

# VOTRE SÉMINAIRE AU MANOIR DE GRESSY YOUR SEMINAR AT MANOIR DE GRESSY

Au cœur d'un paisible village, dans un cadre de verdure au bord du canal de l'Ourcq, à 30 minutes de Paris et 10 minutes de l'aéroport Paris-CDG, le Manoir de Gressy est le lieu idéal pour l'organisation de vos réunions internationales, séminaires ou manifestations de prestige.

Only at 10 minutes from Paris-CDG airport and 30 minutes from Paris, located along the banks of the Canal de l'Ourcq, within a historic village, the Manoir de Gressy is the ideal place for the organization of your international meetings, seminars or prestigious events.













85 chambres & 10 salons à la lumière du jour 85 guestrooms & 10 meeting rooms with natural daylight



Une restauration séminaire haut de gamme A high quality catering



Sur demande : fitness, sauna, massage & autres activités On request:

fitness, sauna, massage and other activities









ENJOY ALL THE CHARM OF A FRENCH MANOIR...

- Facilité d'accès pour tous vos participants
- Intimité d'un hôtel à taille humaine
- Jardins paysagés pour des ateliers, travaux de groupes ou incentive
- Salles plénières climatisées à la lumière du jour
- Cuisine semi-gastronomique de notre Chef, qui vous proposera des pauses gourmandes et des repas au rythme des saisons
- Coordinatrice dédiée, qui vous guidera durant l'organisation de votre évènement
- Parking privé et gratuit avec 3 bornes électriques
- Easy access for all your guests
- Intimacy of a human-sized hotel
- Gardens for outside meetings or incentives
- Air-conditioned meeting rooms with natural daylight
- Semi gastronomic catering, our Chef will offer you gourmet breaks and meals in line with the seasons
- Dedicated coordinator who will assist you for the organization and all along your event
- Free and private parking with 3 charging stations



# NOS FORFAITS\* OUR PACKAGES\*









\*tarifs sur devis / quotes on request



- Salle plénière entièrement équipée
- Pauses permanentes matin et après-midi
- Déjeuner buffet ou 3 plats
- Dîner raffiné proposant une cuisine semi-gastronomique française
- Hébergement en chambre classique single ou twin (avec petit-déjeuner)
- Fully-equipped plenary room
- Permanent morning and afternoon breaks
- Buffet or 3 courses lunch
- Dinner with French semi gastronomic catering
- Accommodation in a classic single or twin room (including breakfast)



### Forfait « Only Business »

- +
- Apéritif et after pendant 1 heure Comprenant bières, vins et boissons non alcoolisées
- Possibilité de sur classement pour vos VIP en chambre Deluxe ou en chambre Terrasse

### "Only Business" package

- +
- Aperitif and after-dinner during 1 hour Including beer, wines and soft drinks
- Possibility to upgrade your VIPs in a Deluxe room or in a Terrace room



### Forfait « Only Business »

+

Team building au choix (à partir de 40 personnes)

- Escape game digital
- Défi de la cohésion
- 60 min chrono
- Quizz show
- Dîner des artistes

### "Only Business" package

my buomese puomage

Team building of your choice (from 40 people)

- Digital Escape game
- Cohesion Challenge
- 60 minutes quizz
- Quizz show
- Artists' dinner

# NOS SALLES DE REUNIONS

## **OUR MEETING ROOMS**

- Lumière naturelle et rideaux occultants
- Matériel audiovisuel et sonorisation
   (vidéoprojecteur, écran, micros sur demande, enceintes, pointeur sur demande)
- Paper-boards et marqueurs
- Kit séminaire (scotch, ciseaux, post-it, crayons...)
- Blocs notes et stylos
- Bouteilles d'eau

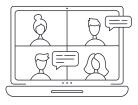
Nos pauses café sont des pauses permanentes, servies sur notre mezzanine.

Café, thé, chocolat chaud, jus de de fruits, sodas, eaux, douceurs sucrées, en-cas salés, bonbons...

- Natural daylight and blackout curtains.
- Audiovisual and sound equipment (beamer, screen, microphones on request, speakers, pointer on request)
- Flipcharts
- Seminar kit (scotch tape, scissors, post-it notes, etc...)
- Notepads and pens
- Water bottles

Our coffee breaks are permanent breaks, served on our mezzanine.

Coffee, tea, hot chocolate, fruit juices, sodas, water, sweet treats, salty snacks, candies ...





Le Manoir de Gressy s'est doté d'un tout nouveau système de visio-conférence, demandez-nous plus d'informations

The Manoir de Gressy has a brand new videoconference system, ask us for more information





SALLES	M²	<u>.</u>	:::::	<b>=</b>
FREMONT	203	160	50	145
BUFFON - CARMONTELLE	96	70	30	50
BUFFON	51	40	18	20
CARMONTELLE	45	30	15	20
SAINT-SIMON	42	30	18	20
MACQUER	60	45	20	30
HÉLIOS	66	24	20	20
EUSTACHIE	21		10	-
LOTI	20	15	10	-
MOULIGNON	20	15	10	-
PIGEONNIER	26	20	15	-

# NOS CHAMBRES

# OUR GUESTROOMS

Un dépaysement total dans les 85 chambres décorées de façon élégante, donnant toutes sur le jardin intérieur.

- Lit Queen Size
- Salle de bain avec produits d'accueil
- Sèche-cheveux
- Bouteille d'eau à disposition
- Climatisation
- Télévision écran plat, avec chaînes françaises et internationales
- Wifi gratuit

Sur Demande • Chambres Deluxe • Chambres terrasse • Chambres twin (2 lits de 90\*200cm) • Chambres pour personne à mobilité réduite

Enjoy an array of services and amenities.

- Queen Size bed
- Bathroom with welcome products
- AC, television, free Wifi

In request • Deluxe room • Terrace room • Twin room • Room for disabled person

Check-in: à partir de 15h / from 3pm

Check-out: à 11h / at 11am















# NOTRE DEJEUNER BUFFET PRESTIGE\*

OUR PRESTIGE BUFFET LUNCH\*

(À titre informatif / Example of a buffet for lunch) \* à partir de 45 personnes / from 45 guests



### **ENTRÉES**

Salade de pâtes Saumon Crevettes marinées Eventail de jambon Serrano sur griffe Foie gras Plateau de charcuteries Salade piémontaise Taboulé de légumes Huitres Fines de Claires n°3

### **PLATS**

Cabillaud sauce curry Ecrasé de pommes de terre Etuvée de légumes printaniers aux herbes aromatiques

### **BUFFET DE FROMAGES**

Buffet de fromages affinés Différentes variétés de pains de tradition boulangère...

### **SELECTION DE DESSERTS**

Petits pots de crème au chocolat Mousse au chocolat noir traditionnelle lle flotante Tarte fondante au citron jaune Crème brûlée Salade de fruit frais

Tous nos buffets sont accompagnés d'eau plate, gazeuse et boissons chaudes à discrétion. Nos buffets peuvent varier, selon les produits de saison et l'inspiration de notre Chef.

### STARTERS

Pasta salad Salmon Marinated shrimps Serrano ham Foie-gras Platter of delicatessen Piedmonts salad Vegetable tabbouleh Oysters Fines de Claires n°3

### MAIN COURSES

Cod with curry sauce Mashed sweet potatoes Duck confit Stewed spring vegetables with aromatic herbs

### CHEESE

Buffet of cheeses Salad Different varieties of breads...

### DESSERTS

Small pots of chocolate cream Traditional dark chocolate mousse lle flottante Lemon pie Crème brûlée Fresh fruit salad

All our buffets are served with still and sparkling waters and hot beverages. Our buffets can vary, depending on the market products and the inspiration of our Chef.





YOUR LUNCH OR DINNER FROM THE CHEF





### ENTRÉE

Asperges vertes rôties, crumble de câpres et persil, œuf mousseux au citron

### PLAT

Dorade grillée, crémeux de haricot coco et sa sauce vierge

**FROMAGE** | En supplément - 7€ par personne

Sélection de fromages

Mesclun à l'huile de noix

### DESSERT

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sablé breton

Tous nos dîners sont accompagnés d'eau plate, gazeuse et boissons chaudes à discrétion, ainsi qu'une bouteille de vin pour 3 personnes (rouge et blanc). Nos dîners peuvent varier, selon les produits de saison et l'inspiration de notre Chef. Heure supplémentaire au-delà de minuit : à partir de 350€ par heure pour le service.



