



VILLA AUGUSTA

BROCHURE SEMINAIRES

14 rue du Serre Blanc
26130 Saint Paul Trois Châteaux

Tél. : 04 75 97 29 29

Fax : 04 75 97 29 27

Email : events@villaaugusta.fr

Site : www.villaaugusta.fr










Organiser... Se détendre... « Séminaires et Evènements »

Le **Salon Augusta** vous accueille pour des séminaires en **groupes de travail**, pour passer une **soirée** agréable entre amis, ou pour **réunir vos collaborateurs**. Vos **pauses** se feront soit au bar de l'hôtel, soit dans la cour carrée au gré des saisons...

Les espaces de réception peuvent être aménagés avec sobriété et élégance pour les manifestations de grande envergure : conférences, soirées événementielles, ou les lancements de produits.

La privatisation de la propriété offre souplesse et confidentialité...

	m ² 	rectangle 	"U" 	classe 	cinéma 	banquet 	cocktail 
Salon Augusta	50	20	30	24	40	20	40
Salon Suite Luxe	30	8					
Restaurant/Terrasse	120	-	-	-	-	80	80 – 100

A la Villa Augusta, vos séminaires et évènements bénéficient d'un traitement personnalisé et d'un suivi sur mesure pour s'adapter à vos besoins, afin de contribuer à rendre vos moments professionnels uniques.

Nous mettons à votre disposition :

- ✓ Grand écran mural,
- ✓ Vidéo projecteur
- ✓ Ecran téléviseur,
- ✓ WIFI haut débit,
- ✓ Téléphone direct,
- ✓ Paperboard,
- ✓ Parking gratuit,



TARIFS GROUPES ET SEMINAIRES

Forfait « séminaire résidentiel » Single *à partir de 170€*

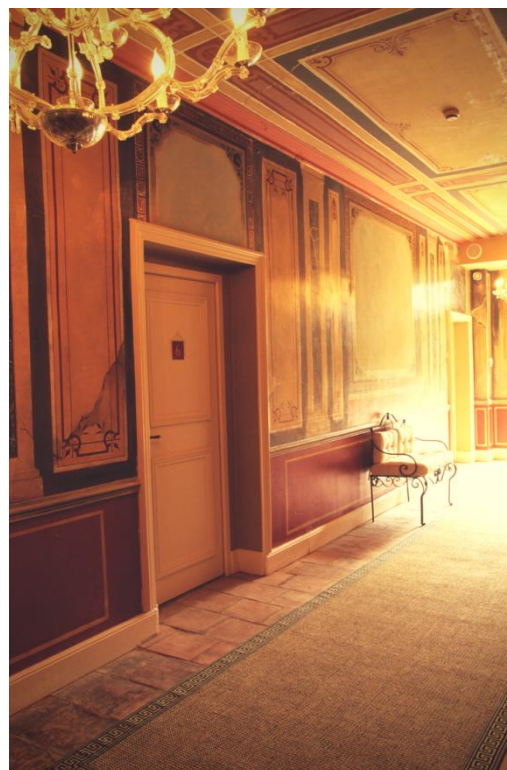
Hébergement B&B Séminaire ou VRP *à partir de 100 €*
Petit déjeuner compris

Forfait « journée d'étude » *à partir de 50€*

Soirée d'étude *à partir de 60 €*

Location de salle *à partir de 100€*

Déjeuner/Dîner, boissons comprises *à 40€/56€*



Les suggestions de menu du Chef Eric Berthillot

Une cuisine inventive et gourmande élaborée avec les meilleurs produits de saison dénichés auprès des producteurs locaux lors de sa tournée matinale.

Menu du marché

40 €

Vins, eaux minérales et café inclus

La terre

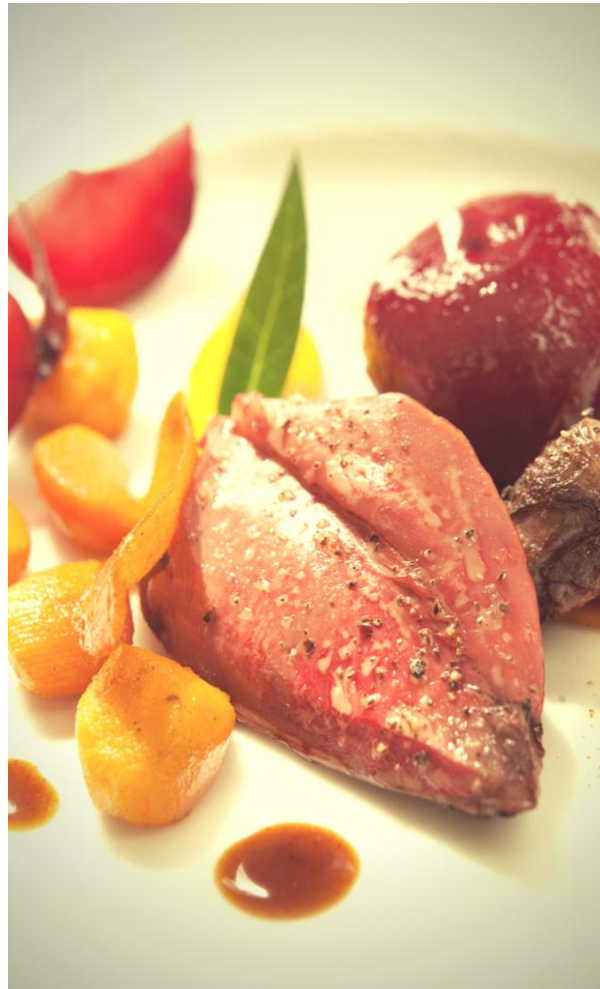
Terrine rustique de la villa au foie gras de canard, pain de campagne grillé, espuma de roquette

Le maigre de ligne

Le dos de maigre rôti sur peau, sautoir de racines de saison, aïoli provençal, sauce vierge.

L'exotique

Déclinaison exotique, ananas et kiwi, douceur de Montélimar glacée.



Menu groupe

56 €

Apéritif maison, les vins, eaux minérales et café

La mer

Le maquereau de méditerranée mariné façon escabèche, crémeux carottes cumin, pickles de saison, sablé parmesan.

Le canard de la limagne

Le tournedos de canard rôti en feuille de figuier, escalope de foie gras poêlé, blinis de patates douces.

Chocolat & agrumes

Biscuit sacher, crémeux chocolat et mousse Dulcey, suprêmes d'agrumes et sorbet orange