

Château du Hallay



*Livret pour Professionnels
Soirées étape - Séminaires*

Madame, Monsieur,

Nous vous exprimons notre gratitude pour l'attention que vous portez au Château du Hallay et avons l'immense plaisir de vous dévoiler notre établissement et les services raffinés que nous proposons.

Que vous soyez en quête d'un lieu pour un séminaire, une réception ou un événement de team building, nous avons élaboré diverses formules adaptées à vos exigences et aspirations.

Veillez trouver le descriptif méticuleux de nos prestations destinées aux professionnels et aux entreprises. Nous nous tenons à votre entière disposition pour étudier conjointement la proposition la plus appropriée à vos besoins.

Dans l'espoir de vous recevoir très prochainement au sein du Château du Hallay, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations les plus distinguées.

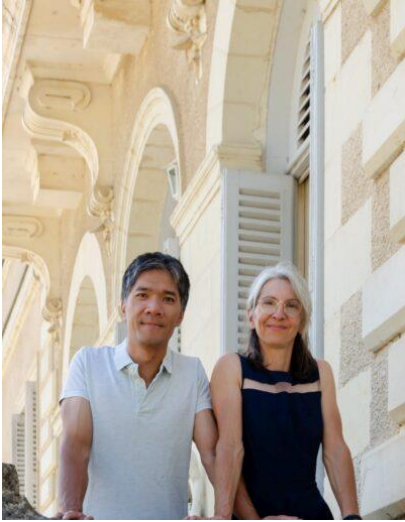
Céline et Olivier





Château du Hallay

A propos de nous



Nous sommes **Céline et Olivier ADAM**, originaires de Bretagne et propriétaires du Château du Hallay depuis mars 2022.

Nous avons choisi d'effectuer un changement de vie (région, travail) pour mettre à profit toutes nos compétences respectives au service de nos hôtes et des entreprises.

Le projet du Château du Hallay est de partager d'agréables moments avec nos clients, de faire vivre de nouvelles expériences inédites, dans un cadre idyllique, reposant et hors du temps. Nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir notre domaine avec sa belle Orangerie ainsi que nos différents partenaires.

Introduction

Bienvenue dans un univers où l'excellence rencontre l'émotion, où l'élégance se fond dans la convivialité, où chaque séminaire et réception professionnelle deviennent une expérience inoubliable. Au cœur de notre domaine, nous vous ouvrons les portes d'un espace unique, dédié à la réussite de vos événements les plus prestigieux.

Imaginez un lieu où le professionnalisme et le charme fusionnent pour créer l'expérience ultime de vos séminaires et de réceptions. Un endroit où chaque détail est conçu pour vous offrir un moment inoubliable, et où la beauté du paysage environnant inspire le succès et la créativité. Voici le Château du Hallay, un paradis pour les professionnels exigeants et les entreprises en quête de l'extraordinaire.





Laissez-vous séduire par la cuisine raffinée et créative de notre traiteur qui sélectionne les meilleurs ingrédients locaux pour vous proposer une expérience culinaire hors du commun, ravissant les palais les plus exigeants. Laissez-vous séduire par les accords subtils et les saveurs inédites qui composeront votre menu, véritable symphonie de goûts et de couleurs.

Au Château du Hallay, nous croyons que les séminaires et réceptions professionnelles ne se résument pas à des présentations et des réunions. Il s'agit aussi de créer des expériences uniques et mémorables, qui nourrissent l'esprit et renforcent les relations. C'est pourquoi nous vous invitons à découvrir notre monde, où l'excellence, le raffinement et l'émotion se rencontrent pour vous offrir un événement professionnel inoubliable.

Faites confiance à notre expertise et à notre passion pour donner vie à vos événements les plus ambitieux. Réservez dès maintenant votre séjour au Château du Hallay et laissez-nous transformer votre événement en une expérience d'exception. Nous avons hâte de vous accueillir et de partager avec vous notre passion pour la perfection.

Description du domaine

Bienvenue au Château du Hallay, au sein de notre Orangerie, vous découvrirez un écrin de verdure qui respire la quiétude et l'harmonie. Entouré d'un somptueux parc de 5 hectares aux arbres centenaires et d'une forêt préservée de 6 hectares, le château se dresse tel un havre de paix, vous offrant un cadre idyllique pour vos réceptions et événements.

Le Château du Hallay, c'est également trois salles de réception somptueusement décorées, alliant avec finesse l'authenticité d'un lieu chargé d'histoire et les exigences du confort moderne. Les hauts plafonds, les murs ornés de fresques et les larges baies vitrées donnant sur le parc confèrent à chaque espace une atmosphère unique et raffinée, propice à la célébration de moments inoubliables.

