



HDC  
★ ★ ★

**Vous accompagne pour vos séminaires  
dans un lieu hors du temps**

*LAISSEZ-VOUS EMPORTER DOUCEMENT VERS L'ATMOSPHÈRE SEREINE ET CHALEUREUSE  
DE CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE.*



## SOMMAIRE :

• L'hôtel et ses salles de séminaire.....	3
• Pauses et menus repas.....	4
• Cocktail dinatoire.....	5
• Boissons et alcools.....	6
• Histoire du Château.....	7
• Contacts.....	8










## Nos salles de séminaires

L'ESPACE DE RÉUNION, TOUT ÉQUIPÉ, SAURA RÉPONDRE AU MIEUX À VOS BESOINS PROFESSIONNELS ET VOUS PERMETTRA D'OFFRIR UN BEL ÉVÉNEMENT À VOS COLLABORATEURS

Nous vous proposons des salles climatisées, spacieuses et lumineuses pour répondre à vos besoins professionnels et vous offrir un cadre idéal.

- Salle «Globe» de 200 m<sup>2</sup>
- Salle «Océan» de 150 m<sup>2</sup>
- Salle «Continent» de 50 m<sup>2</sup>

### Nom de la salle

	 m <sup>2</sup>	Sqr.Ft						
Globe	200m <sup>2</sup>	2153	80	80	80	145	120	180
Océan	150m <sup>2</sup>	1615	60	50	60	110	80	135
Continent	50m <sup>2</sup>	538	20	30	20	35	40	45

## OPTION DE LOCATION DE MATÉRIELS

### INCLUS

- Wifi
- Paper board
- Climatisation
- Espace spacieux et lumineux

### LOCATION

- Vidéoprojecteur
- Micros
- Ecran

# HDC

★ ★ ★

## Location de salle à la carte

### ■ SALLE GLOBE

200 m<sup>2</sup> (Océan + Continent)  
 180 personnes maximum  
 La journée : ..... 500 €  
 La demi-journée : ..... 300 €

### ■ SALLE OCEAN

150 m<sup>2</sup>  
 135 personnes maximum  
 La journée : ..... 300 €  
 La demi-journée : ..... 200 €

### ■ SALLE CONTINENT

50 m<sup>2</sup>  
 145 personnes maximum  
 La journée : ..... 250 €  
 La demi-journée : ..... 200 €



**HDC**  
★ ★ ★

## *Pauses groupe*

---

- **PAUSE BOISSON**..... 8€/PERS  
Eau - Thé - Café - Jus
- **ACCUEIL CAFÉ**..... 10€/PERS  
Viennoiseries - Eau - Thé - Café - Jus
- **PAUSE GOURMANDE**..... 12€/PERS  
Farandole de mignardises - Eau - Thé - Café - Jus

## *Menu groupe*

---

28€

- **ENTRÉES :**  
Croustillant de chèvre au miel  
Tarte fine au jambon serrano et capres
- **PLATS :**  
Suprême de volaille rôti, pommes de terre grenailles à l'ail confit  
Filet de poisson du moment juste saisi, sauce beurre blanc, riz basmati
- **DESSERTS :**  
Panna cotta exotique  
Tiramisu

*Les menus sont susceptibles de changer au fil des saisons.  
Les tarifs sont susceptibles d'être évolutifs*

*Un choix unique vous sera demandé à partir de 15 personnes.  
Les menus groupes sont à venir déguster au restaurant, nous ne pouvons les servir en salle séminaire.*



## Cocktail dinatoire

AFIN DE PROFITER DU LIEU APRÈS VOTRE SÉMINAIRE,  
NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMULES DE COCKTAIL  
DINATOIRE.

### Cocktail dinatoire

#### ■ FORMULE GOURMANDE..... 35€/PERS

5 pièces apéritives au choix  
Une bouteille de champagne brut pour 3

#### ■ FORMULE GOURMET..... 44€/PERS

8 pièces apéritives au choix  
Une bouteille de champagne brut pour 3

#### ■ FORMULE PRESTIGE..... 56€/PERS

12 pièces apéritives au choix  
Une bouteille de champagne brut pour 3

*Le nombre de pièces reste ajustable à votre convenance*

### Pièces sucrées

#### ■ LES PIÈCES SUCRÉES

Cannelé de Bordeaux au rhum  
Mini macaron  
Mini croustillant chocolat  
Mini madeleine  
Tartelette aux fruits de saison  
Brownie

### Pièces apéritives

#### ■ LES TOASTS FROIDS

Mini burger de saumon fumé, citron confit  
Mini blinis de rillettes de poissons de saison, aux fines herbes  
Tapenade  
Beurre de chorizo  
Roulés jambon boursin  
Tomate, mozzarella, olives

#### ■ LES BOUCHÉES CHAUDES

Poulet mariné citron gingembre  
Gambas marinée Piment d'Espelette  
Accras de morue  
Minis choux fourrés aux champignons

#### ■ LES VERRINES

Caponata (aubergine, poivrons rouges, aromates)  
Houmous poivrons grillés (pois chiches, ail, épices, citron)  
Guacamole (brunoise de poivrons rouges et crevettes)  
Tzatziki (concombre, yaourt à la grecque, menthe, citron)  
Gaspacho andalou (légumes d'été, chips de parmesan)

#### ■ LES CUILLÈRES

Tartare de saumon, gingembre et citron vert  
Tartare de tomates à la menthe et œufs de poissons volants



# HDC

★★★

## Buffet groupe

*BUFFET FROID* 25€

Salade de légumes  
Gaspacho de tomates  
Plateaux de charcuterie et fromages affinés  
Assortiment 3 pièces de desserts

*BUFFET CHAUD* 27€

Tartes salées (quiche, tarte tomates)  
Salade composée  
Suprême de volaille  
Grenailles à l'ail confit  
Plateaux de charcuterie et fromages affinés  
Assortiment 3 pièces de desserts

### ■ Soirée dansante :

CHAMPAGNE BRUT (75CL)..... À PARTIR DE 70€  
FÛT DE BIÈRE (6L).....A PARTIR DE 60€  
BOISSONS SOFT (1L).....A PARTIR DE 6€  
BOUTEILLE DE GIN (70CL).....A PARTIR DE 60€  
BOUTEILLE DE WHISKY(70CL)....A PARTIR DE 60€  
BOUTEILLE DE COGNAC(70CL)..A PARTIR DE 60€  
BOUTEILLE DE GET 27 (1L).....A PARTIR DE 50€

### ■ Vos bouteilles :

DROIT DE BOUCHON PAR BOUTEILLE (75CL) DE VIN.....A PARTIR DE 12€  
DROIT DE BOUCHON PAR BOUTEILLE (75CL) DE CHAMPAGNE.....A PARTIR DE 13€  
DROIT DE BOUCHON PAR BOUTEILLE D'ALCOOL FORT.....A PARTIR DE 15€

F O R F A I T 1 2 € / P E R S O N N E

*1 bouteille pour 3 + eaux, cafés*

**Rouges :**

- CÔTES DE GASCOGNE, DOMAINE PELLEHAUT
- CHARENTE DOMAINE DE LA CHAUVILLÈRE

**Blancs :**

- CÔTES DE GASCOGNE, DOMAINE PELLEHAUT
- CHARENTE DOMAINE DE LA CHAUVILLÈRE

F O R F A I T 1 6 € / P E R S O N N E

*1 bouteille pour 3 + eaux, cafés*

**Rouges :**

- VAL DE LOIRE : ST NICOLAS DE BOURGUEIL
- BORDEAUX GRAVE, CHATEAU CARBON D'ARTIGUES

**Blancs :**

- ENTRE DEUX MERS, CHATEAU HAUT PHILIPPON
- BORDEAUX GRAVE, CHATEAU CARBON D'ARTIGUES

F O R F A I T 2 0 € / P E R S O N N E

*1 bouteille pour 3 + eaux, cafés*

**Rouges :**

- BORDEAUX, ST EMILION, HAUTS GAFFELIÈRES
- BOURGOGNE, GIVRY VIGNERONS BUXY

**Blancs :**

- BORDEAUX, PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU
- LAFONT MENAUT
- BOURGOGNE, CHABLIS CHATEAU CHEMILLY

**Suppléments apéritifs :**

Soupe Champenoise + 8€/personne

Punch + 7€/personne

Kir + 5€/ personne

**HDC**  
★ ★ ★



## *L'histoire du château*

Le château du Clavier a été construit au XIXe siècle, par la famille Hivert & Pellevoisin, importante famille de négoce d'eaux de vie, d'où les initiales « HP » sur la façade du Château.

