



DOMAINE
de REBETZ

VOTRE OFFRE
DE SÉMINAIRE

sur mesure et tout inclus

Groupe
MOULIN
de la
FORGE

Faire naître les idées justes



L'Histoire du lieu

Le Grand Rebetz était un domaine seigneurial avec son château majestueux, construit autour du ruisseau du Moulinet. Il est ensuite devenu un domaine agricole, ensemble architectural typique de la région, en pierres et briques.

Devenu propriété du Groupe Moulin de la Forge, il a été entièrement réhabilité, et abrite désormais un Golf 18 trous, ainsi qu'un ensemble de chambres et d'espaces de réunion parfaitement équipés.



Tout savoir sur le Domaine

LE DOMAINE DE REBETZ, UNE PARENTHÈSE HAUT DE GAMME

Pousser les portes du Domaine de Rebetz, dont les origines remontent au XII^e siècle, c'est pénétrer au cœur d'une nature préservée et paisible, à seulement cinquante minutes de Paris.

La beauté de son château, son majestueux corps de ferme, son pigeonnier, la rivière qui le traverse et son parc constituent l'écrin authentique et prestigieux d'un séjour placé sous le signe de l'art de vivre et du bien-être.

Tout au long de votre séminaire, nous sommes à votre écoute pour répondre à vos besoins.





Les salles

Dans nos salles, vous trouverez tous les équipements nécessaires au bon déroulement de votre séminaire :

- Vidéoprojecteur et sonorisation,
- Écrans,
- Accès wifi,
- Paperboards,
- Barres aimantées pour afficher vos documents
- Mobilier modulable
- Carnets en papier recyclé issus de forêt labellisés FSC.
- Crayons de mine, plutôt que stylos, dans une logique de durabilité

Nous répondrons à vos besoins spécifiques de matériel avec plaisir.

CAPACITÉ D'ACCUEIL DE NOS SALLES

	Surface	Capacité d'accueil (en nb. de personnes)		
	M²	TABLES EN U	THÉÂTRE	EN ÎLOTS
LE CLOS DES VIGNES	200	60	180	100
LA TOURELLE	100	30	75	40
LA SALLE BLANCHE	54	20	35	25
LA SALLE VERTE	54	20	35	25
LA SALLE DU BUIS	75	30	50	40
L'AMPHITHÉÂTRE	210	60	200	100

Des salles de sous-commission sont disponibles en complément.

LA SALLE VERTE



LA SALLE BLANCHE



SALLE DE SOUS-COMMISSION



LA TOURELLE



LE CLOS DES VIGNES



LA SALLE DU BUIS



Les salons

Retrouvez chez nous la chaleur d'une « maison amie ».
Nous avons imaginé nos salons et salles à manger pour que le partage et la convivialité soient au cœur des moments de détente. Les échanges informels sont privilégiés, dans un climat chaleureux et apaisant. `

Tous les espaces sont privatisés afin que vous soyez à l'aise, à tout moment...



LE PETIT SALON



LA RIVIÈRE



LA VÉRANDA



La table

Au coin du feu, au bord de l'eau, face à la nature, sur la terrasse, autour d'un barbecue... C'est souvent autour de belles tablées que se nourrissent les échanges et se renforcent les liens. Dans chaque maison, le chef et son équipe ont à cœur de proposer toute l'année une cuisine gourmande et inventive, privilégiant les produits de saison et de terroir. Les savoureux buffets offrent une solution pratique à l'heure du déjeuner; les repas du soir prennent volontiers un caractère plus gastronomique pour le plus grand plaisir de nos convives.

Dans une volonté de valoriser la richesse de nos territoires, nous favorisons les partenaires locaux. De fait, 73 % des fournisseurs de notre cuisine se situent dans un rayon de 80 km autour de nos domaines.

Nous sommes également fiers et heureux de valoriser les abondantes récoltes de notre potager bio en vous proposant des alternatives 100% végétariennes.



Nos produits du terroir

Le Groupe Moulin de la Forge a à cœur de valoriser les produits issus de ses cultures, du travail de ses hommes et de ses femmes. Nous produisons ainsi nos propres terrines et mijotés, ainsi que nos jus et pâtes de fruits, issus de notre verger.

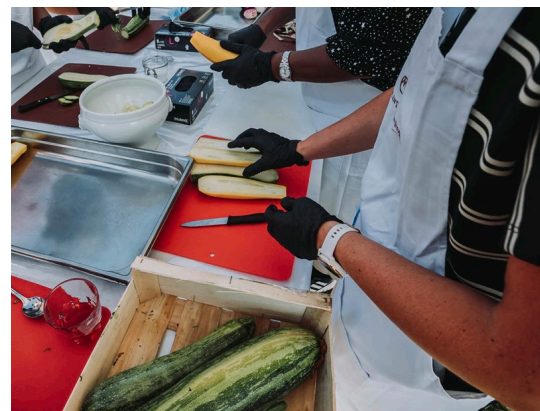
Et si vous surpreniez vos collaborateurs avec d'authentiques produits du terroir ? Composons ensemble vos coffrets cadeaux !



Les activités

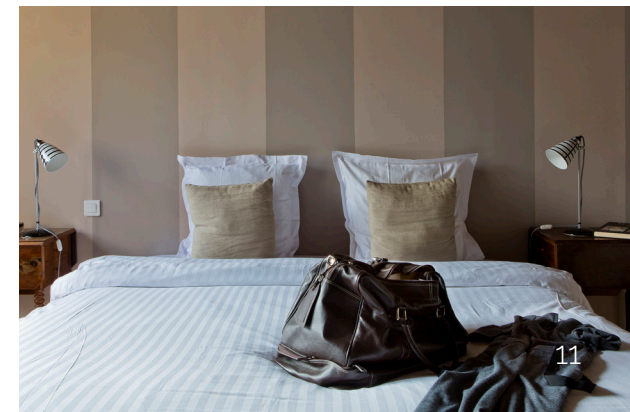
- Initiation au golf
- Fresque du climat
- Défis écologiques
- Team cooking zéro déchet
- Promenade biodiversité
- Feu de camp
- Tennis, VTT
- Poterie
- Fabrication d'hydrolat de plantes

Contactez-nous pour établir votre programme d'activités sur-mesure, en fonction de vos envies, du planning de votre séminaire et des possibilités de chacun de nos sites



Les chambres

89 chambres dont 82 twinables



24h de bonheur

VOTRE SÉJOUR AU DOMAINE

Les forfaits 24h sont également adaptables sur demande à la journée.

Les forfaits 24h incluent les prestations suivantes :



L'accueil

Thé, café, eau, jus de pommes maison, jus de pomme / betterave maison avec mini-viennoiseries, corbeille de fruits de saison.



Séance de travail dans votre salle de réunion

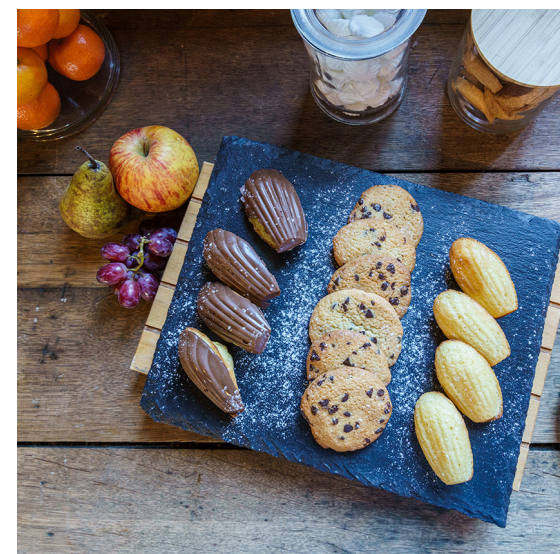
Découvrez une salle de caractère, privatisée et parfaitement équipée, modulable selon vos envies.

Une pause gourmande est prévue en milieu de matinée.



Le déjeuner sur mesure

Salades froides, entrées chaudes, viande et/ou poisson, accompagnements, plateau de fromages, dessert, corbeille de fruits de saison. Produits locaux, maisons pour d'autres ; vin à discrétion.



La pause gourmande

Gourmandises maisons élaborées par nos pâtisseries, soft, boissons chaudes, corbeille de fruits de saison.

Dégustation de nos terrines, de notre jus de pomme et de notre cidre maison.

24h de bonheur

VOTRE SÉJOUR AU DOMAINE

Les forfaits 24h sont également adaptables sur demande à la journée.

Les forfaits 24h incluent les prestations suivantes :



Temps personnel

Temps libre à la découverte du Domaine.



Apéritif et dîner

Apéritif et digestif.
Entrée, plat, dessert ; produits locaux, légumes du jardin, corbeille de fruits de saison, etc



Votre soirée

Soirée dans votre salon privatisé ou autour du feu de camp avec alcools traditionnels....



