



VOTRE

# SEMINAIRE

*Château de Richebois*



## PRESENTATION

---

### SITUATION



**A**u cœur de la Provence, entre Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, et Arles, excentré de la ville, le Château de Richebois offre un cadre de verdure exceptionnel pour une journée réussie.

Blotti au bout d'une allée de platanes centenaires, dans un cadre chaleureux et authentique, au pied des Alpilles, à quelques kilomètres du Luberon, le Château est à proximité d'activités autant ludiques que culturelles.

### SEMINAIRES



**A**ncienne demeure du Bailli de Suffren, bâtie de la fin du XVIIème siècle, le Château dispose de 6 salles de 20 à 250 personnes. Chacune de ces salles de réunions sont éclairées par la lumière du jour.

Grâce à ses nombreuses salles, le Château vous proposera des formules adaptées à vos recherches.

### CUISINE



**O**uvert depuis 1977, le restaurant semi-gastronomique du Château vous propose une cuisine à la fois inventive et originale aux accents de Provence.

Notre chef, **Éric PETIT**, ancien Chef cuisinier du « Moulin de Vernègues » pendant 13 ans, vous fera partager son amour pour la cuisine en harmonie avec les saisons, et sa culture du « 100% fait maison ».



## FORMULE JOURNEE D'ETUDE

(Formule du midi et en semaine uniquement)

**45 € ttc** (39,51 € HT)

**A votre arrivée café d'accueil boissons**

**Salle de réunion + matériels**

**Déjeuner assis** (*menu ci-dessous*)

*Menu à titre d'exemple – modifiable selon saison et inspiration du chef  
Etablir une même sélection pour tous les convives*

### Menu

Rillettes de saumon fumé maison accompagnée d'un mini cake aux olives noires  
Salade de petits farcis provençaux pesto-basilic  
Feuilleté de saumon frais aux épinards, sauce crème et champignon de Paris  
Tatin de brandade de morue et caviar de poivrons rouge, émulsion d'ail doux  
Terrine d'endives au beaufort et jambon cru, mesclun multicolore

\*\*\*\*\*

Pressé d'agneau au citron confit, polenta aux fruits secs  
Filet de volaille sauce moutarde, gratin de penne au parmesan  
Roti de porc mariné, ratatouille de légumes et crème d'ail  
Pavé de lieu jaune au coulis de fève, risotto aux éclats d'olives  
Pavé de saumon sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives pesto-basilic

\*\*\*\*\*

Tarte aux fruits de saison  
Panna Cotta aux fruits rouges  
Diplomates aux Pommes  
Baba à la vanille  
Mousse au chocolat

\*\*\*\*\*

Café  
Eaux en carafe

**Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU**  
04 90 56 85 85 | [info@chateauderichbois.com](mailto:info@chateauderichbois.com) | [www.chateauderichbois.com](http://www.chateauderichbois.com)  
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



## FORMULE BUFFET JOURNÉE D'ÉTUDE

(Formule du midi et en semaine uniquement)

**58 € ttc** (50,83 € HT)

**A votre arrivée café d'accueil boissons**  
**Salle de réunion + matériels**  
**Buffet (menu ci-dessous)**

*Menu à titre d'exemple – modifiable selon saison et inspiration du chef*  
*Pour un minimum de 20 personnes*

### **Pièces Salées**

Mini pan bagnat  
Mini tartelette pissaladière  
Club sandwiches  
Mini Hamburger  
Croustillant de crevette  
Brochette de Volaille panée  
Verrines tartare de saumon  
Verrines de légumes confits  
Tomates/mozzarella  
Salade quinoa crevettes  
Rouleau Jambon cru Feta

\*\*\*\*\*

### **Pièces Sucrées**

Mousse au chocolat  
Tartelette aux fruits  
Panna Cotta

\*\*\*\*\*

Café  
Eaux minérales



**Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU**  
04 90 56 85 85 | [info@chateauderichbois.com](mailto:info@chateauderichbois.com) | [www.chateauderichbois.com](http://www.chateauderichbois.com)  
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



## LES SALLES

Nous proposons 6 salles de 10 à 250 personnes. Chacune d'entre elles possède une authenticité ainsi qu'un charme donnant à vos séminaires une dimension des plus agréables. Elles sont toutes à la lumière du jour.