Le 17 mai 1858, Louise Hivert, héritière de la maison de cognac Hivert & Pellevoisin, épouse au château du Clavier, Auguste Godet. Auguste, remarqué pour ses qualités de négociant et son sens inné des affaires, présidera à la fusion des deux maisons, Godet et Hivert & Pellevoisin, pour en faire un acteur très important du marché. C'est par cette alliance que va véritablement débiter l'histoire des « Cognac GODET » à La Rochelle

## *Fin XIXème*

Afin de poursuivre et de développer leur activité, ils plantèrent 48 hectares de vignes sur les terres attenantes au château. C'est alors qu'apparu vers 1875, venu d'Amérique et touchant petit à petit toute la région, le phylloxéra. Les maisons de cognac fuirent peu à peu la Rochelle, zone viticole la plus touchée, pour s'installer à l'intérieur des terres et notamment à Cognac. La maison Godet choisit, malgré tout, de rester à La Rochelle et d'y replanter ses vignes, à partir de plants américains. La reconstitution du vignoble s'effectua lentement mais avec succès.

Auguste Godet, petit à petit, se désintéressa du Cognac et préféra la botanique. Il se passionna plutôt pour l'horticulture en créant un jardin d'hiver au Clavier. "Le Clavier devint alors magnifiquement entretenu par une armée de jardiniers qui avait la maîtrise des jardins d'hiver et des serres. Le Château bénéficiait d'une magnifique verrière et d'une terrasse avec vue sur la mer."

## *L'après guerre*

À la fin de la guerre le Château brûla... Après une remise en état, en 1949 le château devient une colonie de vacances pour les enfants de la société des carrelages Cerrabati, puis un lieu d'étape pour les gens du voyage. De 1970 à 1975 le château du Clavier accueillit un laboratoire dentaire ou s'unit une société mutualiste. À l'époque l'endroit était mal desservi par les bus, et le laboratoire ferma prématurément. En 1978, la commune de Lagord racheta le château. Des personnes s'y installèrent sans autorisation et y ouvrirent un studio d'enregistrement pour le groupe de musique « Black Label » de Cristal Production. Plus personne ne s'occupa du château pendant des années, il resta à l'abandon et finit par brûler une deuxième fois. En 2010, Ludovic Bréant, l'actuel propriétaire du Château, le rénova et en fit l'hôtel moderne et contemporain qu'il est aujourd'hui



# *Vous avez choisi le château ?*

---

## *Informations pratiques :*

Facile d'accès, notre hôtel \*\*\* dispose d'un parking privé. Toute l'équipe de l'hôtel spa du Château est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre séminaire ou réception.

---

*Vous avez des questions ?  
Besoin d'un devis personnalisé ?*

*Contactez le service chargé de l'événementiel à l'adresse :  
[resagroupe@lhotelduchateau.fr](mailto:resagroupe@lhotelduchateau.fr)*

---

Afin de bloquer définitivement votre date de séminaire, un devis devra être signé avec un versement d'arrhes de 30% du montant total de cette proposition tarifaire. Nous vous demanderons de régler le restant dû à J-10 au même titre que le nombre de participants.

---

**HDC** HÔTEL & SPA  
★★★ DU CHÂTEAU

- *123 AVENUE DU CLAVIER 17140 LAGORD*
- *0546079494*
- *[resagroupe@lhotelduchateau.fr](mailto:resagroupe@lhotelduchateau.fr)*
- *[www.hotel-du-chateau-la-rochelle.com](http://www.hotel-du-chateau-la-rochelle.com)*