Offrez à vos invités un voyage hors du temps, où chaque instant est une invitation à l'émerveillement et à l'émotion. Nous vous accompagnons avec passion et dévouement pour faire de votre événement un moment unique.



Château du Hallay

Orangerie



- ❖ Salle de 90 m² avec vue et accès direct sur le parc avant
- ❖ Capacité jusqu'à 80 personnes en dîner assis
- ❖ Configurable selon vos besoins

Salon Jaune



- ❖ Salle de 45 m² avec vue et accès direct sur le parc
- ❖ Capacité jusqu'à 40 personnes en dîner assis
- ❖ Configurable selon vos besoins

Salon Rouge



- ❖ Salle de 34 m² attenante au Salon Jaune
- ❖ Capacité jusqu'à 30 personnes en dîner assis
- ❖ Configurable selon vos besoins

Salon Vert



- ❖ Salle de 22 m² attenante au Salon Jaune
- ❖ Capacité jusqu'à 15 personnes assises
- ❖ Configurable selon vos besoins



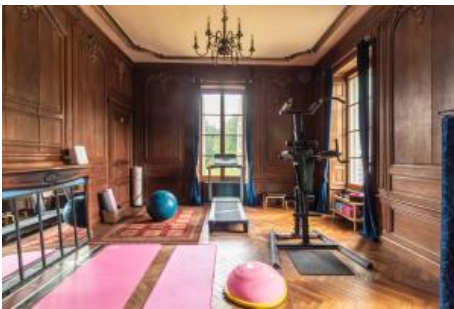
Château du Hallay

Barnum



- ❖ Salle de 200 m²
- ❖ Capacité jusqu'à 180 personnes en repas assis
- ❖ Parquet
- ❖ Configurable selon vos besoins

Salle de sport



- ❖ Salle de 32 m²
- ❖ Capacité jusqu'à 15 personnes assises
- ❖ Configurable selon vos besoins

Accueil



- ❖ Salle de 32 m²
- ❖ Configurable selon vos besoins

Chapelle



- ❖ Capacité jusqu'à 30 personnes assises
- ❖ Configurable selon vos besoins

Parc privé

- ❖ Parking privé à l'intérieur du domaine
- ❖ 5 ha de parc arboré
- ❖ 6 ha de forêt entièrement clôturés

Possibilité d'installer des structures démontables : tente de réception, barnum...



Hébergement (capacité de couchage 30 personnes)

Nos chambres d'hôtes offrent un cadre idyllique avec vue sur un parc arboré et clos pour les voyageurs d'affaires cherchant à se détendre après des réunions intenses. Vous bénéficierez d'une ambiance chaleureuse et d'un service exceptionnel dans un environnement paisible et serein.

Au premier étage, vous découvrirez cinq chambres haut de gamme pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes. Elles disposent toutes d'une salle de bain équipée d'une baignoire ou d'une douche ainsi que de toilettes pour votre confort. Vous pourrez ainsi profiter d'un cadre apaisant pour vous reposer.



Quant au deuxième étage, il se compose de quatre chambres d'une capacité totale de 15 personnes, avec salle de douche et toilettes communes. Celles-ci sont disponibles uniquement lors de la privatisation complète du domaine.



Château du Hallay

Nos offres hébergements

Pour les professionnels en visite dans notre belle région, qui cherchent un cadre agréable, nous avons deux formules à leur proposer :

Chambre d'hôte (petit déjeuner inclus)

Que ce soit pour une mission de un ou plusieurs jours, vous pouvez choisir parmi nos cinq chambres suivant l'ambiance et le confort souhaités.

Une description détaillée avec les tarifs de chaque chambre est donnée sur notre site :

<https://chateauduhallay.com/chambres/>

Les prix sont dégressifs en fonction du nombre de nuitées réservées. Par ailleurs, nous proposons également des contrats annuels sur devis, à partir de 20 nuits, pour bénéficier d'un tarif encore plus avantageux.

Soirée étape (chambre avec dîner et petit déjeuner)

En plus de bénéficier d'une chambre, vous pouvez prendre vos repas sur place et ainsi profiter au maximum du charme du château sans avoir à le quitter. Vous aurez la possibilité de déguster votre repas dans notre salle à manger, dans l'un de nos salons ou, si les conditions météorologiques le permettent, à l'extérieur, sur l'une de nos terrasses.

