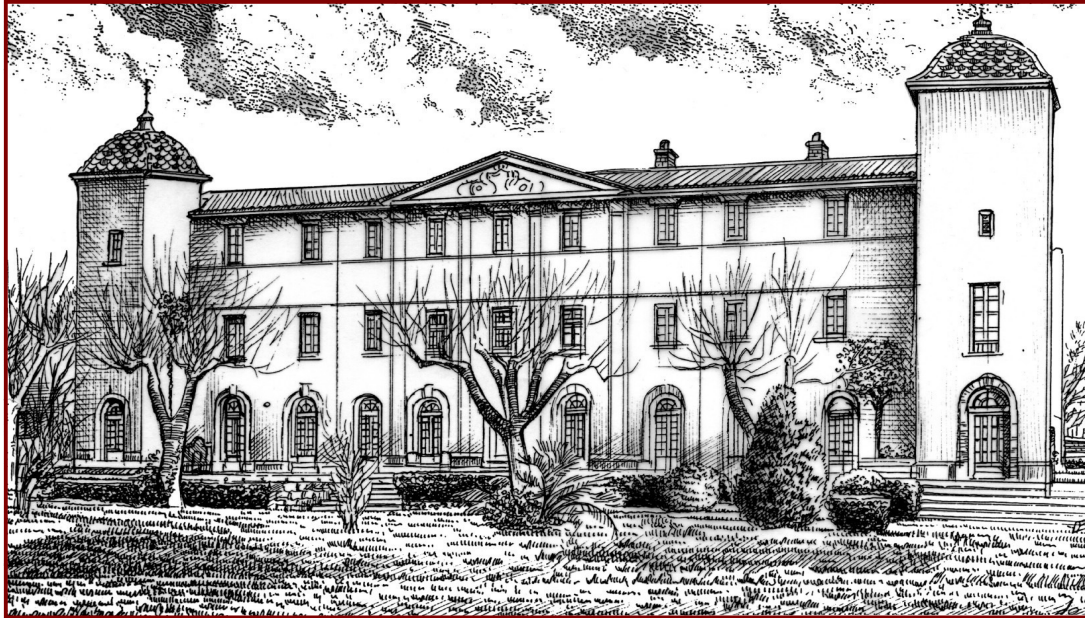


Le Château de Lignan

*Hôtel*** - Restaurant gastronomique
34 490 Lignan sur Orb*



*Tarifs
Séminaires*

Téléphone : +33 (0) 4 67 37 91 47 / Télécopie : +33 (0) 4 67 37 99 25

E-mail : chateau.lignan@wanadoo.fr Site Web : www.chateaulignan.fr

Vos affaires méritent un cadre privilégié

Côté histoire

Avis aux amateurs d'Histoire :

Le Château de Lignan vous ouvre ses portes...

Tour à tour forteresse imprenable, ruine ou lieu de plaisance, cet établissement prestigieux peut se vanter d'avoir traversé le temps sans se défaire de son caractère et de son identité. Nombreuses sont les personnalités historiques à l'avoir fréquenté et aimé, nombreux aussi sont les propriétaires qui se sont targués de l'avoir possédé.

Aujourd'hui entre les mains d'Henri Dubois, le lieu est devenu une étape gastronomique incontournable du pays languedocien.

Au coeur d'un parc de six hectares et bordé par la rivière de l'Orb, cet établissement en forme de L vous invite pour une pause gourmande et vivifiante hors du temps et de la réalité. Les plafonds hauts, la décoration soignée, les 49 chambres lumineuses, élégantes et équipées d'un mobilier fonctionnel, la piscine aux reflets d'azur, rien n'est laissé au hasard dans cet établissement qui allie avec brio hôtellerie moderne et passé illustre de ce lieu d'exception.

Côté restauration

Notre Chef, STEVE JUDITH, ex-second de CYRIL LIGNAC, met quant à lui, ses talents culinaires à votre service et vous propose une carte variée, raffinée, inventive, aux couleurs et saveurs de notre Région.

