



CHÂTEAU
DE LA
BÛCHERIE

DEPUIS 1850

VOTRE ÉVÈNEMENT
DANS LE VEXIN



TN | TERRES
de NATURES

Votre évènement dans le Vexin

01 | NOTRE LABEL TERRES DE NATURES

02 | LE CHÂTEAU DE LA BÛCHERIE ET SA LOCALISATION

03 | HÉBERGEMENT

04 | PRIVATISATION

05 | VOS SÉMINAIRES

06 | NOS CAPACITÉS SÉMINAIRES

07 | LE RESTAURANT 1786

08 | PAUSES ET GOÛTER

09 | VOS DÉJEUNERS

10 | VOS APÉRITIFS ET DINERS

11 | BOISSONS

12 | SOIRÉE DANSANTE

13 | CONTACT



TN | TERRES
de NATURES

Le label Terres de Natures regroupe des domaines viticoles, restaurants gastronomiques, traiteurs, épicerie fines, hôtels et maisons de maître privées, autour d'une ambition claire :

nourrir durablement en respectant la terre et les hommes, et à travers cela dessiner des expériences ressourçantes loin des sentiers battus.

**ÉTABLISSEMENTS DE CHARME DANS UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ,
MAISONS DE VIN, DE GASTRONOMIE OU ENCORE AGRICULTURE VERTICALE,
AU PIED DES VIGNES OU DES ARBRES, LES PIEDS DANS L'EAU OU SOUS LA TABLE,
LE LABEL S'ENGAGE À PRENDRE SOIN DE SES HÔTES AUTANT QUE DE LA TERRE.**



Nouvelle référence de l'art de vivre vertueux, le label Terres de Natures mené par Matthieu Gufflet a sélectionné des lieux singuliers où l'émotion du vivant vibre avec intensité, des lieux d'expressions et d'émotions plurielles qui n'ambitionnent que de renouer avec l'essentiel.

Dépayement, sérénité, se faire plaisir, se sentir bien, se ressourcer en prenant soin de son environnement, pour aujourd'hui, demain et pour les générations futures.

CHÂTEAU DE LA BÛCHERIE

et sa localisation

C'est un château du 19ème siècle, de briques et de pierres vêtues.

*Encerclé d'un superbe parc classé de 65 hectares, bordé par la forêt,
il semble sorti d'un conte de fée.*

Ici, des jardins potagers en permaculture, là, des serres, des étangs où s'abreuvent les animaux sauvages en catimini, et puis des fleurs sauvages : la nature est le plus beau des cadres photo pour vos réceptions privées dans le Vexin.

LE DOMAINE DE LA BÛCHERIE CULTIVE LE SENS
DE LA DÉCONNEXION ET DE LA CONVIVIALITÉ.

Souvenirs en quadrichromie et émotions aux quatre vents.

Parc ressourçant classé, étangs, sources et herbes folles :
le Château la Bûcherie est le lieu idéal pour des séminaires d'entreprises inspirants, au calme et au cœur de la nature.

Avec son château privatisable de 33 chambres, son gîte cocon et son cadre naturel, le domaine de la Bûcherie est le lieu incontournable pour vos événements, à 1 heure de Paris.



Accès en train

Gare de Mantes la Jolie :
11km - 20min en voiture

Gare de Mantes la Jolie - Gare Saint Lazare :
40min en TER





HÉBERGEMENT

Le château de La Bûcherie dispose de 33 chambres ainsi que d'un gîte privatif "Le Moulin" de 3 chambres, soit un total de 36 chambres.

13 Chambres double Supérieure : 2 adultes - 20m²

10 Chambres double Deluxe vue parc : 2 adultes - 25m²

6 Chambres familiale Deluxe : 2 adultes + 1 enfant - 25m²

3 Junior suite confort : 2 adultes - 30 m²

1 Suite Familiale : 6 adultes - 30m²

1 Gîte Le Moulin : 6 adultes - 160m²

Sur la totalité des chambres dans le château,
10 chambres peuvent être installées en lits twin.
Les chambres du gîte peuvent également être installées en lits twin.
Et 3 chambres disposent également d'un canapé convertible.

Capacité totale d'hébergement : 76 adultes + 15 enfants





PRIVATISATION

Selon l'évènement que vous souhaitez organiser et le nombre de personne, nous pouvons vous proposer de privatiser Le Château de la Bûcherie.

La privatisation de l'hôtel et l'accès aux chambres est effective à compter de 16h le jour de votre arrivée et jusque 12h le jour de votre départ.

