

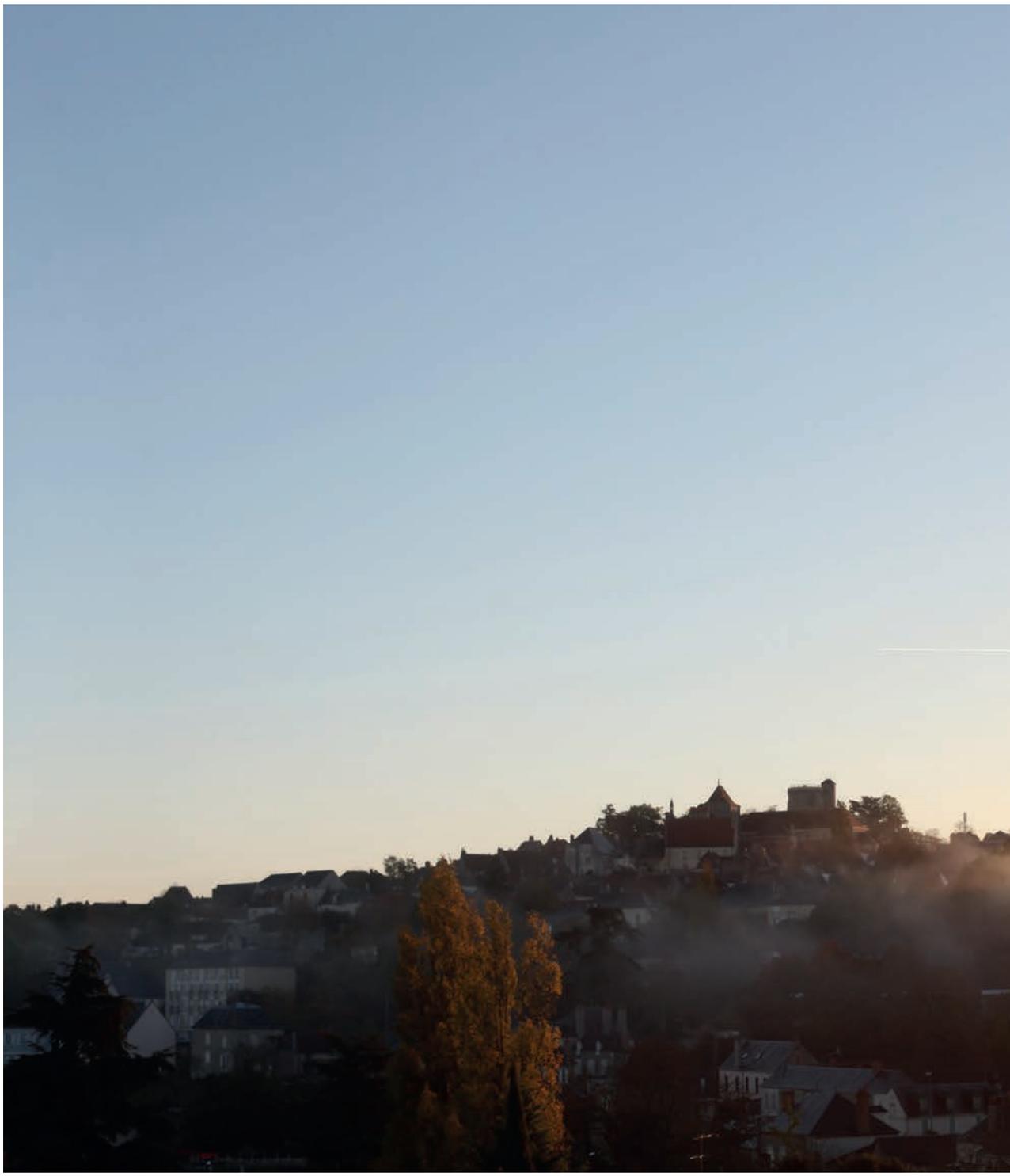


FAMILLE BOURGEOIS
SANCERRE

VOTRE SÉMINAIRE

Au cœur des vignes

CHAVIGNOL
SANCERRE



SOMMAIRE

LA FAMILLE BOURGEOIS	4
L'HÔTEL FAMILLE BOURGEOIS	6
LA DÉGUSTATION	10
VOTRE SÉMINAIRE	13
LES OFFRES SÉMINAIRE	16
ACCÈS & CONTACT	22



La Famille Bourgeois

Installée à Chavignol, proche du piton médiéval de Sancerre et face à la Côte des Monts Damnés, la Famille Bourgeois travaille la vigne depuis 10 générations et produit des vins de Sancerre et Pouilly-Fumé reconnus dans le monde entier pour leur qualité et leur finesse.