### STARTER

Roasted green asparagus, caper and parsley crumble, eggs with lemon

### MAIN COURSE

Grilled sea bream, creamy coconut beans and virgin sauce

**CHEESE | EXTRA CHARGE** - 7€ per person

Selection of cheeses

Mesclun with walnut oil

### DESSERT

Roasted apple with salted butter caramel and shortbread

All our dinners are served with still and sparkling waters and hot beverages, as well as a bottle of wine for 3 people (red and white). Our dinners can change, depending on the market products and the inspiration of our Chef. Extra charge for staff after midnigh: 350€ per hour.

# L'INSTANT APERITIF

THE APERITIF MOMENT





e plaisir de partager

### LES SOLOS

Kir vin blanc | 8 € • Kir royal | 12 € • Flûte de champagne | 12€

### **LES APERITIFS** (forfait / personne pour 1 heure)

 Apéritif classique sans champagne | 22€\* (Bière, vins, boissons non alcoolisées)

• Apéritif classique avec champagne | 25€ (Champagne, bière, vins, boissons non alcoolisées)

• Forfait « After dinner » | 29€ (Champagne, whisky, vodka, limoncello, tequila, Get 27, Bayley's, boissons non alcoolisées)

### LES CHAMPAGNES

Champagne AR Lenoble zéro dosage | 79€ Champagne AR Lenoble Rosé Terroir | 89€

### LES AMUSE - BOUCHE

Eventail de 3 pièces | 7€ Eventail de 6 pièces | 12€ Eventail de 9 pièces | 18€

Pain surprise pour 20 personnes | 40€

### VASQUE DE COCKTAIL (4L) | 250€

Au choix parmi une sélection de cocktails pour 20 personnes

### APÉRITIF DU SOLEIL I 30€

Tapenade d'olives vertes et noires, tapenade de tomates, gressin et pain à l'ail, vin rosé, Pastis, Ricard. Jeux de pétanque mis à votre disposition, l'apéritif pourra être servi dans nos jardins si le temps le permet.

### COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE | 75€

18 pièces

### **DEJEUNER OU DINER FINGER FOOD 175€**

12 pièces

### ON THEIR OWN

White Wine Kir | 8 € • Royal Kir | 12 € • Glass of Champagne | 12€

### **APERITIF** (package / person for 1 hour)

- Classic pre-dinner drinks without Champagne | 22€\* (Beer, wine, soft drinks)
- Classic pre-dinner drinks with champagne | 25€ (Champagne, beer, wine, soft drinks)
- After dinner | 29€ (Champagne, whisky, vodka, limoncello, tequila, Get 27,

### CHAMPAGNE

Champagne AR Lenoble zéro dosage | 79€ Champagne AR Lenoble Rosé Terroir | 89€

Bayley's, boissons non alcoolisées)

### **APPETIZERS**

Selection of 3 appetizers | 7€ Selection of 6 appetizers | 12€ Selection of 9 appetizers | 18€ Surprise bread | for 20 guests | 40€

### COCKTAIL BOWL (4L)|250€

At choice among a selection of cocktails – for 20 guests

### LET'S SUN IT UP I 30€

French tapenade with olives, tomato tapenade, garlic bread, Rosé, Pastis and Ricard.

Appetizer served in the gardens (depending on the weather)

### **COCKTAIL LUNCH / DINNER | 75€:** 18 appetizers

**FINGER FOOD BUFFET | 75€:** 12 appetizers



\*included in the package « Meet Inclusive »



# AU MANOIR, ÉVADEZ-VOUS! ENJOY A COMPLETE OFFER

### PROFITEZ DE NOS ESPACES INTÉRIEURS ET EXTÉRIEURS LORS DE VOS MOMENTS DE DÉTENTE.

Billard • Baby-foot • Jeux de société • Pétanque • Möllky Ping-Pong • Sauna • VTT • Piscine extérieure chauffée (de mai à septembre)



Tennis

Massages

Team-building (chasse au trésor, escape game, course de véhicules, cours de cuisine...)
Animations de soirée (soirées dansantes, karaoké, blind-test, mentaliste...)
Excursions (quad, canoë...)