La délicatesse des mets est par ailleurs agréablement relevée par une cave dont la richesse promeut les grands crus du Languedoc Roussillon

Côté hébergement

La capacité :

L'hôtel propose : 1 suite / 1 suite familiale / 47 chambres dont 38 sont modulables en twins et 2 chambres sont à dispositions des personnes à mobilités réduites.

Un ascenseur donne accès aux 3 étages.

Toutes nos chambres sont équipées d'une Salle de bain avec bain/WC et sèche-cheveux, d'une télévision, d'un minibar, du téléphone, de la climatisation et de l'accès à la connexion WiFi.

Nos tarifs - forfaits séminaires

Basse saison : 1^{er} octobre au 30 avril

Haute saison : 1 mai au 30 septembre

Forfaits	Composition	Tarifs TTC Basse saison	Tarifs TTC Haute saison
<i>½ journée d'étude</i>	Salle de réunion 1 repas (boissons incluses) 1 pause	50 €/pers	57 €/pers
<i>Journée d'étude</i>	Salle de réunion 1 repas (boissons incluses) 2 pauses	54 €/pers	69 €/pers
<i>Séminaire semi résidentiel</i>	Hébergement & petit déjeuner Salle de réunion 1 repas (boissons incluses) 2 pauses	125 € en chambre single 110€/personne en chambre double	140 € en chambre single 125€/personne en chambre double
<i>Séminaire résidentiel</i>	Hébergement & petit déjeuner Salle de réunion 2 repas (boissons incluses) 2 pauses	155.50 € en chambre single 140€/personne en chambre double	171 € en chambre single 155.50€/personne en chambre double

Comprenant dans les tarifs séminaires : paperboard, rétroprojecteur, écran mural et mobile, estrade et verres et eaux sur table

Nos tarifs location de salle

Salles	½ journée	Journée
<i>Monseigneur de Bonsi (130 m²) Ouvrant sur le parc/terrasse</i>	300 €	500 €
<i>L'Orangerie (60 m²) Ouvrant sur la piscine</i>	180 €	350 €

Agencements des salles

(Disposition selon votre convenance)

<i>Salles</i>	<i>En U</i>	<i>En classe</i>	<i>En théâtre</i>	<i>En pavé</i>	<i>En rond</i>
<i>Monseigneur de Bonsi</i>	30 pers.	40 pers.	90 pers.	0	80 pers. (10 par table)
<i>L'Orangerie</i>	20 pers	20 pers.	30 pers.	0	30 pers. (10 par table)
<i>Sous commission</i>				8	10 pers.

Nos salles de réunion sont équipées de Wifi

Les suppléments à envisager

<i>Les suppléments</i>	<i>Tarifs</i>
<i>Les cafés d'accueil</i>	4 € / personnes
<i>WiFi</i>	
<i>Location vidéo projecteur (2000 lumens)</i>	84 € / jour
<i>Location micro HF et/ou avec fil + enceintes</i>	50 € / jour
<i>Location lecteur DVD</i>	25 € / jour
<i>Salle de sous commission</i>	100 € / jour (10 personnes maximum)

Cocktails & apéritifs

Prix par personnes

Tous nos cocktails sont accompagnés de 3 feuilletés maisons par personne

Supplément feuilletés (3 feuilletés par personne) à 5.00€

Selon la météo le buffet cocktail peut être dressé dans le parc

Kir vin blanc - 8 €	Kir royal - 12 €
Vin blanc Languedocien, crème Et jus de fruits	Champagne, crème Et jus de fruits
Bar d'alcool sans champagne - 25 €	Bar d'alcool avec champagne - 30 €
Whisky – Vodka – Muscat – Porto – Martini Pastis – Ricard – Vin rouge et blanc Jus de fruits – Sodas	Champagne Besserat de Bellefont Whisky – Vodka – Muscat – Porto – Martini Pastis – Ricard – Vin rouge et blanc Jus de fruits – Sodas
Cocktail du Soleil - 10 €	
Sangria maison (blanche ou rouge) ou punch	