	TARIF PRIVATISATION EN SEMAINE (Dimanche - Jeudi)	TARIF PRIVATISATION EN WEEKEND (Vendredi - Samedi)
JANVIER - FÉVRIER - MARS (HORS WE 28/03) - AVRIL - OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE	1 nuit : 6 500€ 2 nuits : 11 000€	1 nuit : 8 000€ 2 nuits : 13 500€
MAI - JUIN - 1ÈRE SEMAINE JUILLET - DERNIÈRE SEMAINE AOÛT - SEPTEMBRE	1 nuit : 8 000€ 2 nuits : 12 500€	1 nuit : 9 500€ 2 nuits : 15 000€

Ces tarifs incluent la totalité des chambres du château et le gîte privatif "Le Moulin" ainsi que les PDJ.
Les taxes de séjour à 3.50€ par personne et par jour ne sont pas incluses dans ces tarifs.

VOS SÉMINAIRES

Le Château de la Bûcherie dispose de 4 salles de séminaires.

Nous proposons des forfaits pour vos journées et demi-journées séminaire.

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE 115€ PAR PERSONNE

Deux pauses (matinée et après-midi)
Le déjeuner Entrée Plat Dessert Eaux, un verre de vin et café
L'espace séminaire avec écran et vidéoprojecteur

FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE 100€ PAR PERSONNE

Une pause (matinée ou après-midi à votre choix)
Le déjeuner Entrée Plat Dessert Eaux, un verre de vin et café
L'espace séminaire avec écran et vidéoprojecteur

Nous proposons également des forfaits résidentiels et semi résidentiels selon vos besoins.

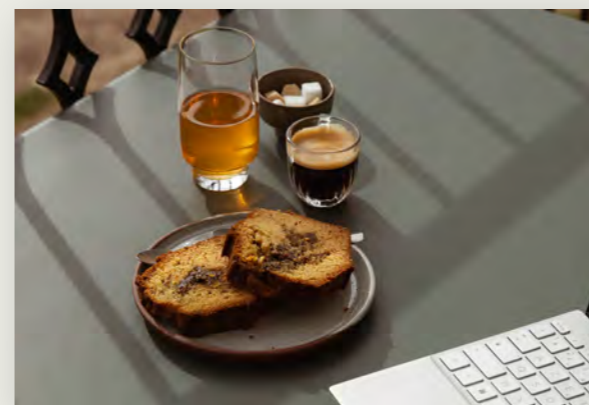
FORFAIT RÉSIDENTIEL À PARTIR DE 350€ PAR PERSONNE

Hébergement single ou twin avec petit-déjeuner
Journée ou demi-journée d'étude
Déjeuner avec eaux café/thé
Diner avec eaux café/thé et les vins.

FORFAIT SEMI-RÉSIDENTIEL À PARTIR DE 270€ PAR PERSONNE

Hébergement single ou twin avec petit-déjeuner
Journée ou demi-journée d'étude
Déjeuner avec eaux café/thé

Location salle de séminaire seule avec écran et vidéoprojecteur : 700€ la journée / 500€ la demi-journée



Capacités de nos salles de séminaires

	SURFACE	FORMAT CLASSE	FORMAT U	FORMAT THÉÂTRE
SALLE ELISABETH	60m ²	30 personnes	26 personnes	45 personnes
SALLE VICTORIA	45m ²	20 personnes	16 personnes	45 personnes
SALLE DIDOT	48m ²	20 personnes	14 personnes	45 personnes
SALLE FIRMIN	48m ²	20 personnes	14 personnes	45 personnes





LE RESTAURANT *Cambrousse*

*Alimentée par les immenses jardins en permaculture du Château de la Bûcherie
et les produits d'exception des artisans locaux,*

la signature du restaurant gastronomique « Cambrousse » dans le Vexin est une cuisine de
l'instant et de l'instinct, pigmentée de toutes les couleurs du moment.

Une cuisine éphémère menée par le Chef Valentin Bouilleveaux et calquée non pas sur les
saisons du calendrier, mais sur celles de la nature qui quotidiennement change le cours et le
goût des choses.



VÉGÉTALE PAR ESSENCE, GOURMANDE PAR CONVICTION,
ELLE PREND LE PARTI D'UNE NATURALITÉ JOYEUSE ET PERCUTANTE
qui affole tous les récepteurs du goût en donnant à l'émotion une nouvelle voie d'expression.
L'empreinte instantanée de la nature, du jardin à l'assiette. Cercle vertueux.

PAUSES SÉMINAIRES

et goûter

La pause incluse dans nos forfaits comprend :
3 gourmandises du chef, boissons chaudes et froides.

