



DOMAINE DE
ROCHEVILLE

UN LIEU D'EXCEPTION AU
SERVICE DE VOTRE ENTREPRISE

SEMINAIRES - TEAM-BUILDING - COCKTAIL - REPAS D'AFFAIRES

DES PRESTATIONS SUR MESURE

WWW.DOMAINEDEROCHEVILLE.FR



BUSINESS TOURISM 2019



Au coeur du vignoble de Saumur Champigny, le Domaine de Rocheville offre un cadre d'exception où chaque détail a été pensé pour que vous puissiez offrir le meilleur à vos collaborateurs lors d'événements professionnels ou festifs.

Séminaire à la journée ou en 1/2 journée, conférence, dîner de gala, show room, activités de team-building...

A partir de 10 personnes, le Domaine vous propose un espace de travail hors du temps: calme et sérénité propices à la concentration, la réflexion, la créativité et aux échanges. Mais aussi un cadre festif exceptionnel grâce à une terrasse panoramique et une salle de réception donnant sur le vallon de Parnay.

SÉMINAIRES

Le Domaine de Rocheville met à votre disposition des salles modulables selon vos besoins.

- Multimédia : internet et wifi, 2 écrans TV 60 pouces autonomes USB, HDMI/VGA et carte SD, 1 vidéoprojecteur avec grand écran mobile 16/9.
- L'équipement sonore de nos salles a été pensé pour vous offrir le meilleur son en conférence, en musique d'ambiance ou en soirée : micro UHF, caisson de graves B2 de Bose, 7 enceintes intégrées au plafond + 3 extérieures et colonne de son LSI de Bose (sur demande)
- 2 chevalets de conférence : recharges papier ou tableaux blancs (feutres fournis)
- Salle climatisée et cheminée
- Mobilier fourni : tables, chaises, canapés et fauteuils
- Site de plain-pied entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite.
- Vestiaires et sanitaires
- Parking (voitures et bus) avec emplacement pour personnes à mobilité réduite, environ 95 places



Configuration Réunion







Configuration Théâtre



Configuration Salon "Lounge"

- Café d'accueil (café, eau, jus, viennoiseries)
- Pauses (café, thé, eau, jus, biscuits)
- Déjeuner avec différents menus au choix (boissons, café et pain inclus)
- Cocktail dînatoire

Nom de la salle	M ²				
Thouet	22	14 pers.	/	/	28 pers.
Parnay	30	44 pers.	28 pers.	30 pers.	57 pers.
Loire	93	92 pers.	56 pers.	60 pers.	115 pers.
Parnay et Loire	139	140 pers.	/	100 pers.	172 pers.
Thouet, Parnay et Loire	162	154 pers.	134 pers.	120 pers.	200 pers.

TEAM- BUILDING

Notre équipe saura vous conseiller dans l'élaboration de votre projet pour des expériences sur mesures.

Activités Œnologiques

Découvrez l'art des vinifications au travers de **visites privées de nos chais**. Pour en savoir encore plus sur le vin, nous pouvons vous proposer une **excursion dans les vignes** ou même un **rallye en équipes** pour pimenter l'expérience!

Plusieurs formules au choix avec **initiation à la dégustation** des vins du Saumurois (Saumur Champigny, Saumur Blanc, Saumur Rosé, Crémant de Loire).

Gastronomie et ateliers culinaires

En toute convivialité, le Domaine de Rocheville vous propose de vous divertir et de vous régaler au cours d'animations culinaires: **Cooking Battle, Quizz Gastronomique, Challenge Création Cocktail...**

Loisirs & Activités

- Situé au cœur du Saumurois, le Domaine de Rocheville est à proximité de **lieux touristiques incontournables** : troglodytes, Cadre Noir, Abbaye de Fontevraud, Château de Montsoreau...
- Découvrez le vignoble Saumurois autrement: montgolfière pour une **vue du ciel** originale et imprenable!
- Ressourcez-vous grâce à des **balades** à vélo, à pied ou à cheval dans les vignes ou une **croisière œnologique** sur la Loire
- Pour les plus aventureux: canoë, accrobranches ou golf



@ OT Saumur



@ OT Saumur

COCKTAIL



Plusieurs pôles thématiques avec des accords mets et vins issus de notre Domaine. Sucré/Salé, Terre/Mer, Terroir...nous nous adaptons à vos envies pour que ce moment gourmand reste inoubliable!



Dégustation de 3 à 4 vins en accord avec les mets

Eaux et café inclus

Cocktail équivalent à un déjeuner

Sur demande, possibilité de faire des plats végétariens pour un ou plusieurs participants.

Nous vous prions de nous signaler les éventuelles intolérances alimentaires des participants maximum 48h avant la manifestation.

COCKTAIL



Les espaces de réception ouvrent sur une vaste terrasse panoramique surplombant la Loire et le vallon de Parnay, un cadre propice à vos événements festifs.

REPAS D'AFFAIRES

Le Domaine de Rocheville fait confiance à des partenaires de talent pour vous proposer des menus gourmands. Quelques suggestions pour vous ouvrir l'appétit...:

Plancha apéritive (3 bouchées par personne) :

- Mini brochette de tomate/mozzarella marinée
- Mini bouchée de saumon fumé maison
- Bonbon de foie gras aux graines de sésame et crème balsamique
- Croustade fine de gambas
- Mini brochette de poulet fermier mariné au miel et aux dattes



Entrée au choix :

- Salade de magret de canard fumé maison, copeaux de foie gras
- Gravlax de saumon authentique et crevettes au pesto
- Carpaccio de bœuf Charolais VBF mariné à notre façon

Poisson ou viande au choix :

- Cœur de merlu au velouté d'homardine et bisque crémeuse
- Friture de Loire et mousseline tartare
- Noix de joue de bœuf au tanin d'Anjou
- Blanquette de veau revisitée au fromage de chèvre de Touraine
- Garniture de saison : verrine de légumes et féculent



Sélection de 3 fromages affinés

Les Desserts

(en trilogie de mignardises ou en part individuelle)

- Fondant framboise aux éclats de pistaches
- Crème brûlée au pralin
- Croustillant tout chocolat
- Fine tatin au beurre 10,80
- Macaron multi parfum de saison
- Verrine crumble de spéculoos



CONTACT

Nous sommes à votre disposition pour vous proposer un programme sur mesure:

Par téléphone: 02 41 38 10 00

Par mail: contact@domainederocheville.fr

www.domainederocheville.fr

ACCÈS

DOMAINE DE ROCHEVILLE
Les Hauts de Valbrun
49730 Parnay

- à 10 min de Saumur, à 7 km en direction de Montsoreau
- 45 minutes d'Angers ou Tours
- 1h de Poitiers ou du Mans
- 2h de Nantes
- 3h de Paris