Nos forfaits vins

Comprenant 1 ½ bouteille de vin rouge et 1 ½ bouteille de vin blanc par personne

Forfait N° 1 (inclus dans le forfait séminaire)	Forfait N° 2 (supplément de 10 € sur le forfait séminaire)
<p>Vins blancs : Sélection de notre sommelier</p> <p>Vins rouges :</p> <p>Eaux, minérales, thés/café.</p>	<p><u>Saint Chinian</u> Vins blanc : L.Miquel, Viogner Nord sud Vins rouge : Château Cazal-Viel, vieilles vignes</p> <p><u>Faugères</u> Vin blanc : Château la Liquière Vin rouge : Château Grézan</p> <p><u>Pic Saint Loup</u> Mas de Jon Cuvée, Aparté (vin rouge)</p> <p>Eaux, minérales, thés/café.</p>
Forfait N° 3 (supplément de 15 € sur le forfait séminaire)	
<p><u>Saint Chinian</u> Vins blanc : L.Miquel, Viogner Nord sud Vins rouge : Château Cazal-Viel, vieilles vignes</p> <p><u>Faugères</u> Vin blanc : Château la Liquière Vin rouge : Château Grézan</p> <p><u>Pic Saint Loup</u> Mas de Jon Cuvée, Aparté (vin rouge) et Coupe de Champagne au dessert</p> <p>Eaux, minérales, thés/café.</p>	

Exemples de menus séminaire

Menu séminaire Hiver <i>(inclus dans le forfait séminaire)</i> es 2 propositions sont à titres d'exemples Ce menu change chaque jour en fonction du marché Les menus sont composés par le chef et ce pour l'ensemble du groupe	
<p style="text-align: center;"><i>Toastinette de chèvre chaud sauce meurette, salade roquette à l'huile de noisette</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Pavé de sandre juste rôti, quinoa aux herbes et tomates fraîche, vinaigrette tiède aux agrumes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Clafoutis aux pommes caramélisées, émulsion orange et sorbet coco</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Soufflé aux deux saumons, cœur coulant safrané, Espuma langoustine</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Roulé de pintade fermière, darphin de pomme de terre, poêlée de champignons</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mousseux aux coings, sorbet framboise, crème muscat gingembre</i></p>
Menu Séminaire Hiver « du Parc » Sous réserve de modification (supplément 20€/pers sur le forfait séminaire)	Menu Séminaire Hiver « du Château » Sous réserve de modification (supplément de 30€/pers sur le forfait séminaire)
<p style="text-align: center;">Les entrées</p> <p style="text-align: center;"><i>Duo de Saint Jacques de la rade de Brest et risotto : Riz Carnaroli, Espuma safrané, poudre rouge. Riz noir vénéré, magret fumé, jus de viande et mousse fumé</i></p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;"><i>Fricassée d'encornet, coques et coco Tarbais, brochette de moules croustillantes, crème de marinière</i></p>	<p style="text-align: center;">Les entrées</p> <p style="text-align: center;"><i>Escalope de foie gras sud ouest juste poêlée, gelée tiède de potiron au muscat de Saint Jean de Minervois, sucre pétillant, poivre de Sichuan, petit pain au lait juste toasté</i></p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;"><i>Chaud – froid de langoustine et panais, « pastissé – réglisse »</i></p>
<p style="text-align: center;">Les plats</p> <p style="text-align: center;"><i>Pavé de bar cuit longuement au beurre clarifié, écrasée de pomme de terre charlotte aux herbes fraîches, crème fouettée radis raifort et jus de câpres</i></p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;"><i>Dos de biche juste rôti, artichaut poivrade, marmelade de pruneaux, mini poire pochée au vin rouge et gelée de groseille, sauce Grand Veneur</i></p>	<p style="text-align: center;">Les plats</p> <p style="text-align: center;"><i>Papillote de barbrue braisé, galet de carotte jaune et orange, sommité de choux fleur, beurre monté au Curcuma</i></p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;"><i>Agneau de lait des Pyrénées en croûte d'abricot, pignon de pin et romarin, pulpe de navet de Pardailhan braisé au miel et Xérès, fricassée de trompette de la mort et ail confit, jus de viande</i></p>
Le dessert	Le dessert