Pour se lever du bon pied

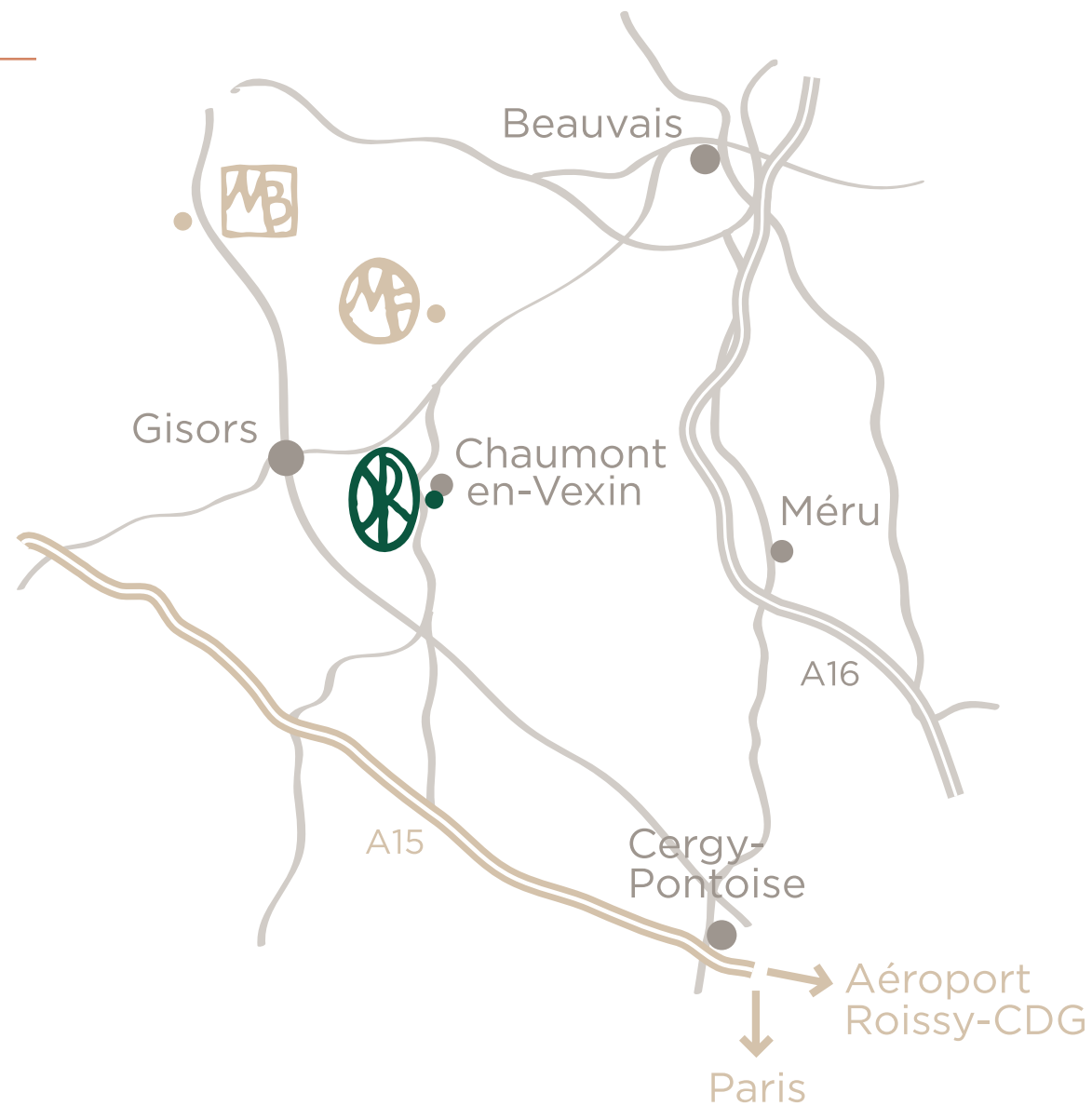
Produits frais, locaux (fromagerie/ crèmerie) céréales, pain divers, viennoiseries, confitures maison, plateau de charcuterie, fruits etc...



Nous trouver

À une heure au nord-ouest de Paris,
dans un rayon de 20 km, nos trois lieux
vous attendent. Si près, si dépaysants...
Vous vous y sentirez comme chez vous.

5 chemin de Rebetz,
60240 Chaumont-en-Vexin





DOMAINE
de REBETZ

Contact

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Anne Sophie et Magali

info@moulinde-la-forge.com

03 44 49 61 31

Groupe
MOULIN
de la
FORGE

Faire naître les idées justes