SALLES	SURFACE	CAPACITES					
<b>REZ-DE-CHAUSSEE</b>							
Salle voûtée	55 m <sup>2</sup>	28	50	30	35	60	60
Bar discothèque	45 m <sup>2</sup>					500	
Véranda discothèque	216 m <sup>2</sup>						
Patio discothèque	220 m <sup>2</sup>						
<b>1<sup>ER</sup> ETAGE</b>							
Salle Blanche	50 m <sup>2</sup>	26	35	30	35	60	55
Salon et terrasse	85 m <sup>2</sup>					60	150
Salle Restaurant	70 m <sup>2</sup>					70	70
Salle ronde	20 m <sup>2</sup>	14			10	14	14
<b>2<sup>EME</sup> ETAGE</b>							
Salle + Partie Marbrée	250 m <sup>2</sup>		60	60	120	250	200

**Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU**  
 04 90 56 85 85 | [info@chateauderichebois.com](mailto:info@chateauderichebois.com) | [www.chateauderichebois.com](http://www.chateauderichebois.com)  
 Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence



## EN OPTION

---

### ◆ CAFE D'ACCUEIL

**Boissons :** Boissons Chaudes et jus de fruit - *Inclus dans les formules de base*  
**Supplément Viennoiseries** 3€ ttc/pers (2,73 € HT)

## LES PAUSES SUPPLEMENTAIRES

### ◆ PAUSES

**Boissons :** Boissons Chaudes et jus de fruit 3€ ttc/pers (2,73 € HT)  
**Gourmande :** Boissons et 2 pièces salées ou sucrées 5€ ttc/pers (4,55 € HT)

## LES APERITIFS, VIN ET FROMAGES (*en complément des formules*)

### ◆ LES APERITIFS

Kir *et/ou* Vin Blanc + Olives de Provence 3€ ttc/pers (2,73 € HT)  
Kir *et/ou* Vin Blanc + Feuilletés + Olives de Provence 5€ ttc/pers (4,55 € HT)  
Autres : nous consulter

### ◆ LES VINS

Vin de pays en pichet (1/4 par pers) 4€ ttc/pers (3,64 € HT)  
Vin AOC servi en bouteille 6€ ttc/pers (5,45 € HT)

### ◆ LES FROMAGES

Assiette de 2 fromages 4€ ttc/pers (3,64 € HT)  
Assiette de 3 fromages 6€ ttc/pers (5,45 € HT)

## LE MATERIEL

- ◆ **MATERIEL INCLUS :** 1 Ecran, 1 Paperboard, 1 Vidéoprojecteur, accès internet en « Wifi », eau sur tables
- ◆ **MATERIEL EN SUPPLEMENT :** Vidéoprojecteur (120 €), Ecran (40 €), Paperboard (10€) Sonorisation/Micro (50 €), Stylos et feuilles blanches, photocopies/fax, écran supplémentaire



## ACCES

### PAR L'AUTOROUTE

- ◆ à 6,5 km de l'A54 - sortie 15
- ◆ à 6 km de l'A7 - sortie 27 Salon Nord
- ◆ à 30 min d'Avignon, Arles, Aix-en-Provence et Marseille

### PAR LA GARE

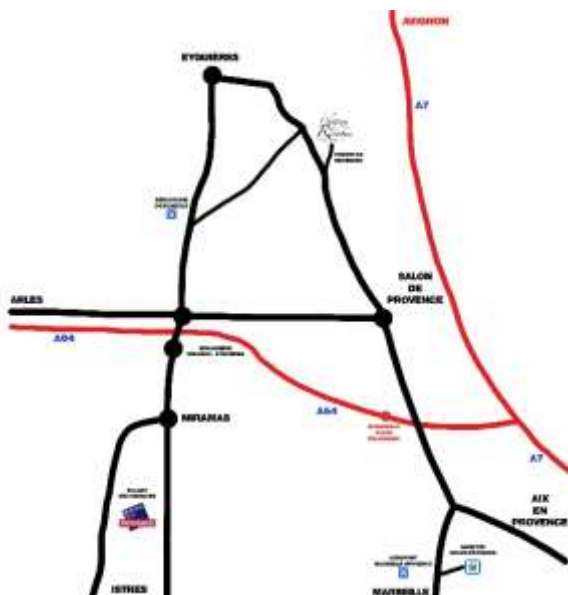
- ◆ à 15 km de la gare de Miramas
- ◆ à 40 km de la gare d'Aix-en-Provence TGV
- ◆ à 50 km de la gare d'Avignon TGV

### PAR L'AEROPORT

- ◆ à 30 km de l'aéroport de Marignane
- ◆ à 40 km de l'aéroport d'Avignon

◆ **COORDONNES GPS** : 43°40'20.91''N - 5°04'38.23''E

◆ **PARKING** : Capacité de 200 voitures



**CHATEAU DE RICHEBOIS**  
153, chemin de Richebois  
Par la RD 17, route d'Eyguières  
13 300 Salon De Provence

### CONTACT :

Fabienne BOTTELO & Marianne BELLUAU

Tel : 04 90 56 85 85 | Mail : [info@chateauderichebois.com](mailto:info@chateauderichebois.com)

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU

04 90 56 85 85 | [info@chateauderichebois.com](mailto:info@chateauderichebois.com) | [www.chateauderichebois.com](http://www.chateauderichebois.com)  
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence