



NOS



OFFRES



SEMINAIRES



Situé à 35 minutes de Paris, près de Versailles, de Rambouillet et du Golf National, le Best Western Maurepas Saint-Quentin *** est situé à proximité des sièges des plus grandes entreprises.

Intégralement rénové et 100 % non fumeur, l'hôtel est dédié aux voyages d'affaires et au tourisme ; idéal pour organiser vos séminaires, réunions, incentives et réceptions privées.

Nos 89 Chambres entièrement rénovées et pensées pour votre plus grand confort sont à votre disposition.

Le Chef et toute la brigade de restauration vous proposent une gastronomie dans l'air du temps, fine, simple et généreuse.

Le Teddy's bar, piano bar incontournable, original et intime vous permettra de vous détendre en profitant des animations de l'hôtel.

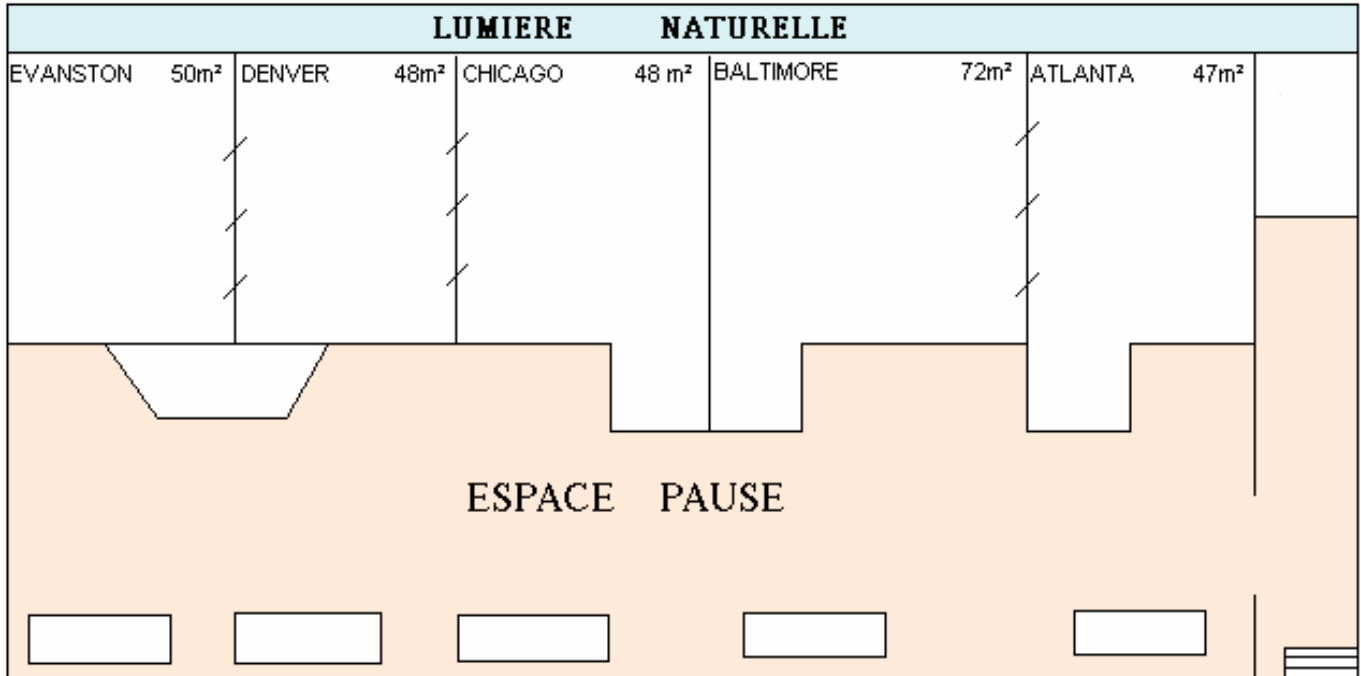
Profitez du sauna et de la salle de fitness de l'hôtel pendant votre séjour. L'accès y est gratuit pour les résidents.

Un parking extérieur privé ainsi que l'accès wifi haut débit sont à votre disposition gratuitement.

L'hôtel se situe à seulement 15 minutes du Château de Versailles, du circuit JP Beltoise, de la Vallée de Chevreuse et du parc d'attractions France Miniature.



NOS ESPACES SEMINAIRES



5 salles de réunion entièrement rinnovées et modulables (300m²) éclairées à la lumière du jour et insonorisées sont l'endroit idéal pour concilier performance et efficacité.

Toutes nos salles sont équipées de vidéoprojecteurs, de stores occultants et écran blanc télécommandés, d'un boîtier individuel de climatisation ainsi que du Wifi haut débit.

Vous disposerez de 2 tableaux de papier, de feutres, de blocs note et crayons, d'eaux minérales et de sous-mains en cuir pour les orateurs.