En harmonie avec l'engagement de la Famille Bourgeois pour l'environnement, la protection des sols, la biodiversité et la valorisation des terroirs, son vignoble, certifié en Agriculture Biologique, est réparti sur les plus beaux coteaux de la région.

La Famille Bourgeois vous accueille à Chavignol :

- au Domaine Henri Bourgeois, domaine viticole historique et familial ;
- à l'Hôtel Famille Bourgeois *** et ses 12 chambres ;
- au restaurant gastronomique, La Côte des Monts Damnés.



Arnaud, Lionel et Jean-Christophe Bourgeois dirigent aujourd'hui le domaine familial.

L'Hôtel Famille Bourgeois

NOTRE HÔTEL ***

Situé au cœur du pittoresque village de Chavignol, à seulement 5 minutes en voiture de Sancerre, notre Hôtel vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Vous profiterez de l'une de nos 12 chambres soigneusement décorées en hommage à la région :

- **3 chambres Classiques**
- **6 chambres Supérieures**
- **3 Suites**

Profitez de la douceur du village de Chavignol sur notre terrasse donnant sur la place





NOTRE RESTAURANT

La Côte des Monts Damnés

Notre restaurant gastronomique propose une cuisine de terroir créative, imaginée par le chef Frédéric Collin et ses équipes, et présentée en accord avec les vins du Domaine Henri Bourgeois.

Notre salle, confortable et chaleureuse est l'écrin parfait pour une expérience gustative mémorable.

Vous pourrez profiter au choix avec votre groupe :

**du Menu Berrichon (le midi en semaine),
du Menu Découverte (poisson et/ou viande),
du Menu Signature (table entière, en 5 temps).**

option : accord avec les vins du domaine

INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant dispose de 24 couverts pour offrir une expérience intimiste et conviviale.

Un **menu unique** est demandé pour chaque table de 8 personnes et plus, afin de garantir une expérience de service idéale.

*Service du mardi au samedi de
12h00 à 13h30 et 19h15 à 20h30.
Fermé le dimanche et le lundi.*

La Dégustation

Découvrez nos terroirs, nos vins et nos caves, à l'occasion d'une expérience privée avec l'un de nos conseillers.

Un moment privilégié de partage et de découverte en équipe, au choix :

- **une Dégustation privée (45min-1h) :** découverte de la singularité de nos cépages, nos terroirs et nos vins, au travers des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé ; dégustation commentée et personnalisée dans un espace privatisé.

- **la Visite du domaine suivie de sa dégustation (1h30-2h) :** visite guidée des caves historiques, des vignes et du chai, avec présentation de la Famille Bourgeois, de son héritage vigneron, et dégustation découverte des appellations et des vins du domaine.

AVANTAGE CLIENTS « SÉMINAIRE »

Sur l'achat de vos bouteilles, profitez automatiquement du tarif dégressif le plus avantageux (soit le prix pour 12 bouteilles et plus) indépendamment du nombre de bouteilles achetées.





VOTRE SÉMINAIRE

En plus de l'accueil œnotouristique dont vous profiterez avec vos équipes, la Famille Bourgeois héberge vos réunions, séminaires et ateliers dans un cadre inspirant.

NOS ÉQUIPEMENTS & SERVICES

Salle de réunion confortable
avec vue sur le vignoble
(plusieurs dispositions possibles)

Grand écran tactile

Suite Microsoft pour vos ateliers

Connexion WiFi

Connectique HDMI et adaptateurs

Paperboard et feutres pour vos ateliers

Climatisation

Parking

Pack séminaire : eaux, crayons, pochette

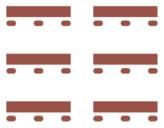
La Salle Panoramique

À votre disposition, une salle de réunion parfaitement équipée et ouverte sur le vignoble pour favoriser la créativité et la collaboration.

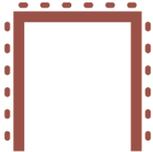
Idéalement située au-dessus de l'Espace Dégustation et à 200m de l'Hôtel Famille Bourgeois, elle permet un accès rapide à pied aux activités œnologiques, aux chambres et aux repas.

Capacité d'accueil idéale pour un séminaire : jusqu'à 25 personnes.

CLASSE
18 pax



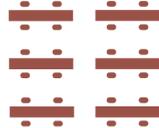
U
18 pax



THÉÂTRE
25 pax



ILOTS
24 pax



Vue panoramique sur
La Côte des Monts Damnés



Les offres Séminaire

(nos offres sont toutes personnalisables, contactez-nous pour toute assistance dans l'organisation de votre séminaire)

Séminaire « Petit Bourgeois »

à partir de 105€/personne

Séminaire « La Côte des Monts Damnés »

à partir de 215€/personne

Séminaire « Le Graveron »

à partir de 250€/personne

Tarifs exprimés en hors taxes, pour 1 jour

Offre «Location de la salle»
Ateliers thématiques



Séminaire **PETIT BOURGEOIS**

Profitez d'une journée de séminaire alliant efficacité et détente avec notre Séminaire « Petit Bourgeois » conçu pour favoriser à la fois, la concentration et la convivialité.

INCLUS

Location de la Salle Panoramique (8h)
Comprenant l'ensemble des équipements (grand écran tactile, Wi-Fi, paperboard, etc.)

Pauses
Café, thé, jus de fruits, eaux

Déjeuner au restaurant La Côte des Monts Damnés
Entrée-plat ou plat-dessert accompagnés de 2 verres de vin ou de «softs»

105€ HT par personne



Séminaire LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS

Profitez d'une journée de séminaire alliant travail et découvertes.
Cette formule est idéale pour marquer votre séjour avec un dîner gastronomique d'exception.

INCLUS

Location de la Salle Panoramique pour 8 heures,
Comprenant l'ensemble des équipements (grand écran tactile, Wi-Fi,
paperboard, etc.)

•
Pauses gourmandes
Matin et après-midi

Sélection de pâtisseries maison, boissons (café, thé, jus de fruits, eaux)

•
Déjeuner au restaurant La Côte des Monts Damnés
Entrée-plat-dessert accompagnés de 2 verres de vin ou de «softs»

•
Dîner gastronomique au restaurant La Côte des Monts Damnés
En 3 temps avec un accord mets-vins (1 bouteille/3 personnes)

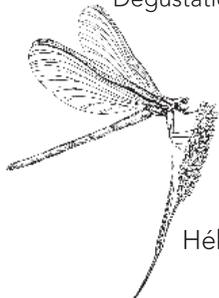
•
Dégustation privée
Dégustation de notre gamme de vins, incluant une sélection de notre
réserve familiale.

215€ HT par personne

OPTION

Hébergement au sein de l'Hôtel Famille Bourgeois
Petit-déjeuner compris

À partir de 117€ HT par personne



Séminaire LE GRAVERON



Offrez l'excellence à votre équipe, avec un séminaire gastronomique inoubliable au sein d'une des plus célèbres appellations du vignoble français.

INCLUS

Location de la Salle Panoramique pour 8 heures,
Comprenant l'ensemble des équipements (grand écran tactile, Wi-Fi,
paperboard, etc.)

•
Pauses gourmandes
Matin et après-midi

Sélection de pâtisseries maison, boissons (café, thé, jus de fruits, eaux)

•
Déjeuner gastronomique
au restaurant La Côte des Monts Damnés
En 3 temps avec un accord mets-vins (1 bouteille/3 personnes)

•
Dîner « **Signature** »
au restaurant La Côte des Monts Damnés
En **5 temps** avec un accord mets-vins (1 bouteille/3 personnes)

•
Visite privée
Visite guidée des caves du Domaine
avec dégustation de notre gamme de vins

250€ HT par personne

OPTION

Hébergement au sein de l'Hôtel Famille Bourgeois
Petit-déjeuner compris

À partir de 117€ HT par personne

Offre

LOCATION DE LA SALLE

Optez pour une formule flexible et adaptée à vos besoins. Pour une réunion courte ou une journée complète, cette offre combine praticité et convivialité dans un cadre propice à la collaboration.

