



GRAND HOTEL
LA CLOCHE



PLAQUETTE COMMERCIALE

GRAND HOTEL LA CLOCHE

SERVICE COMMERCIAL :

Vanessa Gauche : 03 80 44 11 83

Justine Michaux : 03 80 44 11 82

E-mail : h1202-sb@accor.com



Les Espaces de réunion

	Surface	Style U	Ecolier	Théâtre	Pavé	½ Journée / Journée	
						€	€
Salon Napoléon III	120M ²	32	70	120	40	600	1000
Salon Rude	70 M ²	25	35	60	30	300	450
Salon Rameau	70 M ²	25	35	60	30	300	450
Salle de cinéma	30 M ²			17		250	350
Salon Valentin	30 M ²				10	200	300

Les Espaces de restauration

	Tables Rondes	Repas-Bufferet	Cocktail	Ovale
Les Caves de la Cloche	140	80	200	12 – 20 - 18
3 Modules	Cav 1 2 3 50 – 50 - 40	1 2 3 30 – 30 - 30	1 2 3 80 – 70 - 50	1 2 3 Par Module
Salon Napoléon III	110	80	200	24





Les Petits-Déjeuners

La Pause Affaires

9€ TTC PAR PERSONNE

Café, Thé,
Jus de fruits, La corbeille de Viennoiseries

Le Petit-déjeuner Affaires Continental

14 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé,
Jus de fruits, Eaux minérales
La corbeille de Viennoiseries
Pain, Beurre, Confiture à l'ancienne
Fruits de saison

Le Petit-déjeuner Américain

25 € TTC PAR PERSONNE

Le Petit-déjeuner Continental Assortiment
de Charcuteries
Œufs brouillés, Saucisses, Bacon
Yaourts, Céréales
Beurre d'Echiré

Le Brunch

Sur réservation pour un minimum de 20 personnes

35 € TTC PAR PERSONNE

Café, Thé, Jus de Fruits, Viennoiseries, Pain, Beurre, Confitures & Miel, Yaourts, Céréales,
Bacon, Œufs brouillés, Œuf en gelée,
Jambon cru, Jambon persillé, Rosette, Terrine de campagne,
Darne de saumon, Rosbif, Salade, Crudités,
Plateau de fromages,
Tartes maison et Salade de fruits Eau
minérale : 6 € la bouteille

~

Service dédié (sur réservation)

Supplément de 200 € TTC PAR SERVEUR



Journée d'étude & Séminaire

Forfait Journée d'Etude

80 € TTC PAR PERSONNE EN BASSE SAISON

84 € TTC PAR PERSONNE EN HAUTE SAISON

Tarifs applicables pour un minimum de 15 participants

Location d'une salle équipée

d'un Ecran, un Vidéoprojecteur, un Paperboard, les Eaux minérales

La Pause du Matin

avec Café, Thé, Jus de Fruits & Viennoiseries

Le Déjeuner

sur la base de notre Menu 'Business' vins inclus (Forfait n°1)

eau minérale en supplément

La Pause de l'Après- Midi avec Café,

Thé, Jus de Fruits & Mignardises

Forfait Séminaire Semi-Résidentiel

Basse saison Mois de janvier, février, mars, juillet, août, novembre, décembre	Haute saison Mois d'avril, mai, juin, septembre, octobre
275 € T.T.C. par personne en chambre individuelle	295 € T.T.C. par personne en chambre individuelle
Taxe de Séjour en supplément : 3.30 € par jour et par personne	

Le Forfait Journée d'étude précédemment décrit

L'Hébergement

Le Petit déjeuner Buffet le lendemain Taxe de Séjour en

supplément : 3.30 € par jour et par personne

Forfait Séminaire Résidentiel

Basse saison Mois de janvier, février, mars, juillet, août, novembre, décembre	Mois d'avril, mai, juin, septembre, octobre
3328 € T.T.C. par personne en chambre individuelle	348 € T.T.C. par personne en chambre individuelle
Taxe de Séjour en supplément : 3.30 € par jour et par personne	

Le Forfait séminaire semi-résidentiel précédemment décrit

**Le Dîner sur la base de notre Menu 'Business'
vins inclus (Forfait n°1) eau minérale en supplément**



Pour agrémenter votre manifestation

Voici quelques idées de prestations que nous vous recommandons pour animer vos manifestations.

Team Building

Entre collaborateurs, partagez des moments uniques et importants pour la vie de votre entreprise.

Sport & Détente

Golf de Dijon-Bourgogne à Norges-La-Ville (10km)
Circuit automobile de Dijon-Prenois avec Karting (10 km)
Animation de jeux de société (sur place)

Animation Musicale

Romain LAMIA : artiste dijonnais de renom - Pianiste et auteur compositeur

Œnologie

Dégustation de Vins de Bourgogne dans notre établissement
Avec un œnologue confirmé

Circuit œnologique dans le vignoble

Circuit touristique en groupe dans le vignoble Bourguignon
Dégustation de Grands Vins en cave et histoire de la vigne
Visite de caves et dégustation commentée
Wine tour privé

Photo Booth

La borne Photobooth est un accessoire indispensable pour la réussite de tous les évènements d'entreprise ou des particuliers. Des heures d'animation, des souvenirs pour longtemps !

Arts de la table, bien recevoir

Le savoir-vivre est un art qui s'exerce au quotidien. Savoir-recevoir, c'est offrir un peu de soi. Votre table révèle votre personnalité mais également le degré d'attention porté à vos convives. Grace au large panel de prestataires dont nous bénéficions, nous ferons notre maximum pour que vos volontés soient réalisées lors de votre séjour. Nous consulter pour un devis