

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr



Situé au coeur d'un domaine forestier de 45 hectares, à quelques kilomètres de Bergerac, voici le Manoir du Grand Vignoble. Construit au 17^{ème} siècle sur les ruines d'une ancienne forteresse détruite par les Anglais pendant la Guerre de Cent Ans, c'est aujourd'hui un hôtel restaurant 3*** doté d'un centre équestre de renom.

Les chambres, de style contemporain ou rustique sont équipées de salle de bain, wc, télévision par satellite, téléphone direct et mini-bar. Quelques suites sont également à disposition.

Après le travail, la piscine extérieure chauffée, le sauna, la salle de remise en forme et le jacuzzi vous attendent pour la relaxation.

Le domaine vous propose de nombreuses activités sportives: l'équitation bien entendu, mais aussi tennis, vtt et randonnée pédestre.

Au restaurant notre chef vous proposera - adaptée au rythme de vos réunions - une gamme de formules, allant du buffet froid au menu gastronomique.

Un site harmonieux et calme, le charme Périgourdin et le confort du Grand Vignoble créent un climat favorable à la réflexion. Ainsi la réussite sera-t-elle au rendez-vous!

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr

Les salles

Nom de la salle	Dimensions	Surface	Théâtre	Classe	U	Cocktail	Banquet
Tournebride	13.00 x 7.00	91 m ²	90	60	40	150	80
Almé	9.70 x 6.20	60 m ²	60	40	25		
Flambeau	7.00 x 6.20	43 m ²	40	30	20		
Galoubet	7.00 x 3.80	26 m ²	25	20	15		
Cyrano	6.30 x 5.20	32 m ²			15	30	25
Pourpre	6.30 x 5.20	32 m ²			15	30	25

L'équipement

Vidéoprojecteur, Ecrans, Magnétoscope, Paper-boards, Photocopieuse.
Tout autre équipement sur demande.



disponible en chambre et en salles et gratuit (sauf salle Almé)

Les Pauses

matin

café - Thé - Jus de fruits - Viennoiseries

après-midi

café - Thé - Jus de fruits - Biscuits

(d'autres formules de pauses sont également possibles)

Le Sport

- Equitation
 - Tennis
 - Piscine
 - Salle de remise en forme
 - Pétanque, volley-ball, Ping-pong
- promenades - leçons - gymkhana
un court
extérieure chauffable
sauna, jacuzzi, massage sur demande

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr

Les Visites et Excursions

- Visite d'un élevage de canards ou de châteaux viticoles
- Visite du Château de Monbazillac, Lanquais ou Montréal ou Bridoire
- Le musée du vin, de la batellerie et de la tonnellerie
- Promenade en gabare sur la Dordogne
- Cloître des Récollets à Bergerac
- Visite chez un trufficulteur
- Les villes de Sarlat ou de Saint Emilion
- Les Grottes (Lascaux, Bara-Bahau, Rouffignac)

Les activités

- Rallye gastronomique en Périgord pourpre
- Paintball, quad, moto, canoë kayak, karting, canoë Ranaska
- Parcours aventure dans les arbres
- Karaoke
- Concours de pêche
- Concours olfactif et gustatif
- Soirée Cluedo (Murderparty)
- Soirée Casino ou soirée médiévale
- Initiation à la dégustation des vins de Bergerac
- Spectacle folklorique, spectacle de magie et close-up
- Jeux gonflables géants

Plus ...

- toutes nos salles sont en lumière naturelle
- le calme de la campagne à seulement 10 km de Bergerac
- la logistique locale peut être assurée par nos soins
- notre accueil est trilingue

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr

Les forfaits

- *Journée étude*

Salle de réunion - 2 pauses - Déjeuner (boissons comprises)
42 à 47 € par personne

- *Séminaire semi-résidentiel*

Hébergement - Petit déjeuner - Salle de réunion - 2 pauses - Déjeuner
en chambre simple 86 à 109 € par personne
en chambre double 68 à 89 € par personne

- *Séminaire résidentiel*

Hébergement - Petit déjeuner - Salle de réunion - 2 pauses - Déjeuner - Dîner
en chambre simple 113 à 135 € par personne
en chambre double 90 à 113 € par personne

Prix attractifs en basse saison

Prix par personne et par jour, minimum 10 personnes

Tous nos prix sont nets et sujets à modification sans préavis

Taxes comprises sauf taxe de séjour en sus (0.72 € par personne et par nuit)

Extrait des conditions générales de vente:

Toute réservation n'est confirmée qu'après réception d'un écrit mentionnant votre accord, et après un versement d'arrhes de 25% du montant du devis prévisionnel.

Annulation supérieure à 10% des participants:	entre 30 et 15 jours avant l'arrivée	50% du montant total du séjour
	entre 15 et 7 jours avant l'arrivée	75% du montant total du séjour
	moins de 7 jours avant l'arrivée	100% du montant total du séjour

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 48 heures avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation: au-delà de 48 heures, les repas commandés mais non consommés seront facturés.

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr

Exemples de menus

Carpaccio de thon, vinaigrette vierge

Pavé de boeuf rôti Bergeracoise

Marquise au chocolat

Café

Salade Périgourdine

Aumônière de confit de canard au romarin

Soupe de fraises au Monbazillac

Café

Rosace d'avocat et pamplemousse sauce Aurore

Filet de loup de mer au Pistou - Riz Basmati

Crème brûlée à l'orange

Café

Vin de Bergerac, blanc ou rouge (1 btle pour 3)

Eau minérale

Le Grand Vignoble

HOTEL *** - RESTAURANT - CENTRE EQUESTRE

24140 Saint Julien de Crempse (Près de Bergerac)

Tél. (33) 05 53 24 23 18

Web : www.manoirdugrandvignoble.com

Email : grand-vignoble@orange.fr

avec supplément 9 €

Assiette Grand Vignoble
(salade de gésiers - magret sec - rillettes - terrine de foie gras)
Parmentier de confit de canard
Plateau de fromages
Délice au chocolat noir
Café

Apéritif: Kir pétillant
Vin: Bergerac rouge (1 btle pour 3)
Eau minérale

avec supplément 16 €

Tourain blanchi à l'ail
Foie Gras poêlé aux raisins
Magret rôti au Pécharmant - Pommes Sarladaises
Cabécou sur salade mêlée
Financier noisettes et pruneaux marinés à l'armagnac
Café

Apéritif: Vin de Rosette et amuse-bouches
Vins: Blanc sec : Montravel
Rouge : Pécharmant (1 btle pour 3)
Eau minérale