



EVENEMENTS PROFESSIONNELS



65 rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard - COGNAC

Tel : +33 (0)5 45 36 82 60

reservations@yeuse.fr - www.yeuse.fr

 lyeuse_hotel  L'Yeuse  L'Yeuse



Aux portes de Cognac, accédez facilement à notre établissement



Bordeaux : 1h30
La Rochelle : 1h30



Cognac : 10 min
Angoulême : 35 min



Autoroute A10










Toisant le paysage vallonné de la Charente, on y trouve un l'Yeuse constant dans sa qualité et enrichi de nombreuses surprises en particulier des lieux rénovés, étonnants, électrisés par le travail d'artistes graffeurs, la propriétaire Céline Desmazières leur à laissé carte blanche.

Une présence attentive et discrète de nos équipes, pour un service réactif aux demandes.
Pour vos réunions, séminaires et soirées, nous disposons de 3 salles de 25m² à 75m² prêtes à vous accueillir.
L'ensemble de nos espaces sont aménagés afin de répondre aux mieux à vos attentes et pour votre confort.



PRESENTATION DE NOS SALLES

	Grande Champagne	Petite Champagne	Borderies
M2	75m2	25m2	38m2
M2 terrasse	72m2	40m2	
Théâtre 	80		30
Cocktail 	100		40
Table ronde 	36		18
En classe 	22		16
Réunion 	26	8	20
En U 	24		16
Les 	Ecran tactile Visioconférence Sonorisation		Accès terrasse Ambiance street Art
Tarifs HT	272,73€ HT offerte à partir de 16 journées d'étude	90,91€ HT offerte à partir de 6 journées d'étude	154,55€ HT offerte à partir de 10 journées d'étude

Toutes nos salles sont équipées de :



Wifi



Crayons



Feuilles



Fontaine à eau



Café/Thé
à volonté



(Lumière du jour)



Paperboard

NOS FORFAITS SEMINAIRES

	JOURNEE D'ETUDE	SEMINAIRE RESIDENTIEL
DESCRIPTIF	Location de la salle équipée* 1 déjeuner au restaurant (3 plats, 1 verre de vin, eau minérale et café)	L'hébergement Le diner (apéritif, entrée, plat, dessert, vin 1/4 bouteille par personne, eau minérale et café) Location de la salle équipée* Le petit déjeuner 1 déjeuner au restaurant (3 plats, 1 verre de vin, eau minérale et café)
TARIFS	55 € HT / personne	250 € HT / personne



*salle équipée voir page précédente

NOS SUPPLEMENTS

- Cake 2,00€ HT/personne
- Galette charentaise 2,00€ HT/personne
- Glace l'été 2,00€ HT/personne
- Jus de fruits 8,00€ HT/la bouteille
- Eau minérale sur table 7,00€ HT/la bouteille



EXEMPLE : DEJEUNER

L'ENTREE

Panacotta chèvre frais "La chèvre rigolote"
tomate coeur de boeuf confite
à l'huile d'olive noire de Castellás

LE PLAT

Ballotine de volaille de chez Normandin,
Ecrasé de pomme de terre fumée, jus au thym

LE DESSERT

Barre chocolatée
au caramel fleur de sel d'Aurélié

EXEMPLE : DINER

L'ENTREE

Truite de la Touvre mi-fumée par nos soins,
Vierge de tomates,
Sorbet basilic « wild magic »

LE PLAT

Cœur de côte de veau d'Aquitaine poêlé,
Pleurotes des Fins Bois,
Echalotes confites et jus à l'estragon

LE DESSERT

Lingot au chocolat,
Crème glacée à la reine des prés du jardin



Menus inclus dans votre séminaire, les menus changent selon les allées du marché et l'inspiration du chef

COCKTAIL

Vous souhaitez un moment plus convivial à la place de votre dîner ou déjeuner

Cocktail comprenant 10 bouchées salées, 1 plateau de fromage, 4 bouchées sucrées (supplément de 10,00€ par personne hors boissons,
Variations possibles, selon l'arrivage du marché - A partir de 20 personnes.