Visites culturelles

### DE NOMBREUSES ACTIVITÉS SONT POSSIBLES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER ...



Golf de Roissy – 20 minutes
Parc des expositions Paris-Le Bourget – 20 minutes
Parc Asterix – 25 minutes
Chantilly – 35 minutes
Disneyland Paris – 35 minutes

# TAKE ADVANTAGE OF OUR INDOOR AND OUTDOOR SPACES DURING YOUR RELAXING MOMENTS.

Pool table • Football table • Board games • Petanque • Möllky • Ping-Pong • Sauna • Mountain Biking • Heated outdoor swimming pool (from May to September)



Tennis

Massages

Team-building (treasure hunt, escape game, car race, cooking classes...)

Evening entertainment (dance parties, karaoke,

blind-test, mentalist...)

Excursions (quad, canoë...)

Cultural visits

# MANY ACTIVITIES ARE POSSIBLE, DO NOT HESITATE TO ASK US ...



Roissy golf course - 20 minutes

Paris-Le Bourget exhibition center - 20 minutes

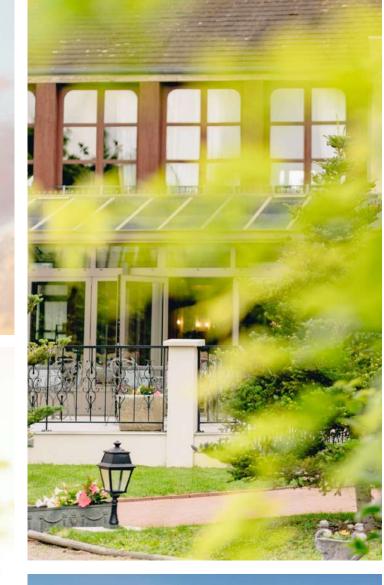
Parc Asterix - 25 minutes

Chantilly - 35 minutes

Disneyland Paris - 35 minutes









# **ACCES & CONTACTS**

### Accès par la route depuis Paris :

- Via l'autoroute A4, prendre la sortie A104 Direction Lille/Roissy CDG
- Sortie 7 « Claye-Souilly » jusqu'à la D34
- Prendre la D212 en direction de la D139 jusqu'à Gressy

### Accès par les transports en commun :

- Gare RER B Mitry-Claye 5 minutes en voiture de l'hôtel
- Gare TGV/RER B Roissy CDG 10 minutes en voiture de l'hôtel

### POSSIBILITÉ D'ORGANISER DES TRANSFERTS

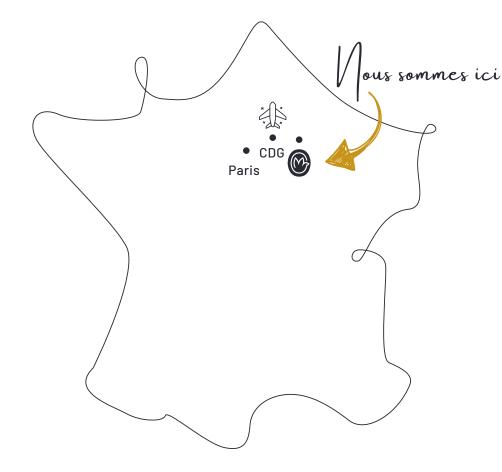
### Access by road from Paris :

- Via the A4 freeway, take the A104 exit towards Lille/Roissy CDG
- Exit 7 "Claye-Souilly" to the D34
- Take the D212 towards the D139 to Gressy

### Access by public transport :

- Mitry-Claye RER B station 5 minutes by car from the hotel
- TGV/RER B station Roissy CDG 10 minutes by car from the hotel

### **POSSIBILITY TO ORGANIZE TRANSFERS**



### **UN PROJET EN TÊTE?**

Que vous veniez pour une réunion nationale ou internationale, un séminaire, une session de formation, un lancement de produit ou une assemblée générale, nous mettons notre expertise à votre service pour garantir des événements réussis.

### A PROJECT?

Whether you are coming for a national or international meeting, a seminar, a training session, or a general assembly, we offer our expertise to guarantee successful events.

Ils nous ont fait confiance / They trusted us:































+33 (0) 160 26 68 03 - +33 (0) 160 26 68 11 servicecommercial@manoirdegressy.com