Nous vous offrons plusieurs options pour vos repas, vous permettant de faire votre choix en fonction de vos préférences culinaires et de vos éventuelles contraintes alimentaires :

- ❖ Bocaux conçus et élaborés à Boufféré :
 - Plat
 - Dessert
- ❖ Traditionnel (sur réservation)
 - Entrée + plat + dessert
- ❖ Gastronomique (sur réservation)
 - Entrée + plat + dessert

Pour agrémenter votre repas, nous avons également une carte des vins disponibles sur demande.

Les tarifs sont remis à jour tous les mois en fonction du prix des matières premières.

Au même titre que les chambres d'hôtes, les tarifs sont dégressifs en fonction de nombre.



Château du Hallay

Nos offres locations (séminaire / réception)

Imaginons ensemble des séminaires et réceptions professionnelles qui marqueront les esprits. Nos espaces de réunion, à la fois moderne et chaleureux, sont équipés des dernières technologies pour faciliter la communication et stimuler la créativité. Les vastes baies vitrées, qui inondent les lieux de lumière naturelle, dévoilent un panorama à couper le souffle, pour des moments de réflexion et d'échange inspirants.

La tarification est basée sur les quatre paramètres suivants :

Durée

- ❖ A l'heure
- ❖ Demi-journée (4 h) avec une collation (boisson chaude + gâteaux)
- ❖ Journée (8 h) avec deux collations
- ❖ Plusieurs jours avec collations

Nombre de personnes

Définir un ordre de grandeur pour le devis.

Valider le nombre exact 3 jours avant la prestation pour le traiteur.

Espaces

- ❖ Orangerie
- ❖ Salon(s)
- ❖ Accueil
- ❖ Privatisation complète du domaine

Equipement

- ❖ Vide
- ❖ Avec matériels :
 - 70 chaises, 10 tables 280 cm x 90 cm et 3 mange-debout
 - Vidéo projecteur + écran 90'' (230 cm)
 - Écran TV 43'' (110 cm)
 - Sono portable avec micro sans fil
 - Wifi

N'hésitez pas à nous contacter pour établir un devis avec ou sans prestataire extérieur.

Pour les personnes qui viennent de loin, nous proposons une réduction de 10% pour l'hébergement avant ou après le séminaire.



Château du Hallay

Exemples de configuration





Château du Hallay

Nos services

- ❖ Ecoute et conseils lors de vos préparatifs
- ❖ Suggestion de prestataires sélectionnés par nos soins
- ❖ Briefing final avec tous les acteurs de votre événement
- ❖ Propositions sur mesure d'options complémentaires à votre événement

Nos partenaires

Nous avons l'habitude de travailler en parfaite coordination un traiteur, un organisateur d'événements et un vignoble, afin de garantir la satisfaction et la qualité de votre événement. Cependant, vous pouvez choisir vos propres prestataires. Si le prestataire n'est pas familier avec les lieux, une réunion technique avec l'équipe du Château est obligatoire. Ainsi, nous veillons à ce que tout se déroule sans accroc et que les détails soient gérés avec professionnalisme.

Pascal GIRAUDET - Traiteur

Traiteur local

Tél. 06 46 53 45 18

pascalgiraudet@hotmail.fr



Vignoble Fiolleau – Domaine du Logis

Vignoble local - Agriculture Raisonnée

Tél. 02 40 05 94 17

<https://www.vignoble-fiolleau.fr/>



PlaytoB

Marketing sportif – événements

<https://www.play-to-b.fr/>



Rêves d'Enfants Artifice

Spectacle pyrotechnique sur mesure

Tél . 09 54 00 54 30

<https://nantes-artifice.fr/>



Julien DUPONT-TREUTLEIN

Organisateur événementiel

Tél. 06 20 10 88 61

j.dupont.treutlein@gmail.com





Château du Hallay

Plan d'accès

Le Château du Hallay est proche des grands axes routiers :

- ❖ Autoroute A83 Nantes – Niort (2,7 km)
- ❖ Voie express D763 La Roche-sur-Yon (1 km)

