



VOTRE

SEMINAIRE

Château de Richebois



PRESENTATION

SITUATION



Au cœur de la Provence, entre Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, et Arles, excentré de la ville, le Château de Richebois offre un cadre de verdure exceptionnel pour une journée réussie.

Blotti au bout d'une allée de platanes centenaires, dans un cadre chaleureux et authentique, au pied des Alpilles, à quelques kilomètres du Luberon, le Château est à proximité d'activités autant ludiques que culturelles.

SEMINAIRES



Ancienne demeure du Bailli de Suffren, bâtie de la fin du XVII^{ème} siècle, le Château dispose de 6 salles de 20 à 250 personnes. Chacune de ces salles de réunions sont éclairées par la lumière du jour.

Grâce à ses nombreuses salles, le Château vous proposera des formules adaptées à vos recherches.

CUISINE



Ouvert depuis 1977, le restaurant semi-gastronomique du Château vous propose une cuisine à la fois inventive et originale aux accents de Provence.

Notre chef, **Éric PETIT**, ancien Chef cuisinier du « Moulin de Vernègues » pendant 13 ans, vous fera partager son amour pour la cuisine en harmonie avec les saisons, et sa culture du « 100% fait maison ».

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU

04 90 56 85 85 | info@chateauderichbois.com | www.chateauderichbois.com

Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



FORMULE JOURNEE D'ETUDE

(Formule du midi et en semaine uniquement)

45 € ttc (39,40 € HT)

A votre arrivée café d'accueil et jus de fruits

Salle de réunion -eau

Déjeuner assis (*menu ci-dessous*)

*Menu à titre d'exemple – modifiable selon saison et inspiration du chef
Etablir une même sélection pour tous les convives*

Menu

Rillettes de saumon fumé maison accompagnée d'un mini cake aux olives noires
Salade de petits farcis provençaux pesto-basilic
Feuilleté de saumon frais aux épinards, sauce crème et champignon de Paris
Tatin de brandade de morue et caviar de poivrons rouge, émulsion d'ail doux
Terrine d'endives au beaufort et jambon cru, mesclun multicolore

Pressé d'agneau au citron confit, polenta aux fruits secs
Filet de volaille sauce moutarde, gratin de penne au parmesan
Roti de porc mariné, ratatouille de légumes et crème d'ail
Pavé de lieu jaune au coulis de fève, risotto aux éclats d'olives
Pavé de saumon sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives pesto-basilic

Tarte aux fruits de saison
Panna Cotta aux fruits rouges
Diplomates au Pommes
Baba à la vanille
Mousse au chocolat

Café
Eaux en carafe

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU
04 90 56 85 85 | info@chateauderichbois.com | www.chateauderichbois.com
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



FORMULE BUFFET JOURNÉE D'ÉTUDE

(Formule du midi et en semaine uniquement)

58 € ttc (51,22 € HT)

A votre arrivée café d'accueil et jus de fruits
Salle de réunion -eau
Buffet (menu ci-dessous)

Menu à titre d'exemple – modifiable selon saison et inspiration du chef
Pour un minimum de 20 personnes

Pièces Salées

Mini pan bagnat
Mini tartelette pissaladière
Club sandwiches
Mini Hamburger
Croustillant de crevette
Brochette de Volaille panée
Verrines tartare de saumon
Verrines de légumes confits
Tomates/mozzarella
Salade quinoa crevettes
Rouleau Jambon cru Feta

Pièces Sucrées

Mousse au chocolat
Tartelette aux fruits
Panna Cotta

Café
Eaux minérales



Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU
04 90 56 85 85 | info@chateauderichbois.com | www.chateauderichbois.com
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



LES SALLES

Nous proposons 6 salles de 10 à 250 personnes. Chacune d'entre elles possède une authenticité ainsi qu'un charme donnant à vos séminaires une dimension des plus agréables. Elles sont toutes à la lumière du jour.