L'assiette de fromages est en supplément à 5 € par personne.
Les garnitures peuvent changer en fonction du marché du jour.

*Exemples de Cocktail dînatoire hors boissons
(20 € par personne)*

<i>Canapés salés</i>	<i>Canapés sucrés</i>
<ul style="list-style-type: none"> * <i>Tartelettes tomate-mozzarella</i> * <i>Croustillant de langoustine</i> * <i>Nem de foie gras</i> * <i>Brochette de bœuf et tomate confite</i> * <i>Brochette de poulet au curry</i> * <i>Brochette de gambas et mangue</i> * <i>Tartelette mousse d'avocat et écrevisse</i> * <i>Toast de terrine de foie gras sur pain d'épice</i> * <i>Schooter guacamole et tourteau</i> * <i>Gambas en tempura ou légumes en tempura</i> 	<ul style="list-style-type: none"> * <i>Mini opéra</i> * <i>Mini tartelettes aux fruits de saison</i> * <i>Mini macaron</i> * <i>Mini brochette de chamalow</i>

Alcools et champagnes (tarifs par bouteille)

<i>Champagne</i>	
<i>Grande Tradition, Brut</i>	45€

<i>Lanson</i>	
<i>Black Label, brut rosé</i>	50€

<i>Alcools et boissons après dîner</i>	<i>La bouteille</i>
<i>Gin, Whisky, Get, Vodka, Cointreau etc</i>	80 €
<i>Calvados, Cognac, digestifs divers</i>	90 €
<i>Boissons non alcoolisées</i>	10 €
<i>Droit de service sur l'alcool apporté par vos soins</i>	12 €

Les accès route gare et aéroports :

¼ d'heure de la gare de Béziers

½ heure de l'aéroport de Béziers/Vias

1h15 de l'aéroport et de la gare à Montpellier

Le château possède également une hélicoptère (nous contacter pour les coordonnées GPS)



Quelques prestataires de service que nous recommandons :

Transport :

- ✓ Taxi d'Oc, Tél.: 06.98.12.17.70
- ✓ GRV Autocar, Tél. : 04.67.28.25.92
- ✓ Hélicoptère Jean-Paul, Tél. : 06.62.67.93.65

Animations musicales :

- ✓ Philippe BONNEREY, Tél. : 06.16.98.17.85 (Classique style disc-jockey ou bien thématique style Flamenco, jazz etc.)
- ✓ Eric PAYANT (groupe HEAVEN), Tél. : 06.81.46.79.03 (pianiste/chanteur, guitariste, bassiste et batteur, pour une ambiance lounge ou cocktail) www.groupe-heaven.fr
- ✓ Monsieur DALIMONTE (pianiste jazz + trio), Tél.: 06.84.34.70.59
- ✓ Polyson, Tél. : 04.67.30.15.12, Mail : arno@poly-son.com. Site www.poly-son.com
- ✓

Les loisirs à proximité :

- ✓ Béziers aventure : Tél. : 06.25.43.41.37 (www.beziersaventure.com)
- ✓ Golf de Saint Thomas : Tél. : 04.67.39.03.09 (www.golfsaintthomas.com)

Domaines viticoles : visite & dégustation

- ✓ Château de Grezan Tél. : 04.67.90.27.46
- ✓ Domaine Casal Viel Tél. : 04.67.89.63.15

Détente: Corinne Granet 06 03 17 41 58

Massage individuel du dos 20 minutes (minimum 6 personnes): 15.00€/personne

Yoga relaxation ou stretching 45 minutes (minimum 6 personnes): 15.00€/personne

Château de Lignan
Place de l'église
34490 Lignan sur Orb

CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2009

La confirmation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générale de vente.

