

LES VINS
du domaine

Chasselas Grand Cru, Château Maison Blanche

Savagnin Blanc Grand Cru, Château Maison Blanche

Assemblage rouge Grand Cru, Château Maison Blanche

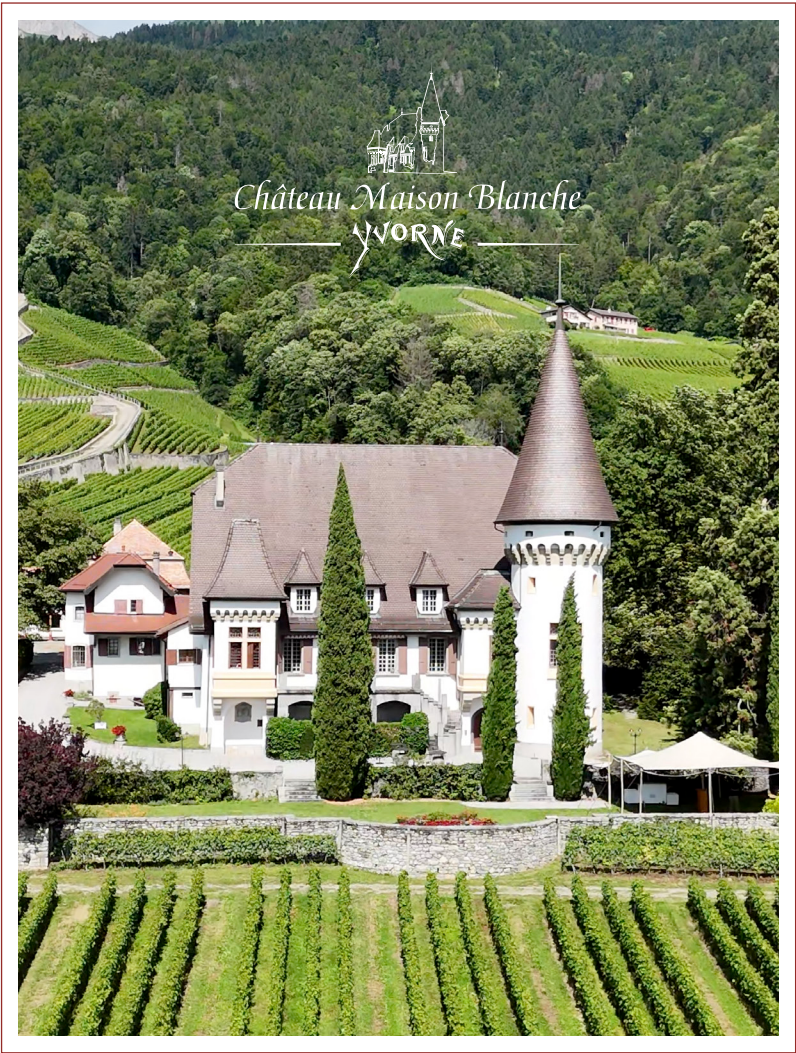
Cabernet Franc Grand Cru, Château Maison Blanche



Optionnel : visite de la cave et dégustation des vins du domaine
& Prix préférentiel pour la dégustation en fin de séminaire



NOS SALLES
de séminaire



Le Château Maison Blanche
Là où naissent les grandes décisions

AU CŒUR D'UN PRESTIGIEUX

domaine viticole

Libérez le potentiel de votre équipe dans un lieu qui inspire

Offrez à vos équipes une parenthèse inspirante dans un cadre d'exception. Situé au cœur d'un environnement viticole privilégié, **notre château entièrement rénové** accueille vos séminaires professionnels dans une atmosphère alliant charme, confort et sérénité.

Nous mettons à votre disposition des espaces modulables et lumineux, parfaitement adaptés à vos réunions, conférences et ateliers de travail. Chaque salle est équipée pour répondre aux exigences professionnelles, favorisant la concentration, l'échange et la créativité.

Pour enrichir votre événement, nous proposons des moments de convivialité sur mesure : activités de team building, dégustations œnologiques, pauses gourmandes ou instants de détente dans le parc du château. **Notre équipe vous accompagne à chaque étape afin de concevoir un séminaire à votre image, fluide et mémorable.**

Choisir le Château Maison Blanche c'est offrir à vos collaborateurs une expérience professionnelle unique, propice à la cohésion, à la réflexion et à l'inspiration.