INCLUS

JOURNÉE COMPLÈTE

Location de la salle pour la journée, Comprenant l'ensemble des équipements (grand écran tactile, Wi-Fi, paperboard, etc.)

350€ HT la journée complète

Option

ATELIERS THÉMATIQUES

Ajoutez un atelier œnologique à votre séminaire et partagez ensemble ce qui rend la destination unique.

ATELIER #1

Autour du bio

Sensibilisation à la viticulture bio au Domaine Henri Bourgeois et à nos pratiques à la vigne - présentation des caractéristiques d'un vin bio - dégustation de vins bio du domaine (accords possibles en fonction de la saison).

43€ HT par personne

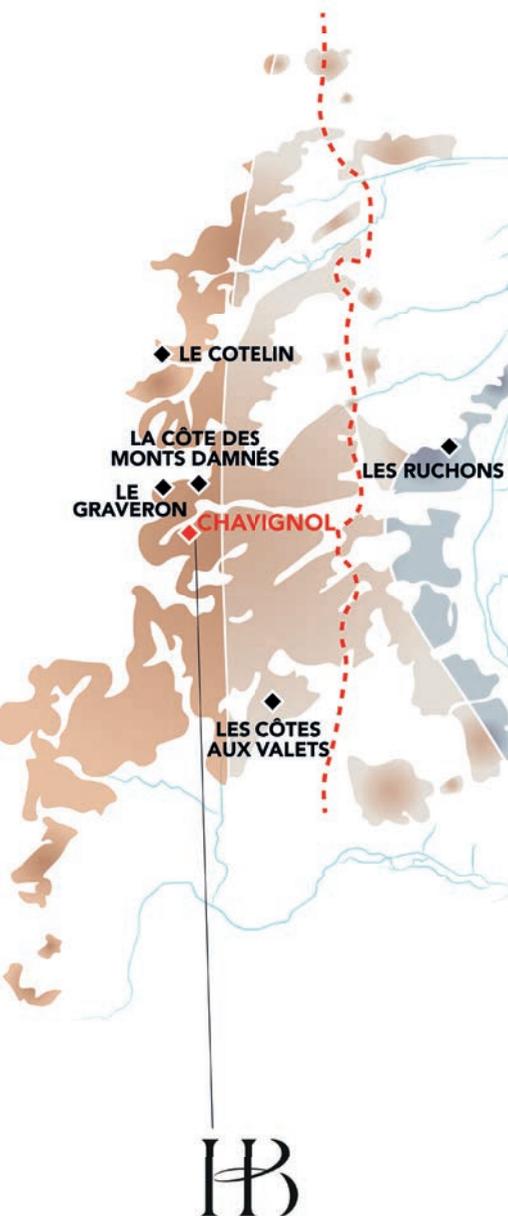
ATELIER #2

Sancerre vs. Nouvelle-Zélande

Dégustation comparative entre nos cépages, le Sauvignon blanc et le Pinot Noir, par terroirs et en duo entre Sancerre et Nouvelle-Zélande. Vous saurez tout des différences aromatiques entre ces deux terres de vin travaillées par la Famille Bourgeois.

43€ HT par personne

SANCERRE



ACCÈS & CONTACT



VOITURE

À 2h00 de Paris
À 1h30 d'Orléans



GARES

Tracy-Sancerre (10min)
Cosne-sur-Loire (20min)



AÉROPORT

Paris-Orly (187km)

Émilie LEBLOND

Responsable Relations Clients

+33 (0)2 48 78 26 57

e.leblond@famillebourgeois-sancerre.com

--

Famille Bourgeois

Chavignol, 18300 Sancerre

+33 (0)2 48 78 53 20

famillebourgeois-sancerre.com



HENRI BOURGEOIS