



CHATEAU DE MERCUÈS

Le Château de Mercuès, Relais & Châteaux, haut lieu de la
Gastronomie française et de la passion du Malbec



Séminaires & Incentives
2021

Un cadre unique pour des réunions d'exception

Digne d'un tableau de maître, témoin de temps forts de l'Histoire de France à travers ses huit siècles passés, le Château de Mercuès conjugue culture et gastronomie dans une harmonie parfaite.

Cru-hôtel exceptionnel, à la fois Relais & Châteaux, restaurant gastronomique étoilé Michelin et domaine viticole, le Château de Mercuès s'impose comme un havre de paix au coeur du Quercy.

Séminaires, conventions, team building, formations, réunion des forces de vente, d'un réseau de distribution, ou de la totalité d'une entreprise... vos événements majeurs méritent un cadre tel que celui de Mercuès, original et adapté qui saura surprendre et marquer les esprits durablement.



Le Château de Mercuès en bref

- Hôtel Relais & Châteaux
- Restaurant gastronomique
- Restaurant bistronomique
- 30 chambres au caractère unique
- 2 salles de réunion de 20 et 100 personnes assises
- Capacité du restaurant : jusqu'à 100 personnes assises en salle.
- Cour d'honneur & Terrasse extérieure (capacité +/- 100 personnes)
- Terrasse panoramique pour cocktail jusqu'à 50 personnes

Loisirs

- Visite des chais et de la cave
- Atelier dégustation de vins
- Piscine
- Tennis
- Randonnées
- Location de vélos (vélos électriques disponibles)



Les Forfaits

JOURNEE D'ETUDE

Forfait à partir de 95€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause du matin
- Déjeuner au Bistrot 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)
- Pause après-midi

B.S: 95€ TTC | M.S: 105€ TTC | H.S: 127€ TTC

1/2 JOURNEE D'ETUDE - DÉJEUNER BISTROT

Forfait à partir de 85€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause du matin ou après-midi
- Déjeuner au Bistrot 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)

B.S: 85€ TTC | M.S: 95€ TTC | H.S: 109€ TTC

1/2 JOURNEE D'ETUDE - DÎNER GASTRONOMIQUE

Forfait à partir de 130€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause après-midi uniquement
- Dîner au restaurant gastronomique étoilé avec 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)

B.S: 130€ TTC | M.S: 140€ TTC | H.S: 150€ TTC

SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL

Forfait à partir de 434€ TTC par personne en chambre single

- Café d'accueil à l'arrivée
- Salle de réunion équipée
- Pause après-midi
- Dîner 3 plats au restaurant gastronomique boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)
- L'hébergement et le petit-déjeuner sous forme de buffet

B.S: 434€ TTC | M.S: 444€ TTC | H.S: 454€ TTC

SEMINAIRE RESIDENTIEL

Forfait à partir de 530€ TTC par personne en chambre single

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pauses matin et après-midi
- Déjeuner au Bistrot 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)
- Dîner 3 plats au restaurant gastronomique boissons incluses (vin du domaine, eau et boissons chaudes)
- L'hébergement et le petit-déjeuner sous forme de buffet

B.S: 530€ TTC | M.S: 575€ TTC | H.S: 625€ TTC

DEJEUNER D'AFFAIRES

Menu le Bistrôt du Château : 45€ hors boissons, incluant 1 entrée, 1 plat et un dessert servi dans notre bistrot ou sur notre terrasse surplombant la vallée de Lot. Uniquement le midi, du lundi au vendredi

Café d'accueil : boissons chaudes, jus de fruits pressés et viennoiseries - 10 €
Pause café : boissons chaudes, jus de fruits pressés et pâtisseries - 7 €

Les menus sont composés selon le retour du marché de notre chef Julien Poisot. Les déjeuners et dîners peuvent être servis sous forme de cocktail comprenant des pièces salées et sucrées. Nous consulter pour toute demande.

Basse saison (B.S): Février, Mars, Avril, Octobre, Novembre
Moyenne saison (M.S): Mai, Juin, Septembre
Haute saison (H.S): Juillet, Août





Votre séminaire au Château de Mercuès

Les salles de réunion

Salles	Surface	Capacité d'accueil	
		En U	Théâtre
Le cuvier	150 m2	50	100
Le pressoir	60 m2	25	30
La chapelle	40m2	16	30



Equipements inclus

- Accès Wifi
- Ecrans de projection
- Paperboard
- Vidéo projecteurs
- Pupitre sonorisé
- Feuilles de papier et stylos
- Eaux minérales

Les + du Château de Mercuès

- Une visite privée de nos chais de vinification peut être organisée pour l'ensemble des participants
- Le déjeuner et/ou dîner comprend l'entrée, poisson ou viande, et dessert
- Le forfait boissons comprend une bouteille de vin de la propriété pour 3 personnes, une eau minérale et une boisson chaude
- D'autres formules pour les boissons sont possibles. Sollicitez-nous afin que nous puissions étudier avec vous la formule qui conviendrait le mieux à votre programme de séminaire.