NOS FORFAITS « CLEFS EN MAIN »

Demi-journée d'étude

A partir
de
54 €/pers
TTC

Forfait comprenant le café d'accueil, la location du salon, le déjeuner, les boissons et une pause.

Journée d'étude

A partir
de
64€/pers
TTC

Forfait comprenant le café d'accueil, la location du salon, le déjeuner, les boissons et deux pauses.

Séminaire résidentiel

A partir
de
215 €/pers
TTC

Forfait comprenant la journée d'étude complète (déjeuner 3 plats), le dîner 3 plats, l'hébergement en chambre simple et le petit déjeuner.

CAPACITES ET TARIFS DES SALLES

	CAPACITE						TARIFS*	
	SURFACE	COCKTAIL	THEÂTRE	BANQUET	U	CLASSE	1/2 journée	journée
ATLANTA	47 m ²	40	50	40	20	30	360	590
BLATIMORE	72 m ²	50	70	50	25	30	420	650
CHICAGO	48 m ²	40	50	40	20	30	360	590
DENVER	48 m ²	40	50	40	20	30	360	590
EVANSTON	50 m ²	40	50	40	20	30	360	590

A+B	119 m ²	90	120	90	45	60	550	780
C+D	96 m ²	100	100	80	40	60	480	710
C+D+E	146 m ²	180	150	140	60	90	720	950

*Tarifs en Euros, TTC

VOTRE HEBERGEMENT



L'hôtel dispose de 89 chambres, dont 6 chambres supérieures et 2 suites qui rivalisent de charme et d'élégance.



Insonorisées et climatisées, modernes, lumineuses et spacieuses, elles sont équipées de couette, TV écran plat, Canal + et Canalsatellite, wifi haut débit gratuit, coffre fort, plateau de courtoisie et salle de bain privée pensée pour votre bien-être.



Pour améliorer votre séjour, nous mettons à votre disposition, dans votre chambre supérieure, un mini bar gratuit ainsi qu'une machine à Espresso.

Dans votre suite, une demi-bouteille de Champagne vous est offerte en guise de bienvenue.



NOS OFFRES SEMINAIRES



Le Café d'accueil vous est offert !

Il est composé de boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales ainsi qu'un assortiment de viennoiseries.



Vos pauses matin et après-midi

Elles sont composées de boissons chaudes, de jus de fruits, d'eaux minérales ainsi que de petits délices sucrés et salés.

De plus, une machine à Espresso sera à votre disposition.

Vos déjeuners et dîners

Les repas vous sont servis dans notre restaurant « le Transat ».

Les boissons sont incluses dans nos forfaits.

Besoin d'un petit plus ?

*Nous proposons également des **Pauses à thème**, soumises à un supplément de facturation.*

LES COCKTAILS

Apéritifs :

<u>Kir vin blanc</u>	<u>4.20 €</u>
<u>Coupe de Champagne</u>	<u>9.50 €</u>
<u>Planteur</u>	<u>8.00 €</u>
<u>Sangria</u>	<u>8.00 €</u>
<u>Cocktail sans alcool</u>	<u>6.60 €</u>
<u>Bouteille de Champagne</u>	<u>à partir de 51.00 €</u>

Ces boissons vous sont proposées à titre d'exemple.

Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte du bar.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

<u>3 canapés salés</u>	<u>4.50 €</u>
<u>6 canapés salés</u>	<u>9.00 €</u>

LE RESTAURANT



Notre Chef, Sébastien Beurion, vous propose une cuisine raffinée alliant simplicité et qualité.

Les menus proposés varient en fonction des saisons ainsi que de vos envies.

L'avis Lafourchette.com *

8,2/10 ★★★★★ En hausse ↗

Qualité mets	★★★★★
Cadre / Ambiance	★★★★★
Rapport qualité / prix	★★★★★
Accueil / Service	★★★★★
Propreté	★★★★★
Niveau sonore	●■■■■

*indice relevé le 16/05/2011

PROPOSITION D'UN MENU SEMINAIRE

LES ENTREES

Julienne de tomates à la mozzarella
Réduction de vinaigre balsamique

Ou

Salade de rillettes de poisson blanc à l'aneth,
Servies sur toast, vinaigrette de citron

Ou

Salade paysanne
(Lardons, croûtons ailés, œufs pochés, sauce rouille)

Ou

Salade de chèvre chaud au miel d'acacia,
Vinaigrette de Xeres

LES PLATS

(Les plats sont accompagnés de légumes verts de saison)

Rôti de bœuf, jus de tradition aux oignons,
Gratin dauphinois

Ou

Filet de colin, sauce homardine
Riz basmati

Ou

Suprême de Poulet grillé, jus brun au thym,
Gratin dauphinois

Ou

Curry de porc aux pommes,
Riz aux petits légumes

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème de spéculos

Ou

Panacotta de fromage blanc au coulis exotique

Ou

Salade d'ananas au sirop infusé au thé, mini congolais

Ou

Tartelette au citron meringuée

(1/4 vin, eau minérale et café compris)