DEMANDE D'OFFRE

📍 **Château Maison Blanche S.A**
Maison-blanche 1

1853 Yvorne, Suisse

☎ **+41 24 466 68 69**

✉ **reservation@maison-blanche.ch**

<https://www.maison-blanche.ch/fr/privatisation>



NOS ESPACES



SÉMINAIRES

infrastructures

L'élégance d'un lieu, la force d'un moment partagé.

SALLES DE RÉUNION

- 1 salle plénière de 100 personnes
- 1 salle de restauration pour 100 personnes
- 3 salles de sous-commission de 8 à 10 personnes
- 1 jardin esplanade avec une vue imprenable

Toutes nos salles sont entièrement équipées

Projecteur, sonorisation, micros, grand écran LED, pupitre orateur et wifi.

Eau minérale, bloc-notes et stylos fournis.



Banquet



École



Théâtre



Conférence

ACCUEIL ET PAUSE-CAFÉ

Café, thé, jus de fruits, viennoiseries et cake.

DÉJEUNER - DINER

Menu 3 plats / 4 plats - propositions selon la saison par un traiteur

Entrée, plat, dessert, café, servi dans la salle de séminaire ou dans la salle Yvorne selon de nombre de personnes.

OU

Cocktail dinatoire / finger Food.

ACTIVITÉ DE COHÉSION (optionel selon le nombre de personnes)

Atelier Team-building, dégustations, présentation des cépages et des vins.

PLACES DE PARC

45 places de parc sont mises à disposition.

ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION

Entreprises · Fondations · Associations · Fédérations

Offrez à vos collaborateurs et invités un cadre unique,
alliant élégance, confort et sérénité.

■ Forfait Journée Séminaire

- Capacité : 20 à 80 personnes
- Horaires : 08h00 – 17h00
- Tarif : Dès CHF 120.– par personne

Tarifs dégressifs selon le nombre de participants.
Privatisation du château sur demande.

■ Prestations incluses

Accueil café dès 08h00

Café, thé et croissants

Pause gourmande en salle

Café & thé · Viennoiseries raffinées

Jus de fruits · Corbeille de fruits frais

■ Expériences culinaires – sur demande

Déjeuner ou dîner de saison

Menus élaborés selon nos propositions

Dès CHF 65.– par personne

(minérales et cafés inclus – service et vins en sus)

Cocktail dînatoire / Finger Food

Dès CHF 45.– par personne

(service et vins en sus)

■ Espaces & services sur mesure

- Salles élégantes, équipées et modulables
- Mise en place du mobilier selon vos besoins
- Prestations complémentaires et sélection de vins sur demande

Un lieu d'exception pour vos
événements professionnels



Informations & réservations sur demande

PRESENTATIONS

& DEGUSTATION

Des vins du domaine

La cave du Château Maison Blanche existe depuis 1609.

Au fil des siècles, l'évolution des soins apportés à la vigne, alliée à une vinification naturelle et rigoureuse, a donné naissance à des vins de caractère et de prestige.



Le Château Maison Blanche **propose des dégustations commentées**, comprenant la présentation des cépages et des vins du domaine.

Chasselas
Grand cru

Savagnin blanc
Grand cru

Assemblage rouge
Grand cru

Cabernet franc
Grand cru

95pt Parker

— Dégustation

- Dès 10 personnes
 - Dégustation de 4 vins : CHF 25.– par personne
- Accompagnée de taillés aux greubons, spécialité vaudoise.

— Accompagnements (sur commande, en supplément)

- **Accompagnement MAISON** CHF 18.– / pers.
Taillés aux greubons · mini salées au fromage · saucisson sec
- **Accompagnement DU CAVISTE** CHF 26.– / pers.
Taillés aux greubons · mini salées au fromage · saucisson sec
jambon cru · tomme vaudoise · pain de seigle
- **Accompagnement DU CHÂTEAU** CHF 38.– / pers.
Planchette du vigneron : saucisson vaudois · lard sec · viande séchée
jambon cru · jambon de la borne · tomme vaudoise · gruyère · pain de seigle