Facturation

Nous vous proposons l'ouverture d'un compte client avec règlement chaque fin de mois à réception de facture, ceci afin de simplifier et faciliter vos opérations comptables. Vous devenez alors nos clients privilégiés.



Incentives, team building...

Afin de fédérer vos équipes et d'impulser une dynamique de travail collaborative, le Château de Mercuès met à votre disposition son réseau de partenaires et ses moyens logistiques au service de votre événement (organisation de l'événement, prestataires sélectionnés, contacts privilégiés...). Nous sommes à votre écoute pour monter un programme d'activités sur mesure qui renforce l'esprit d'équipe et de cohésion au sein de votre entreprise.

Oenologie

Possibilité d'organiser des animations autour du vin :

- Dégustation horizontale, verticale, à l'aveugle
- Visite de domaines
- Activités sensorielles

Gastronomie

- Cours de cuisine (limité à 10 personnes)
- Manifestations autour de la cuisine

Sport

- Cap Nature à Pradines (paintball, acrobranches, course d'orientation, canoe kayak)
- Ski nautique à Pradines
- Club de golf à Cahors
- Karting à Cahors-sud
- Parachutisme à l'aérodrome de Cahors-Lalbenque
- Spéléologie
- Via Ferrata

Patrimoine/Culture

- Visites organisées par l'office de tourisme de Cahors
- Balade en bateau avec possibilité de restauration

Autre

- Activités insolites sur demande et selon vos envies.



Des chambres retraçant les temps forts de l'Histoire

Le Château propose un véritable voyage à travers l'Histoire, au gré des préférences de chacun : Louis XIV, Louis XVI, Empire, Art Déco des années 30...
Au total ce sont 24 chambres et 6 suites, toutes différentes et restaurées dans le respect de chaque époque. Confortables, luxueuses et atypiques.



Un restaurant niché entre ciel et terre

À la carte du restaurant gastronomique, les menus élaborés par le Chef, Julien Poisot, font voyager les produits régionaux vers les hautes sphères de la gastronomie.
Sélection de produits nobles, déclinaisons délicates et mariages de saveurs audacieux, le Chef a le goût des bonnes alliances dans un élan créatif subtil où la Truffe Noire, le Safran et le Malbec se subliment dans une harmonie parfaite.



Merquès, un écrin pour les Grands Malbecs

Avec son vignoble de 42 hectares, le Château de Merquès fait partie de l'Association des « Grands Vins Seigneurs » et constitue une étape incontournable sur la route des vins de Cahors. Il permet au visiteur de découvrir tout au long de l'année les rouages de l'élaboration d'un grand Malbec.

- Visite et dégustation (3 vins dégustés) : 15€ par personne
- Visite et dégustation (4 vins dégustés) : 18€ par personne
- Visite et dégustation (6 vins dégustés) : 27 € par personne



Merquès, une situation privilégiée...

- 10 minutes de la gare de Cahors, de son centre historique, du Pont Valentré, de la cathédrale, des jardins, et du marché
- 50 minutes de l'aéroport de Brive-la-Gaillarde (110 kms)
- 1h15 de l'aéroport de Toulouse (121 kms)
- 2h45 de l'aéroport de Bordeaux (283 kms)



...A la croisée des sites naturels et culturels



Découvrez les richesses du Lot
Pech Merle, caves préhistoriques : 45 min
Cajarc, village médiéval : 1 h
Padirac et son gouffre : 1h15



GRANDS
SITES
Occitanie
EUROPE DE FRANCE

Les Grands Sites d'Occitanie
Saint Cirq Lapopie, élu Village préféré des français en 2012 : 45 min
Rocamadour, site médiéval niché sur un rocher : 1h
Figeac et le musée Champollion : 1h20



Contact et plan d'accès

Jeanne Vigouroux. Ass. de direction.

Château de Mercuès

Route du Château

46090 MERCUES

Lot, FRANCE

Tél : (+33) 5 65 20 00 01

Fax : (+ 33) 5 65 20 05 72

mercues@relaischateaux.com

www.chateaudemercues.com



CHATEAU DE MERCUÈS

Coordonnée GPS

44° 29' 47" N

1° 23' 40" E

Hélisurface

N 44° 29' 75" E 01° 24' 04"