Menu Océanic

45€

LES ENTREES

Trilogie de saumon
Ou
Salade périgourdine
Ou
Salade de Rocamadour rôti au sésame
Ou
Carpaccio de bœuf Charolais au grana padano

LES PLATS

Filet de canard rôti aux aïelles
Ou
Tournedos de rumsteck, crème de pleurotes
Ou
Mini rôti de noix de veau mariné au vin rouge, sauce périgueux
Ou
Dos de cabillaud, crème dieppoise aux moules relevée au Chardonnay

LES DESSERTS

Croustillant chocolat, quenelle de glace caramel
Ou
Profiteroles à la vanille et noix de pécan caramélisées, sauce chocolat à la cannelle
Ou
Crème brûlée et sa brochette de macarons
Ou
Fraisier, coulis de framboises et sa quenelle de glace au nougat

(Eaux minérales, vins et cafés compris)

Menu Queen Mary

60€

LES ENTREES

- Terrine de foie gras de canard mariné au Porto et Muscat
Ou
Tiramisu aux deux saumons et ses perles d'œufs de saumon
Ou
Salade de filet de caille mariné aux épices
Ou
Tartare de Saint Jacques en crumble de légumes mariné aux baies rouges

LES PLATS

- Filet de bœuf rôti, crème de girolles au Cognac
Ou
Brochettes de lotte et gambas au beurre rouge
Ou
Filet de veau en croûte de noisettes, jus tradition
Ou
Suprême de pintadeau rôti et son jus aux morilles

LES DESSERTS

- Panna cotta passion coulis de framboises, quenelle de sorbet ananas
Ou
Dôme chocolat mandarine, coulis de mangue au rhum blanc, sorbet rhum raisin
Ou
Perles noires aux framboises, coulis de kiwi relevé au soho, sorbet orange
Ou
Crème brûlée aux éclats de nougat, brochette de macarons

(Eaux minérales, vins et cafés compris)

Animez votre événement grâce à
NOS PARTENAIRES

ANIMATION GYROPODE

Renforcez la cohésion de vos équipes grâce à ce team building attractif !

Gyr-way vous propose des offres personnalisées sur différents thèmes d'animation : culture, nature, challenge ou animation... le célèbre gyropode est toujours un succès !



ATELIERS DU COURT METRAGE

Vivez un vrai tournage et révélez les talents cachés de vos collaborateurs !

Doublages, effets spéciaux, costumes, décors, techniques de tournage, scénarios : Réalisez votre propre film, coaché par des professionnels et visionnez le montage durant votre repas... Bonne humeur garantie !



CHASSE AU TRESOR

Plongez vos équipes dans une quête dont ils deviennent les acteurs impliqués.

Le flair, l'esprit d'équipe, la discrétion et la sagacité sont des qualités indispensables ! En intérieur ou en extérieur, les animateurs vous font vivre des moments inoubliables.



COCKTAIL ACADEMY

Apprenez à réaliser des cocktails savoureux et colorés avec agilité et savoir faire.

Les participants vont devoir faire preuve de dextérité, d'originalité et de concentration pour créer leur propre recette parmi un choix incalculable de possibilités.



ACTIVITE UNIVERSAL CIRCUITS

Une activité sportive et ludique pour vos équipes !

Les participants pourront s'affronter en kart, en quad, en buggy, autour d'un mini golf black light (éclairé à la lumière noire), ou dans une partie de foot en salle !



LE FAUX SERVEUR

Une animation comique allant crescendo basée sur l'improvisation !

Philippe Lemaire est un serveur totalement inexpérimenté.

Ridicule et sans retenue, ses attitudes souvent burlesques ne passeront jamais inaperçues.



MURDER PARTY

Surprenez vos collaborateurs grâce à ce Cluedo grandeur nature!

Dans la peau d'un personnage mystérieux, les participants devront faire preuve de discrétion pour enquêter ou pour cacher leur culpabilité !



Et bien d'autres : mentaliste, bowling, close up, feux d'artifice en intérieur...

Renseignez-vous auprès de notre service commercial : 01 30 51 78 52

ACCES

GARE : LA VERRIERE RER C, à 500 m (accès direct de Montparnasse et La Défense)

De **PARIS (A13/A86)** : >Rouen> A12 >St Quentin >N10 Rambouillet, sortie Maurepas Centre

De **RAMBOUILLET N10** : >St Quentin/ Versailles, Sortie La Verrière/ Maurepas

AEROPORT : Paris-Orly à 40 km

COORDONNEES GPS

Long 1.94508 – lat 48.758762