SALLES	SURFACE	CAPACITES					
REZ-DE-CHAUSSEE							
Salle voûtée	55 m ²	28	50	30	35	60	60
Bar discothèque	45 m ²					500	
Véranda discothèque	216 m ²						
Patio discothèque	220 m ²						
1^{ER} ETAGE							
Salle Blanche	50 m ²	26	35	30	35	60	55
Salon et terrasse	85 m ²					60	150
Salle Restaurant	70 m ²					70	70
Salle ronde	20 m ²	14			10	14	14
2^{EME} ETAGE							
Salle + Partie Marbrée	250 m ²		60	60	120	250	200

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU

04 90 56 85 85 | info@chateauderichbois.com | www.chateauderichbois.com
 Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



EN OPTION

◆ CAFE D'ACCUEIL

Boissons : Boissons Chaudes et jus de fruit - *Inclus dans les formules de base*
Supplément Viennoiseries 3€ ttc/pers (2,73 € HT)

LES PAUSES SUPPLEMENTAIRES

◆ PAUSES

Boissons : Boissons Chaudes et jus de fruit 3€ ttc/pers (2,73 € HT)
Gourmande : Boissons et 2 pièces salées ou sucrées 5€ ttc/pers (4,55 € HT)

LES APERITIFS, VIN ET FROMAGES (*en complément des formules*)

◆ LES APERITIFS

Kir *et/ou* Vin Blanc + Olives de Provence 4€ ttc/pers (3,64 € HT)
Kir *et/ou* Vin Blanc + Feuilletés + Olives de Provence 6€ ttc/pers (5,45 € HT)
Autres : nous consulter

◆ LES VINS

Vin de pays en pichet (1/4 par pers) 4€ ttc/pers (3,64 € HT)
Vin AOC servi en bouteille 6€ ttc/pers (5,45 € HT)

◆ LES FROMAGES

Assiette de 2 fromages 4€ ttc/pers (3,64 € HT)
Assiette de 3 fromages 6€ ttc/pers (5,45 € HT)

LE MATERIEL

- ◆ **MATERIEL INCLUS :** 1 Ecran, 1 Paperboard, accès internet en « Wifi »
- ◆ **MATERIEL EN SUPPLEMENT :** Vidéoprojecteur (120 €), Ecran (40 €), Paperboard (10€) Sonorisation/Micro (50 €), Stylos et feuilles blanches, photocopies/fax, écran supplémentaire



ACCES

PAR L'AUTOROUTE

- ◆ à 6,5 km de l'A54 - sortie 15
- ◆ à 6 km de l'A7 - sortie 27 Salon Nord
- ◆ à 30 min d'Avignon, Arles, Aix-en-Provence et Marseille

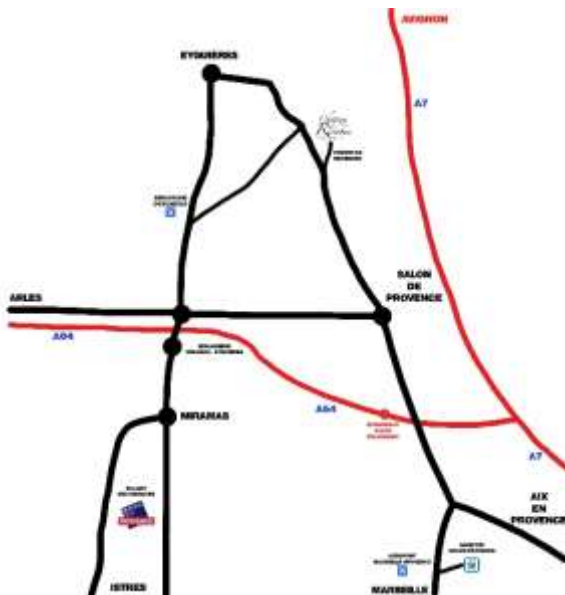
PAR LA GARE

- ◆ à 15 km de la gare de Miramas
- ◆ à 40 km de la gare d'Aix-en-Provence TGV
- ◆ à 50 km de la gare d'Avignon TGV

PAR L'AEROPORT

- ◆ à 30 km de l'aéroport de Marignane
- ◆ à 40 km de l'aéroport d'Avignon

- ◆ **COORDONNES GPS** : 43°40'20.91''N - 5°04'38.23''E
- ◆ **PARKING** : Capacité de 200 voitures



CHATEAU DE RICHEBOIS
153, chemin de Richebois
Par la RD 17, route d'Eyguières
13 300 Salon De Provence

CONTACT :

Fabienne BOTTELO & Marianne BELLUAU
Tel : 04 90 56 85 85 | Mail : info@chateauderichebois.com

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU
04 90 56 85 85 | info@chateauderichebois.com | www.chateauderichebois.com
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence