

Miléade

# Village Club\*\*\* de La Ferté-Imbault

## SÉMINAIRES

Réunion - Stage  
Formation - Incentive Convention



# Votre destination : **LA FERTÉ-IMBAULT**

Niché dans un écrin de verdure de 60 ha, le domaine de La Sauldre et son château du XIX<sup>e</sup> sont une destination idéale pour organiser votre prochain séminaire, incentive ou journée de formation.

A seulement 1h50 de Paris et 40 min d'Orléans, cette authentique demeure historique est un lieu de choix qui invite à travailler «autrement» et à se détendre «différemment» !

## LA SITUATION

- ✓ Dans un parc arboré de 160 hectares
- ✓ En bordure de Sologne
- ✓ A 2 km de La Ferté Imbault
- ✓ A 9 km de Salbris (gare)
- ✓ A 20 min de Lamotte Beuvron
- ✓ A 40 min d'Orléans
- ✓ A 45 min de Bourges
- ✓ A 1h50 de Paris

## LES PLUS DU SITE

- ✓ Un cadre magnifique : un élégant château niché dans un majestueux écrin de verdure
- ✓ Une situation privilégiée au coeur d'une région riche d'histoires propice aux visites du patrimoine
- ✓ Entre Loir & Cher, la Sologne offre un espace naturel hors pair

## VOTRE CONFORT

- ✓ 68 hébergements répartis dans 7 ensembles de bâtiments dans un grand parc
- ✓ 4 hébergements accessibles aux personnes à mobilité réduite
- ✓ TV écran plat
- ✓ Linge de toilette fourni
- ✓ Les hébergements sont disponibles à partir de 17h et sont à libérer à 10h le jour de votre départ

## LES EQUIPEMENTS

- ✓ Bar avec terrasse
- ✓ Piscine couverte et chauffée d'avril à octobre
- ✓ 2 courts de tennis
- ✓ Mini-golf,
- ✓ Terrain de pétanque,
- ✓ Hammam en accès libre
- ✓ Espace wifi
- ✓ Espace tourisme
- ✓ Parking avec emplacement autocar
- ✓ Buanderie\*  
\*en supplément

## L'ACCES

- ✓ **GPS :**  
47.3975648 / 1.9633126258
- ✓ **Par la route :**  
Axe N/S - RN20 jusqu'à Salbris et D724 jusqu'à la Ferté-Imbault  
A 71 : sortie Salbris (N°4) puis D724 jusqu'à La Ferté-Imbault  
A 85 : sortie Romorantin puis direction Salbris jusqu'à La Ferté Imbault
- ✓ **Par le train :**  
gare de Salbris (9 km) ou Vierzon (20 km) puis taxi  
Véhicule conseillé
- ✓ **Adresse :**  
Village Club\*\*\* Miléade  
Domaine de la Sauldre  
41300 La Ferté Imbault



# Les salles de séminaire À LA FERTÉ-IMBAULT

Nos salles de réunion vous offrent différentes surfaces pour répondre à vos besoins ainsi qu'un agencement et un équipement adaptés à vos attentes... C'est pour vous la garantie de réunir vos équipes dans les meilleures conditions, de profiter d'un cadre de travail idéal et d'une logistique irréprochable.

- ✓ 6 salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes
- ✓ Mise à disposition de la salle de 9h à 19h
- ✓ Quelle que soit la durée d'utilisation de la salle, celle-ci est facturée à la journée
- ✓ Utilisation des salles en soirée : nous consulter
- ✓ Intervention en cas de panne ou de problème technique dans les 10 minutes

## A LA CARTE

- ✓ Menu spécial
- ✓ Pause apéritif et cocktail au choix
- ✓ activités et soirées team building.

NOMS DES SALLES	M <sup>2</sup>			
<b>GRENIER</b>	50	25	24	40
<b>LA SAULDRE</b>	25	20	20	30
<b>AMBOISE</b>	36	12	12	20
<b>CHEVERNY</b>	36	12	12	20
<b>DOJO</b>	75	30	50	60
<b>RANCH</b>	180	60	80	120

Fournis : crayon + papier + eau minérale.

Équipement compris :



Sonorisation



Paperboard

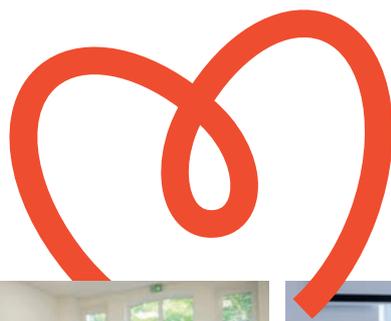


Vidéoprojecteur



Accès Internet  
Ecran

Tout autre matériel sur devis.



# Tous les plaisirs de la table **ATTENDENT VOS ÉQUIPES...**



Chez Miléade le bien recevoir passe par la table et ses multiples facettes. Rythmez votre événement avec cocktails et dîners, pauses gourmandes et « afterworks » qui invitent au partage, à la détente et qui mettent à l'honneur le savoir-faire de nos chefs et les saveurs régionales.



## **FORMULE BUFFETS**

Buffet d'entrées  
2 plats chauds au choix  
Fromages  
Buffet de desserts

**Inclus dans le cadre du forfait**



## **MENU GOURMAND**

Choisissez votre menu  
parmi les choix présentés  
Buffet privatisé  
ou service à l'assiette

**supp. 22€/pers**



## **MENU TERROIR**

Choisissez votre menu parmi  
les choix présentés  
buffet privatisé  
ou service à l'assiette

**supp. 18€/pers**



## **COCKTAIL DÎNATOIRE**

10 pièces salées-sucrées  
**supp. 19€/pers**

20 pièces salées-sucrées  
**supp. 34€/pers**

Pichet de vin blanc, rosé ou rouge et café compris dans la formule buffet. Sélection de vins bouchés AOC (1 bouteille pour 4) et eau minérale sur table : 5€/pers (compris dans les menus « gourmand », « terroir » et « cocktail dînatoire »)

# Choisir son menu, **EN TOUTE LIBERTÉ...**



Tous les jours, notre chef vous propose le déjeuner ou le dîner en buffets à volonté, avec un grand choix de plats à déguster en toute liberté, selon vos envies !

## FORMULE BUFFETS exemples de menus inclus dans le forfait

### SALAD'BAR

Fines courgettes crues,  
jus de citron et ciboulette  
Salade de quinoa  
Terrine de poissons, sauce  
cocktail  
Caviar d'aubergines  
Beignets de calamar, sauce  
tartare  
Carottes rapées,  
Concombres  
Pousses de soja, Pois  
gourmands  
Tomates cerise, Pousses  
d'épinards  
Endives, Maïs, Betteraves

### PLATS CHAUDS

Filet de dorade  
en croûte d'olives  
Escalope de volaille  
au citron vert  
Courgettes au basilic,  
Brunoise provençale,  
Pommes fondantes,  
Riz parfumé

### BUFFET DE FROMAGES

### BUFFET DE DESSERTS

Eclair chocolat ou vanille  
Gaufre bruxelloise  
Tarte fine aux pommes  
Carpaccio d'ananas  
Tiramisu  
Crumble pommes abricots  
Fondant au chocolat

Vin bouché AOC, rosé ou rouge  
(1 bouteille pour 4), eau minérale  
et café compris dans la formule  
buffet. Les horaires sont adaptés  
au programme de votre séminaire.



**Goûtez le meilleur  
de nos régions !**

# Une restauration adaptée **À VOTRE ÉVÉNEMENT...**



Notre chef vous propose au déjeuner ou au dîner, une sélection de plats au choix, servis à l'assiette, afin de composer le menu qui réglera vos invités.



## **MENU GOURMAND**

supp. 22€/pers

Amuses-bouche et son cocktail

Escalope de foie gras et chutney de mangue  
ou Salade gourmande aux noix de saint-jacques  
et ses copeaux de parmesan

Pièce de boeuf aux pleurotes et sa poêlée forestière  
ou Carré d'agneau de 7h au thym  
et son tian de légumes de provence  
ou Pavé de saumon au beurre blanc  
accompagné d'un riz sauvage  
ou Magret de canard aux deux agrumes  
et ses légumes de saison

Plateau de Fromages et sa Salade Verte

Moelleux au chocolat au coeur de myrtille  
accompagné de son sorbet aux fruit des bois  
ou Soufflé glacé au cointreau  
et son coulis de fruits rouges  
ou Canistrelli, espuma à l'orange  
et sa sauce au basilic

## **MENU TERROIR**

supp. 18€/pers

Salade Solognote  
(rillons/fromage de chèvre sec/salade verte)  
ou Clafoutis d'asperges  
ou Quiche aux escargots et girolles

Civet de cerf aux airelles  
et forestière de champignons  
ou Choucroute de râble de lapin sauce grand veneur  
ou Cuisse de canard aux poires et sauce aigre douce

Plateau de fromages  
Crottin de Chavignol Selle-sur-Cher

Tarte tatin maison  
Tarte aux poires et au miel  
Le solognon  
(base biscuit cuillère crème vanille  
et miel de Sologne avec blanc d'œufs caramélisé)

Menus donnés à titre indicatif et susceptibles de modifications. Sélection de vins bouchés AOC (1 bouteille pour 4), eau minérale sur table et café compris dans les menus. Menu unique pour l'ensemble des participants à composer selon les propositions ci-dessus et à communiquer 15 jours au plus tard avant le séjour. Menus proposés pour des groupes à partir de 20 personnes.



# A partager, **EN TOUTE SIMPLICITÉ...**



## **ASSORTIMENT DE CANAPÉS**

**10 pièces/pers - 7 salées + 3 sucrées**

Radis noirs & crabe mariné  
Caviar d'aubergines & rouget  
Pic tomates mozzarella au basilic  
Burger chèvre tomates confites  
Mini club poulet à l'indienne  
Langoustine & julienne de légumes au curry  
Pic de saumon mariné & concombre  
Mini pissaladière  
Mini pizza  
Mini Tatin  
Verrine façon forêt noire  
Déclinaison de crème brûlée

**supp. 19€/pers**

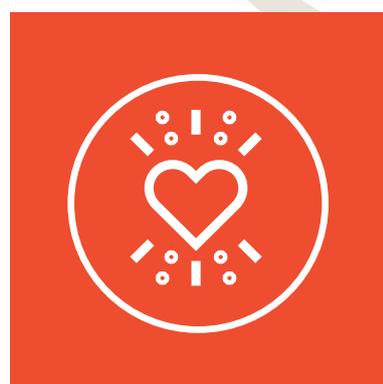
Sélection de vins bouchés  
AOC (1 bouteille pour 4),  
eau minérale sur table  
et café compris dans les  
menus.

## **ASSORTIMENT DE CANAPÉS**

**20 pièces/pers - 14 salées + 6 sucrées**

Blinis saumon fumé & crème acidulée aux deux citrons  
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices  
Mini club de poulet à l'indienne  
Burger mousse de roquefort & figues  
Duo de magrets aux éclats de noisettes  
Cake tomates séchées, olives, thym frais  
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise  
Tartare de daurade & légumes croquants  
Gaspacho de betteraves  
Crème brûlée tomates & basilic  
Sucette d'escargot & son beurre  
Risotto Saint-Jacques & chorizo  
Pic de boeuf mariné  
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier  
Panacotta miroir passion  
Tartelette aux fruits  
Mini baba au rhum  
Duo de mousse de fruits  
Soupe d'abricots au romarin  
Chou à la crème

**supp. 34€/pers**



# Le matin ou l'après-midi, **UNE PAUSE S'IMPOSE...**



Les pauses et apéritifs sont servis au bar ou en terrasse.

## **PAUSE CLASSIQUE\***

Assortiment de gâteaux  
(madeleine, muffin, cannelés,  
florentins, mini crêpes...)  
+ boissons chaudes et froides

## **CAFÉ D'ACCUEIL**

À votre arrivée :  
boissons chaudes et froides  
+ viennoiseries  
5€/pers

## **INSTANT CAFÉ**

Disponible dans la salle,  
café en thermos  
2€/pers/demi-journée

## **PAUSE GOURMANDE**

Assortiment de  
mini-pâtisseries  
+ boissons chaudes et froides  
supplément 2€/pers

## **PAUSE SNACK**

Assortiment  
d'amuse-bouche salés  
+ boissons chaudes et froides  
supplément 2€/pers

## **PAUSE TERROIR**

Assortiment de charcuteries,  
fromages,  
vin de pays + boissons  
chaudes et froides  
supplément 4€/pers

\*Tous les forfaits comprennent 1 pause classique le matin et l'après-midi.  
La pause classique peut être remplacée par un café d'accueil.



**Goûtez le meilleur  
de nos régions !**



# Pour une soirée, **EN TOUTE CONVIVIALITÉ...**

Découvrez quelques-uns de nos cocktails dont seul notre barman a le secret et laissez-vous transporter par leurs délices fruités...

Les pauses et apéritifs sont servis au bar ou en terrasse.

## **FORMULE COCKTAIL**

Punch planteur ou sangria,  
assortiment jus de fruits,  
eau minérale + bouchées  
salées des îles  
8,50€/pers (2 verres/ pers)

## **FORMULE ÉLÉGANCE**

Vin blanc bouché, crèmes de  
fruits, assortiment de jus de  
fruits, eau minérale  
+ mini feuilletés  
5,50€/pers

## **FORMULE RÉGIONALE**

Boisson locale, assortiment de  
jus de fruits, eau minérale  
+ spécialités locales salées  
8,50€/pers (2 verres/ pers)

## **FORMULE PRESTIGE**

Champagne, assortiment  
de jus de fruits,  
eau minérale  
+ bouchées salées  
15€/pers

## **RENDEZ-VOUS AU BAR**

- pour 1 h : 23€/pers
- pour 3 h : 58€/pers  
(hors champagne)

- Possibilité d'heure de service  
supplémentaire après minuit :  
50 /heure/serveur
- Autres formules, nous consulter.



**A chacun  
sa formule**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

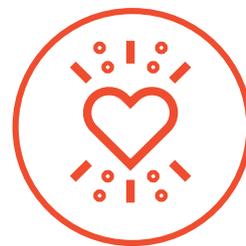


# Team Building

**Activités de détente ou sportives, découvertes touristiques et culturelles, soirées festives ? Vos équipes n'ont pas fini d'adorer les incentives que nous allons imaginer avec vous !**

Quoi de plus fédérateur que de partager une activité sportive dans la bonne humeur, se challenger dans un tournoi ou une course d'orientation, découvrir un site historique remarquable ou participer à une soirée festive avec spectacle ? Chez Miléade nous savons imaginer les ambiances qui créent des souvenirs inoubliables.

# ACTIVITÉS & LOISIRS sur devis



Nos équipes vous ont concocté un large choix d'activités de loisirs qui égayeront vos journées !

## LES ACTIVITÉS

- ✓ Canoë-kayak
- ✓ Accrobranche
- ✓ Paintball
- ✓ Golf / Rallye pédestre
- ✓ Balade à cheval et calèche
- ✓ Sortie accompagnée en milieu naturel
- ✓ Montgolfière (vol 1h)
- ✓ Randonnées guidées
- ✓ Survol des châteaux de la Loire en avion (1 h)
- ✓ Karting 4 manches de 10 mn

## DÉCOUVREZ LA RÉGION

avec des visites organisées de qualité

Nous organisons des visites au départ du Miléade pour découvrir la région (sur devis) :

- ✓ Les châteaux de Chenonceau, Amboise, Chambord, Orléans, Bourges...
- ✓ Le site troglodyte de Bourré
- ✓ Découverte des espèces préservées du refuge naturel de Mazonné...

## PROFITEZ DE MOMENTS DE DÉTENTE

La piscine couverte et chauffée du Village Club est à votre disposition toute la saison.

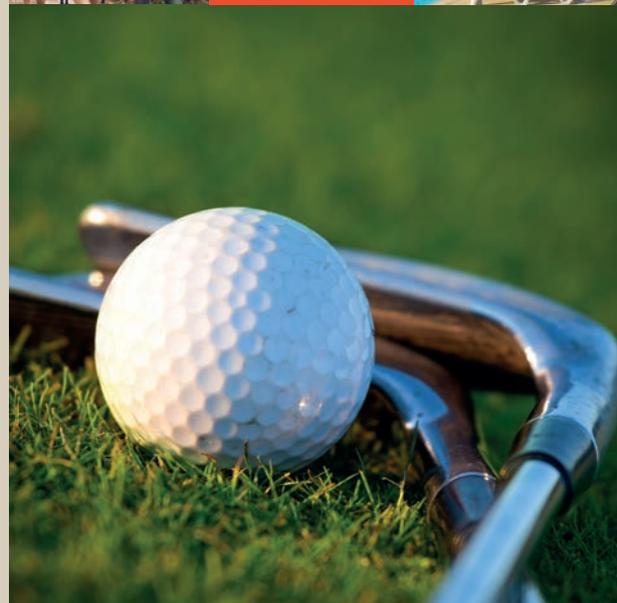
- à votre disposition sur place : terrain de pétanque, court de tennis, mini-golf.

- sur place et sur devis : atelier culinaire avec le chef, balades à vélos

## VOS SOIRÉES MILEADE A LA CARTE

Nous organisons pour vous des soirées mémorables, en salle ou sur la terrasse du Village Club :

- ✓ Soirées dansantes avec DJ
- ✓ Quizz musical
- ✓ Groupes de musiciens / piano bar



# Vos soirées À LA CARTE

## COM AU CINEMA

### Animation en après-midi et en soirée

- ✓ Les participants sont invités à imaginer et créer un scénario en s'inspirant des thèmes proposés (DR House, Kamelott, Police scientifique... )
- ✓ Des éléments de décorations, des costumes et accessoires divers sont à la disposition des comédiens d'un jour. Une équipe de professionnels encadre et conseille les participants et les aide dans le déroulé, le tournage et la mise en scène du film.
- ✓ En guise de bouquet final, tout le monde assiste à la projection des films et vote pour élire les meilleurs acteurs, scénario, réalisateur, prix de l'humour, etc...
- ✓ La remise des prix a lieu dans la foulée dans l'esprit d'une cérémonie type « César, Oscars ».

à partir de 35€/pers.



## LES CHALLENGES EN JOURNÉE & SOIRÉE MAGIE OU CASINO

Dans l'après-midi, les équipes se défient au cours d'un challenge dynamique et stimulant.

En soirée le show Magie ou le Casino suscitent l'enthousiasme collectif.

à partir de 30€/pers.

**Le challenge :** selon le nombre de participants, le challenge est constitué de 4 à 6 activités choisies par le client dans le catalogue des activités proposées.

### • Soirée Magie

Pendant le repas, animation magique de tables en tables ; le magicien captive le public par des tours originaux, subtils, réalisés de très près.

Sachant s'adapter au public pour mieux le mettre en valeur, il réalise des tours impliquant souvent les spectateurs.

Après le repas, le magicien fait le show avec une dose d'humour et d'espièglerie ; étonnement et émerveillement garantis !

### • Soirée Casino

Un décor pour créer l'ambiance. De vraies tables de jeux, roulette, black jack, boule, loto... Des animateurs croupiers qui expliquent les règles. Chaque invité reçoit gratuitement des jetons.

Vous êtes prêt alors : «Faites vos jeux!»

A l'issue de l'animation les invités échangent leurs jetons contre des tickets, qui vont leur permettre de participer à une tombola ou une vente aux enchères, pour repartir avec un cadeau.

Lots à prévoir.



---

Des sites d'exception

## **POUR CRÉER L'ÉVÉNEMENT QUI VOUS RASSEMBLE**

Pour nous sont essentielles la force des relations humaines, l'authenticité et la proximité. Aussi, parce que la vocation première d'un séminaire est sans doute de replacer l'humain au cœur de l'entreprise, Miléade mise sur ses valeurs pour vous conseiller, vous accompagner et vous sécuriser totalement dans l'organisation de votre événement.

- ✓ Un sens aigu de l'adaptation et de la réactivité, une parfaite souplesse pour vous comprendre et agir
- ✓ Un choix de lieux exceptionnels, proches de tout
- ✓ Des prestations proches de vous
- ✓ Une large palette d'offres de restauration
- ✓ Des animations exclusives, sur place ou à proximité
- ✓ Plus de 50 ans d'expérience

---

Nos

## **ENGAGEMENTS**

Sécurisez l'organisation de votre projet avec un interlocuteur dédié, de confiance.

- ✓ Vous accompagner et vous rassurer en prenant en charge toutes les phases de l'organisation de votre événement est notre priorité.
- ✓ Avec Miléade, vous êtes secondé par un interlocuteur dédié, véritable partenaire confiance et sérénité.
- ✓ Construisez votre projet et appuyez-vous sur un expert sur qui vous pouvez compter.
- ✓ Une fois sur place, le directeur et son équipe sont les garants de la réussite de votre événement.
- ✓ Notre réseau de prestataires incentive et team building, vous garantit la réussite de votre événement.
- ✓ Un repérage 2 jours/1 nuit OFFERT à l'organisateur du séminaire.

---

### **INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS SERVICE GROUPES**

**04 75 82 45 44**

[groupe@mileade.com](mailto:groupe@mileade.com)

Site internet : [groupe.mileade.com](http://groupe.mileade.com)