Facturation :

Le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client lors de l'exécution du contrat.

Garantie du nombre de couverts :

Un nombre précis devra nous être précisé, par écrit, au plus tard 8 jours avant la manifestation, ce nombre devra être confirmé au plus tard 48 heures avant la manifestation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés. Si le nombre de couverts était supérieur à celui prévu, c'est le nombre de couverts réellement servis qui servirait de base de facturation.

Dans le cadre d'une manifestation avec animation musicale, le site (hôtel et restaurant) sera automatiquement privatisé, impliquant la location des 49 chambres.

Garantie d'hébergement :

Le nombre de chambre devra être indiqué, par écrit, 30 jours avant la date de la manifestation, le nombre exact devra être confirmé par écrit, au plus 8 jours avant l'arrivée et sera retenu comme base de facturation. Toute chambre retenue, lors de la conclusion du contrat, et non annulée 8 jours auparavant, sera facturée à 100%.

Les chambres pourront être prise vers 16 heures et devront être libérées le jour du départ avant 12 heures.

Modalités de paiement :

Toute option ne sera confirmée qu'après un versement d'arrhes correspondant à 30% du montant total estimé. Le solde du montant total est payable sur place ou à réception. Des frais d'agios, soit 3% par mois seront exigibles au plus tard 8 jours après la présentation de la facture. Toute prestation d'un montant inférieur à 250 € devra être réglée comptant. Les règlements devront être effectués par chèque ou virement bancaire. Les autres règlements tels que les traites, LCR ne sont pas acceptés et seraient à la charge du client dans le cas de force majeure. Les crédits engagés par les participants, non réglés à leur départ, seront facturés à la société ou organisme responsable de la manifestation.

Organisation :

Dans tous les cas où les prestations annexes, telles que : fourniture de fleurs, orchestre, musiciens, hôtesse, etc. sont assurées directement par le client, sans l'intermédiaire de l'hôtel, lesdites prestations devront être strictement précisées au recto du contrat avant la signature du client..

Tous les points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles et salons de l'hôtel, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par écrit par la Direction Générale de l'hôtel, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclusive de tout percement de murs, sols et revêtements par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages, affichages supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'hôtel

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentation et équipements quels qu'ils soient, apportés à sa demande, dans les locaux pour l'exécution du contrat.

Responsabilité et assurances :

Hors le cas de faute dûment prouvée de l'hôtel ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Toute détérioration, vol de matériel subis par l'hôtel et commis par les participants pendant une manifestation seront facturés au client organisateur de cette manifestation.

Annulation du contrat :

L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement sans préavis, ni indemnité, tout contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux ou encore serait contraire aux bonnes mœurs ou risquerait de troubler l'ordre public.

L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement sans préavis, ni indemnité, le contrat après simple mise en demeure restés sans effet en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des arrhes stipulées à l'article « Modalités de paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans l'exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres et interdictions.

La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnisation forfaitaire irréductible s'élevant à 30% du prix convenu ; ce taux s'élèvera à 70% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours avant la date d'exécution du contrat.

En tout état de cause, les arrhes versées par le client resteront acquises à l'hôtel.

Compétence :

Tout litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier, du Tribunal de Béziers qui sera seul compétent.

LE CLIENT :
Nom et fonction du signataire

L'HOTEL
Nom et fonction du signataire

SIGNATURE

SIGNATURE ET CACHET

CACHET DU CLIENT

FAIT A

FAIT A

LE

LE