

CHATEAU *Bellevue*

HÔTEL - RESTAURANT



SEMINAIRES

TARIFS & INFORMATIONS



Bellevue en quelques mots

Ancienne demeure de Maître construite vers 1830, le Château Bellevue a longtemps appartenu à une grande famille de la région. Aujourd'hui c'est un hôtel familial tenu par Michèle Consolaro et ses filles.

Ici, passé et présent sont réunis. Il y a un petit côté champêtre inspiré des vignes et des vallons Gascons, une touche de féminité, un goût pour le terroir et des meubles d'époque. Nous avons conservé l'âme de cette gentilhommière du XIXème siècle tout en l'adaptant aux besoins de nos clients.

Nous aimons les valeurs simples et conviviales qui rappellent l'enfance et le temps jadis : les confitures maison pour le petit-déjeuner, les fleurs du jardin pour décorer, l'accueil chaleureux pour nos clients

Tout cela nous le faisons avec passion. Passion pour notre région, passion pour notre métier, passion pour notre maison qui se veut humaine et chaleureuse comme nous....

Hébergement



Nos 20 chambres sont toutes personnalisées, équipées d'un téléphone direct, réveil automatique, sèche cheveux, télévision écran plat, coffre-fort, bureau, accès wifi gratuit peignoir.



Restauration

La cuisine de Charlotte c'est la mise en exergue des bons produits agrémentée d'une touche de féminité. A la recherche des produits vrais, elle met en valeur le travail des producteurs locaux. Gourmande, elle s'applique à mettre le beau et le bon dans chaque assiette avec fraîcheur et gaieté.

exemple de menu

Tatin de tomates à la brousse de chèvre, miel et thym

Carré d'agneau rôti, jus de persil et petits légumes

Moelleux au citron vert, sorbet gariguettes



Nos équipements

L'équipe du Château Bellevue met à votre disposition ses salles de réunion pour assurer la qualité et la réussite de vos séminaires de motivation, incentive, formation, direction...

JARDIN D'HIVER capacité

En U	20
En classe	20
En théâtre	30
En conseil	25
SURFACE	50 M ²

lumière du jour
accès direct terrasse

LES SALONS capacité

En U	15	10
En classe	20	20
En théâtre	20	20
En conseil	10	10
SURFACE	35 M ²	30 M ²

lumière du jour

Ces salles peuvent être équipées de
PAPER BOARD – RETROPROJECTEUR – TELEVISION – LECTEUR DVD
Et sur demande, avec devis
VIDEOPROJECTEUR – MICRO – etc.

ACCES WIFI GRATUIT DANS TOUT L'HÔTEL

Ils nous ont fait confiance

AXA, Randstad, Maaf, Les fermiers Landais, Groupama, 5chroproductions, Airbus...

Tarifs 2020



½ JOURNEE SANS HEBERGEMENT

58 €/ personne/ jour TTC
comprenant l'accueil café, le déjeuner ou dîner, 1 pause avec collation, une
salle équipée et des eaux minérales

1 JOURNEE SANS HEBERGEMENT

69 €/ personne/jour TTC
comprenant l'accueil café, le déjeuner, 2 pauses avec collation, une salle
équipée, des eaux minérales

SEMI-RESIDENTIEL

119 €/personne/jour TTC en chambre single
103 €/personne/jour TTC en chambre double
comprenant l'accueil café, le déjeuner ou dîner,
1 pause avec collation, le logement, le petit-déjeuner,
une salle équipée et des eaux minérales

RESIDENTIEL

142 €/personne/jour TTC en chambre single
125 €/personne/jour TTC en chambre double
comprenant l'accueil café, le déjeuner, le dîner, 2 pauses avec collations, le
logement, le petit déjeuner, une salle équipée et des eaux minérales

*Le vin et le café sont inclus dans nos repas.
Les pauses comprennent des boissons chaudes, des jus de fruits, des encas salés, des pâtisseries*

Des idées de séjours

Nous vous proposons plusieurs formules pour agrémenter vos séjours de travail

SEJOUR INCENTIVE

- stage de pilotage sur le circuit automobile de Nogaro
- challenge, rallye 2CV, randonnées, quad, jeux en bois organisés par Good Mood Concept (agence spécialisée dans le tourisme d'affaire)
- Ganaderia de Buros, visite d'un élevage de vachettes pour la course landaise