Adresse

Château du Hallay
Lieu-dit Le Hallay – Boufféré
85600 Montaigu-Vendée, France

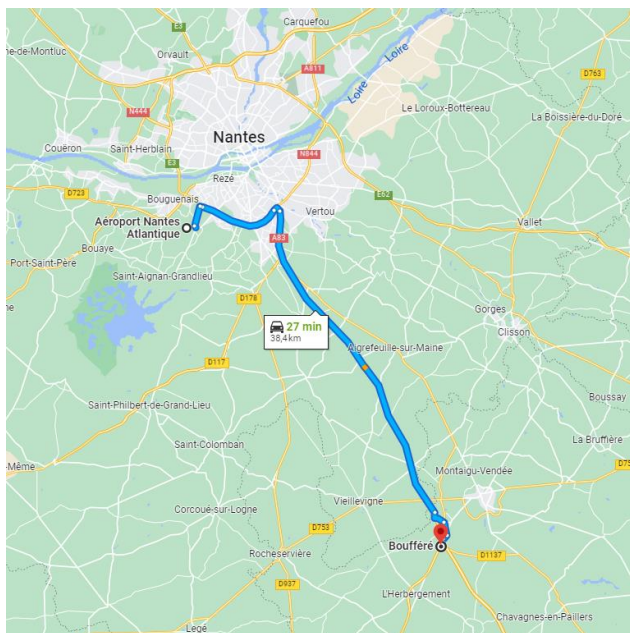
Coordonnées GPS

Latitude N 46° 56' 25,07" 46.940297

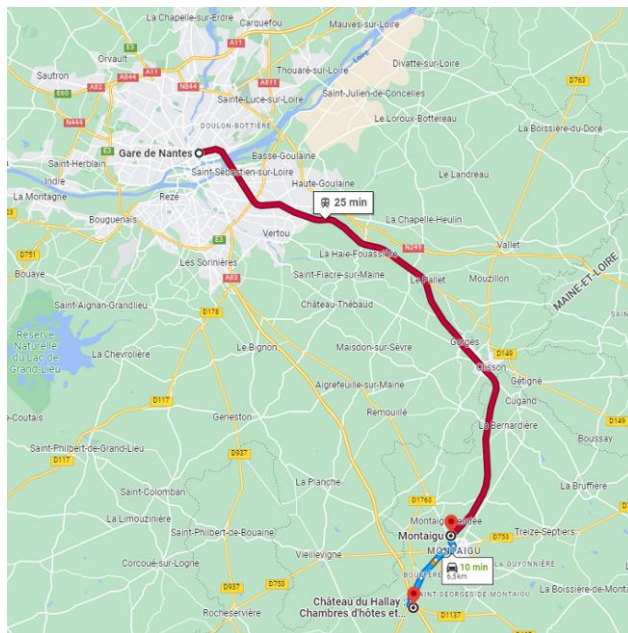
Longitude O 1° 21' 0,13" -1.350036



Aéroport en voiture



Gare de Nantes – gare de Montaigu



Conditions de réservation et de paiement

(Extrait des conditions générales de vente du contrat)

Modalités de remise et de restitution des lieux loués

Un état des lieux (réception et hébergement) et un inventaire des meubles seront réalisés à l'occasion de la remise des clés à l'entrée puis de leur restitution à la sortie avec les locataires. Les lieux loués, leurs mobiliers et équipements sont réputés en bon état ; toute réclamation doit être formulée lors de leur prise de possession. Ils doivent être restitués dans leur état initial. L'ensemble du mobilier (tables, chaises, *etc.* dont le mobilier de jardin) doit être remis à sa place d'origine.

La décoration éventuelle ne doit en aucun cas détériorer les lieux loués. A ce titre, il est notamment interdit de percer les murs et/ou les poutres.

Les lieux loués doivent être vidés des effets personnels des locataires et rendus, à la fin de la location, sans dégradation.

Acompte et règlement

- ❖ Toute réservation devient ferme et définitive après le retour de notre contrat accepté et signé ainsi que le versement d'un acompte de 30% de la commande
- ❖ Versement de 50% du montant restant dû, 2 mois avant l'évènement
- ❖ Le solde devra être payé au plus tard un mois avant la réception
- ❖ Toute prestation demandée après le règlement fera l'objet d'une facturation complémentaire

Conditions d'annulation

- ❖ Toute annulation devra être notifiée par courrier recommandé, le cachet de la poste faisant foi
- ❖ Annulation plus de 6 mois avant la date de la réception : le solde de nos prestations n'est pas dû
- ❖ Annulation entre 3 et 6 mois avant la date de la réception : 50 % du solde de nos prestations est dû
- ❖ Annulation moins de 3 mois avant la date de la réception : le solde de nos prestations est dû
- ❖ En cas d'annulation de la réception pour cause de mesures sanitaires imposées par les autorités, l'acompte de 30 % sera conservé et une autre date de réception sera planifiée d'un commun accord entre les parties

Dépôt de garantie & Assurance

- ❖ Un chèque de caution de 1000 € devra nous être remis au paiement du solde
- ❖ Attestation de responsabilité civile locative, couvrant les risques et /ou les frais en cas de dégradation du matériel et des locaux

N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information
et organiser une visite,
afin de vous faire découvrir le Château du Hallay.

