

VOTRE SEMINAIRE DANS LE CUVAGE DU CHATEAU

- Une privatisation totale des 2 salles du Cuvage pour votre séminaire
- Un déjeuner assis
- Deux pauses gourmandes à disposition selon vos horaires
- Du matériel de conférence adapté
- Un dégustation en clôture de séminaire des vins de la propriété (horaires à adapter selon votre planning de réunion)
- Accès à la terrasse du Pressoir si beau temps

UNE DIRECTRICE DE CLIENTÈLE DÉDIÉE À L'ORGANISATION EN AMONT DE VOTRE JOURNÉE AU CUVAGE ET QUI SERA À DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE PENDANT VOTRE ÉVÉNEMENT.

En option: des transferts gérés par nos soins pour faciliter votre venue

EXEMPLE DE MENU SERVI AU CUVAGE

L'Entrée

Carpaccio de bœuf, Marinade au basilic, copeaux de Parmesan

Ou

Gaspacho de tomates et fraise, crème fouettée à la ciboulette

Le Plat

Poulet fermier à la chlorophylle, fricassée de pommes rattes

Ou

Pavé de saumon en Viennoise de café, cocotte de légumes printaniers

Le Dessert

Tarte fine à la praline St Genix, crème anglaise

Ou

Crumble Ananas et copeaux de Coco fraîche

Vins du domaine La gallée (Vins blancs, rouges et rosés)

*Un écrin de
charme et
d'authenticité
pour des
rencontres
professionnelles
privilégiées*

LE CHÂTEAU LA GALLÉE, NOS VALEURS

- Une exclusivité des lieux
- Des prestations haut de gamme
- Des animations autour des vins
- Une directrice de clientèle dédiée
- Des partenariats pour vos transferts et hôtellerie
- Un accueil personnalisé

CHATEAU
— LA —
GALLÉE

Adeline Tiengou
Directrice d'exploitation

+33(0)6 06 66 64 22
Château la Gallée
Rue de la Gallée
69 390 Millery

www.chateaulagallee.com