Vous trouverez ci dessous deux autres choix de pause ou de goûter pour vos séminaires :

PAUSE DÉTOX

Nous ajoutons deux jarres de boissons
detox et des brochettes de fruits frais.

Supplément de 12€ par personne

Selon votre heure d'arrivée ou de départ, laissez-vous tenter par un

LE GOÛTER DU CHEF

Tarte maison, cake maison, mignardises maisons
Fruits du jardin
Eaux aromatisées
Jus de fruits et sodas du Vexin et thé glacé (en été)
Boissons chaudes (en hiver)

18€ par personne



Supplément glaces artisanales : 7€ par personne





DÉJEUNER

Vos suggestions

DÉJEUNER 2 PLATS | 35€

2 plats au choix parmi
Entrée, Plat, Dessert
Eaux - Café - Thé

DÉJEUNER 3 PLATS | 45€

3 plats au choix parmi
Entrée, Plat, Dessert
Eaux - Café - Thé

DÉJEUNER BARBECUE | 65€

Légumes grillés, salades variées froides
3 variétés de viande (Boeuf, volaille et porc)
Dessert
Soft du Vexin - Eaux - Café - Thé

Un menu unique devra être choisi en amont de l'évènement pour l'ensemble du groupe.

APÉRITIF & DÎNER

Vos suggestions

APÉRITIF LOCAL | 29€

3 canapés
Soft du Vexin
(limonade, Cola, jus de pomme)
2 apéritifs au choix parmi
Bière du Vexin
Verre de vin

Un menu unique devra être choisi en amont de l'évènement pour l'ensemble du groupe.

APÉRITIF CHAMPAGNE | 39€

3 canapés
Soft du Vexin
(limonade, Cola, jus de pomme)
2 apéritifs au choix parmi
Bière du Vexin
Verre de vin
Cidre
Champagne

DINER 3 PLATS | 81€

Entrée - Plat - Dessert
Eaux - Café - Thé
Forfait Vins "Pépites et découvertes"
base 1 bouteille pour 3 personnes

DINER 7 PLATS | 115€

1 amuse-bouche, 2 entrées, 2 plats,
1 trou normand - Dessert
Eaux - Café - Thé
Forfait Vins "Pépites et découvertes"
base 1 bouteille pour 2 personnes

COCKTAIL DINATOIRE 3H | 90€

5 canapés salés
2 animations culinaires (Jambon cru fumé
du Vexin et Truite fumée)
2 canapés sucrés
Soft du Vexin - Eaux - Café - Thé
1 cocktail signature par personne
Forfait Vins "Champêtre"
base 1 bouteille pour 3 personnes





BOISSONS

FORFAIT EAU - 10€ / personne

Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN CHAMPÊTRE - 24€ / personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes
Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN PÉPITES ET DÉCOUVERTES - 36€ / personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes
Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN INCONTOURNABLES ET RÉFÉRENCES (GRANDS CRUS) - 60€ / personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes
Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé



DROIT DE BOUCHON

10€ par bouteille de vin de 75cl
15€ par bouteille de champagne de 75cl
20€ par Magnum de vin de 1.5l
30€ par Magnum de champagne de 1.5l

SOIRÉE DANSANTE

Les soirées dansantes ne peuvent être proposées qu'aux événements d'entreprise sous forme de privatisation.

FORFAIT OPEN BAR 3H SANS CHAMPAGNE – 45€ / personne

Incluant Gin tonic, Whisky, Rhum Bières et soft

FORFAIT OPEN BAR 3H AVEC CHAMPAGNE – 60€ / personne

Incluant Champagne, Gin tonic, Whisky, Rhum Bières et soft

EXTRA DE LA SOIRÉE

Heure supplémentaire d'Open Bar: 15€/pers/heure

Candy bar : 3€/pers

Miroir de fruits 5€/pers

Soupe à l'oignon 3€ /pers

Atelier frites 5€ /pers

Planche de fromages avec assortiments de pain 6€ /pers

Planche de charcuterie 6€ /pers

Sushi et California roll 7.50€ /pers

Dips de légumes 3€ /pers

Les espaces pour la soirée dansante sont à disposition jusque 3h du matin.



CONTACT

Château de la Bûcherie

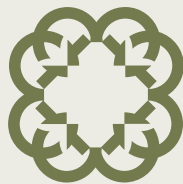
N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes d'informations, visite ou devis.

01 34 76 92 09

evenements@chateaudelabucherie.com

chateaudelabucherie.com
www.terresdenatures.com





CHÂTEAU
DE LA
BŪCHERIE

DEPUIS 1850