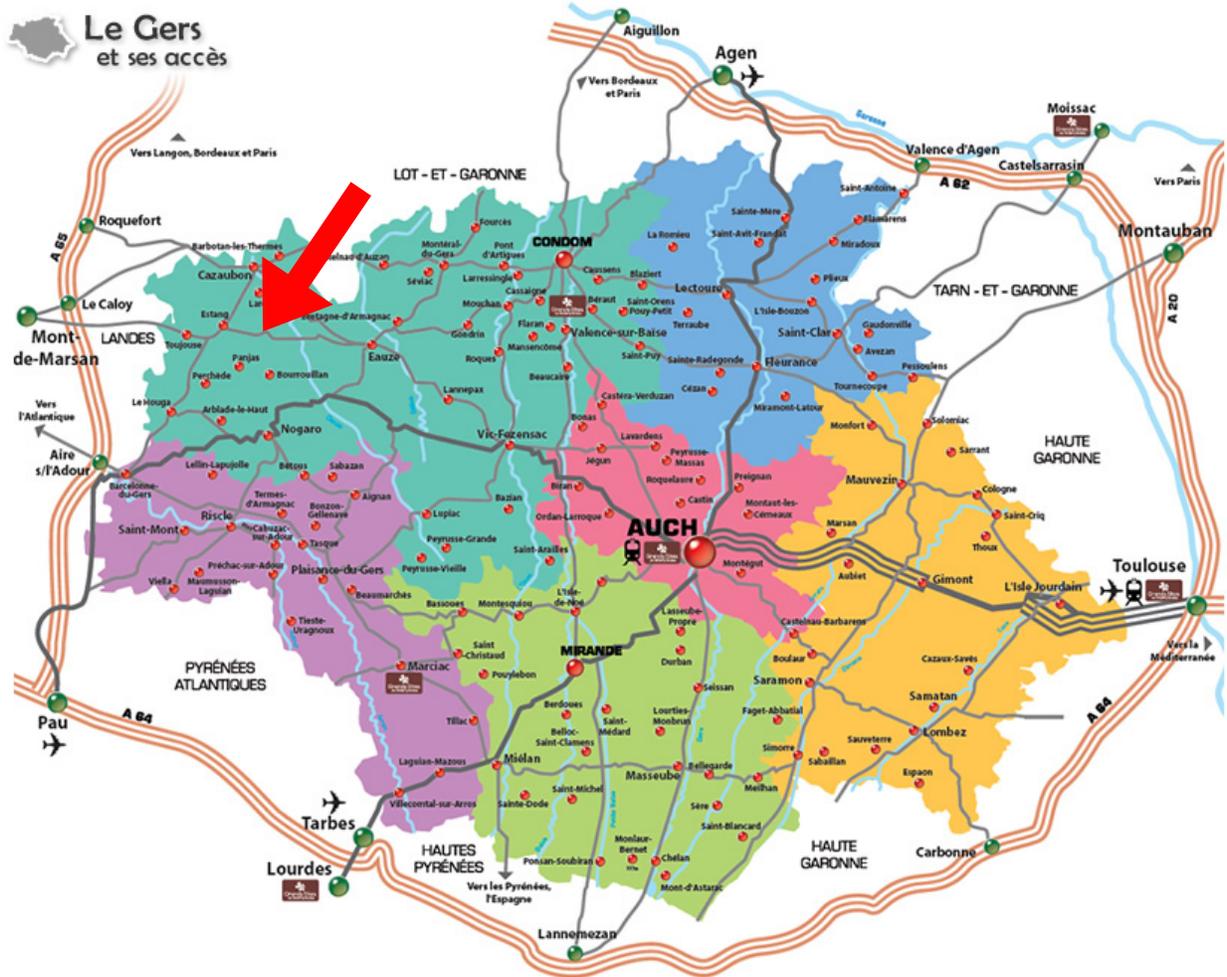
SEJOUR EPICURIEN

- soirée œnologique avec un dîner Gastronomique et accord mets & vins du Sud-Ouest commenté par notre sommelier et dégustation d'Armagnac
 - visite de chais d'Armagnac et dégustation chez les producteurs
 - visites de fermes Gasconnes.
- Découverte des principes de la confection du Foie Gras et dégustation
- cours de cuisine du canard au Château Bellevue version gastronomique (limité à 10 pers.) ou stage de découpe & cuisine du canard chez un producteur pour une approche plus traditionnelle (20 à 30 pers.)

SEJOUR BIEN-ÊTRE

- détendez vous au Château Bellevue, dans un cadre de verdure où règne calme et sérénité et profitez de notre piscine de plein air
- Sur la station de Barbotan-les-Thermes, relaxez-vous au SPA grâce aux bienfaits des eaux thermales. Plusieurs soins ludiques vous sont proposés : hydro massage, bain reminéralisant vous apporteront relaxation, confort et bien être (places limitées)
- Initiation à la sophrologie avec notre sophrologue diplômée pour intégrer la relaxation dans votre travail, comprendre comment elle peut vous aider à gérer vos tensions, à remettre du calme dans votre vie pour devenir plus performant

Comment venir chez nous ?



A 20 minutes de l'autoroute A65

- Par avion aux aéroports d'Agen, Bordeaux, Toulouse, Pau et Tarbes (Héliport à Nogaro)
Agen - Paris : 3 vols par jour en semaine
De nombreux vols nationaux au départ de Pau (Lyon, Paris, Lille, Marseille, Nantes, Nice)
- Par le TGV jusqu'à Agen
- Par la route:
 - depuis **TARBES**, suivre Riscle, Nogaro (1h)
 - depuis **BORDEAUX**, suivre l'A65 jusqu'à Roquefort puis St Justin (1h45)
 - depuis **TOULOUSE**, suivre Auch, Vic Fezensac, Eauze (1h45)
 - depuis **BIARRITZ**, suivre Mont-de-Marsan, St Justin (1h30)
 - depuis **AGEN**, suivre Nérac puis Gabarret (1h)
 - depuis **PAU**, suivre Aire sur Adour puis Le Houga (1h)