Château de la Motte

HÔTEL*** RESTAURANT

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

Tarif 2026

# NOS JOURNEES DE TRAVAIL

Valable du lundi au vendredi

*La location de la salle vous est offerte dès lors que vous effectuez la réservation de votre table au restaurant*

Cette formule comprend :

-Le café d'accueil, l'apéritif (le cocktail avec ou sans alcool et ses petits feuilletés) le repas boissons comprises (eaux plates et minérale, vin blanc et rouge, café).

Nous pouvons également vous proposer un devis sur mesure et s'adapter à votre budget et vos envies.

## 53 € tout compris

Filet de sandre à la bière blanche

Magret de canard au miel

Tarte tatin

## 57€ tout compris

Brochette de saint jacques et saumon à la florentine
Ou
Pâté en croute
(Foie gras, jarret de porc, magret de canard)

Filet mignon de porc en croute à la duxelles de champignons
Ou
Dos de cabillaud à l'aigre doux

Assiette de fromages

Assiette gourmande
Ou
Val Joly

Cuisine copieuse et raffinée produite sur place par notre équipe de cuisine

Château de la Motte

HÔTEL*** RESTAURANT

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

## 65€ tout compris

Foie gras de canard au sauternes

Filet de bar au coulis de poivrons
Ou
Rosette d'agneau en croûte d'herbes, cannelloni de courgettes

Plateau de fromages

Assiette gourmande
Ou
Parfait glacé au pralin, coulis de chocolat

## 70€ tout compris

Noix de St Jacques aux sucs de betterave, émincé d'endives

Filet de bœuf à l'émulsion de foie gras (supplément 4 euros)
Ou
Magret de canard et sa poêlée de fruits frais

Plateau de fromages

Truffon au chocolat

**Nous vous demandons de nous communiquer à l'avance le choix des plats.**
**La pause consommation est à 7 euros.**

Cuisine copieuse et raffinée produite sur place par notre équipe de cuisine

Château de la Motte

HÔTEL*** RESTAURANT

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

# Formule autour d'un plat

## Selon la proposition du Chef

Du lundi midi au vendredi soir (hors jours fériés)

**28.00 €**

Entre + Plat

Ou

Plat + Dessert

**Boissons comprises : 33€**

1 verre de vin, le café

## Plat du Jour

**19€**

Du lundi midi au vendredi soir (hors jours fériés)

Salle de réunion offerte pour un minimum de 10 personnes selon nos disponibilités

Cuisine copieuse et raffinée produite sur place par notre équipe de cuisine

Château de la Motte

HÔTEL*** RESTAURANT

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

# NOTRE SEMINAIRE RESIDENTIEL

## Hors week-end

Concernant le du logement, nous disposons de 11 chambres au sein même du Château (avec possibilité de chambres twins) ainsi que 4 chambres à 150m dans un autre bâtiment (La forge de l'Abbaye)

Pour l'équipement, nous disposons d'un écran, paper board, vidéoprojecteur, le WIFI couvre tout le Château, gratuitement et sans code.

**243 € par personne**

*Cette formule comprend*

La location de salle offerte

Café d'accueil

Les repas du midi et du soir (apéritif, vin, café, eaux)

2 consommations pauses

La chambre

Le petit déjeuner

Le repas supplémentaire avec la location de la salle est à 58 euros.