
Kir vin blanc	4 €/pers.



HDC
HÔTEL DU CHÂTEAU
★★★★

L'histoire du Château

Donnez une dimension unique à votre mariage en offrant un site d'exception à vos convives...

Le château du Clavier a été construit au XIX^e siècle, par la famille Hivert & Pellevoisin, importante famille de négoce d'eaux de vie, d'où les initiales « HP » sur la façade du Château.

Le 17 mai 1858, Louise Hivert, héritière de la maison de cognac Hivert & Pellevoisin, épouse au château du Clavier, Auguste Godet. Auguste, remarqué pour ses qualités de négociant et son sens inné des affaires, présidera à la fusion des deux maisons, Godet et Hivert & Pellevoisin, pour en faire un acteur très important du marché. C'est par cette alliance que va véritablement débiter l'histoire des « Cognac GODET » à La Rochelle.

Fin XIX^{ème}

Afin de poursuivre et de développer leur activité, ils plantèrent 48 hectares de vignes sur les terres attenantes au château. C'est alors qu'apparu vers 1875, venu d'Amérique et touchant petit à petit toute la région, le phylloxéra. Les maisons de cognac fuirent peu à peu la Rochelle, zone viticole la plus touchée, pour s'installer à l'intérieur des terres et notamment à Cognac. La maison Godet choisit, malgré tout, de rester à La Rochelle et d'y replanter ses vignes, à partir de plants américains. La reconstitution du vignoble s'effectua lentement mais avec succès.

Auguste Godet, petit à petit, se désintéressa du Cognac et préféra la botanique. Il se passionna plutôt pour l'horticulture en créant un jardin d'hiver au Clavier. "Le Clavier devint alors magnifiquement entretenu par une armée de jardiniers qui avait la maîtrise des jardins d'hiver et des serres. Le Château bénéficiait d'une magnifique verrière et d'une terrasse avec vue sur la mer."

L'après guerre

À la fin de la guerre le Château brûla...

Après une remise en état, en 1949 le château devient une colonie de vacances pour les enfants de la société des carrelages Cerrabati, puis un lieu d'étape pour les gens du voyage.

De 1970 à 1975 le château du Clavier accueillit un laboratoire dentaire ou s'unit une société mutualiste. À l'époque l'endroit était mal desservi par les bus, et le laboratoire ferma prématurément. En 1978, la commune de Lagord racheta le château. Des personnes s'y installèrent sans autorisation et y ouvrirent un studio d'enregistrement pour le groupe de musique « Black Label » de Cristal Production. Plus personne ne s'occupa du château pendant des années, il resta à l'abandon et finit par brûler une deuxième fois. En 2010, Ludovic Bréant, l'actuel propriétaire du Château, le rénova et en fit l'hôtel moderne et contemporain qu'il est aujourd'hui.

*Vous avez choisi le
château ?*

**Une équipe dévouée
pour votre évènement !**

■ **Informations pratiques :**

Facile d'accès, notre hôtel **** dispose d'un parking privé.

Toute l'équipe de l'hôtel spa du Château est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre séminaire ou réception.

**Vous avez des questions ?
Besoin d'un devis personnalisé ?**

**Contactez le service chargé
de l'événementiel à l'adresse :
resagroupe@lhotelduchateau.fr**

*Afin de bloquer définitivement votre date de séminaire,
un devis devra être signé avec un versement d'arrhes
de 30% du montant total de cette proposition tarifaire.*