LES PETITES PIÈCES SALEES FROIDES

Cubes de foie gras, confiture d'Aurélie

Bouquet de légumes crus

Blinis de truite de la Touvre en gravlax

Sushi de truite de la Touvre marinée

Gaspacho andalou au Baume de Bouteville

LES PETITES PIÈCES SALEES CHAUDES

Croque-monsieur au jambon de chez Larignon

Madeleine au thym du jardin

Acras de morue à la pomme de terre de l'île de Ré

Mini brochette Terre mer

Tataki de chainette de filet de bœuf

SELECTION DE FROMAGES DE NOTRE REGION

LES PIÈCES SUCREES

Tartelette au Verjus

Choux Paris - Cognac

Petits gâteaux de voyage

Tartelettes aux fraises



FORFAIT BOISSONS

Notre sommelier se tient à votre disposition pour le choix des vins en fonction de vos désirs et de votre budget

LE REGIONAL*

20,83 € HT par personne

Cognac soda ou Pineau des Charentes ou jus de fruits
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

LE SHAKER*

22,50 € HT par personne

Cocktail à base de Cognac ou
Cocktail sans alcool
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

LE PRIVILEGE*

32,50 HT € par personne

Coupe de Champagne ou apéritif de votre choix
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

*Ces tarifs sont étudiés sur la base d'un verre de vin sur l'entrée et un verre de vin sur le plat.

Si vous désirez un verre de vin supplémentaire pour votre menu :

6 euros le verre de vin

12€ la coupe de champagne



OFFRES HEBERGEMENTS

A l'Yeuse, chacune de nos chambres est unique. La propriétaire, Céline Desmazières a souhaité laisser carte blanche à des artistes spécialisés dans le Street Art, unissant ainsi l'univers châtelain de L'Yeuse à l'art moderne.

Nous disposons de 24 chambres dont : 3 suites, 8 Kings de luxe et 13 doubles supérieures (bain ou douche).

Pour un devis contactez nous !



ACTIVITES EXTERIEURES

Vous souhaitez offrir un souvenir inoubliable à vos clients ou à votre équipe.

Nos best Sellers

Au cœur du Cognac : Visite d'une maison de Cognac de renom et dégustation : à partir de 25€*

Maître de chai : Initiation à la dégustation des Cognacs dans notre Cognathèque : à partir de 20€

Gourmets : Cours de cuisine avec dégustation : à partir de 40€*

Sportive : Initiation au Golf : 2h / 25€*

Authentique : Visite chez un Viticulteur bouilleur de cru et dégustation : à partir de 10€*

Gourmande : Visite d'une Chocolaterie et confection de chocolats : à partir de 15€*

Nature : Visite guidée de notre jardin respectueux par Rémi Marcotte : à partir de 7€*

A bord : Balade à bord de la Gabarre la "Demoiselle" : à partir de 8€

* Tarifs HT, par personne, étudiés sur la base de 15 personnes et selon disponibilité

TEAMBUILDING

Développez des valeurs collectives au sein de votre entreprise, comme la cohésion, l'interdépendance, ou l'implication.

Grâce à des activités à caractère événementiel, de nature collective et interactive.

Atelier chute libre

Objectif pédagogique : comprendre le processus d'éco-conception; manipuler différentes matières, encourager l'esprit d'équipe.

Déroulement: Travailler plusieurs matières biodégradables, avec des matériaux issus de la récupération locale (réemploi) et toucher du doigt l'éco-conception (création). Chaque animation rappelle l'objectif de réduction des déchets par le biais de constructions écologiques et éco-conçues.

Le défi sera alors lancé, fabriquer différents objets et diminuer, voire annuler les impacts sur l'environnement.

Le secret du Château

Objectif : résoudre des énigmes dans les différentes pièces du Château

Déroulement : à l'aide d'un plan et d'un stylo, vous allez devoir résoudre des énigmes cachées dans les différentes pièces du Château.

Tous en cuisine

Objectif : Créer un plat ou un menu dans notre cuisine et le faire déguster à l'équipe adverse. Esprit de compétition mais aussi esprit d'équipe et de créativité.

Déroulement : enfilez un tablier de chef et faites preuve d'imagination pour créer avec votre équipe un plat ou un menu.

Ce plat sera noté par notre chef selon des critères bien précis.

Fous rires garantis (minimum 6 personnes, maximum 12 personnes)

Land Art

Qu'est ce que le Land Art : c'est une tendance de l'Art contemporain, utilisant le cadre et les matériaux de la nature

(bois, pierres, feuilles...) Les œuvres se créent à l'extérieur, soumises à l'érosion naturelle, elles sont éphémères, il ne reste que leur souvenir photographique.

Objectif : Au travers d'une découverte sensorielle du jardin respectueux, le groupe s'abandonne à la création et au travail d'équipe, afin de réaliser une œuvre commune.

Seuls face à la nature, ils oublient le stress du quotidien.

En fabriquant, en petits groupes des œuvres, les participants s'exercent à collaborer.

Déroulement : Les artistes en herbe réalisent une création naturelle imaginaire qui sera photographiée et laissée sur place.

Cette œuvre peut être mise en valeur en créant un logo, un abécédaire, un tableau...