

LE TEINCHURIER

HÔTEL-RESTAURANT ***NN

7 av Cyprien Faurie - 19100 Brive-la-Gaillarde - Tél: 05.55.86.45.00
Email : leteinchurier@wanadoo.fr - Site : www.hotel-brive-la-gaillarde.com



BROCHURE Séminaires 2019

www.hotel-brive-la-gaillarde.com



Vos Avantages :

- Parking privé, gardé et vidéo-surveillé à 100 m de la sortie 51 de l'A20
- 5 salles de séminaires modulables de 20 à 150 personnes, équipées wifi + vidéo
- 1 restaurant Terroir « La table du Teinchurier » avec menus adaptés à vos séminaires.
- 1 Brasserie avec des formules buffet à partir de : 12.20 €
- 40 chambres personnalisées pour vos séminaires résidentiels
- Lounge Bar et Terrasse pour vos cocktails

Idéalement placé en sortie , 4h0051 des autoroutes A20 et A 89, à 5 minutes de Brive et aux portes du Périgord, du Lot et de la Dordogne et à 2 h00 de Lyon, 2h00 de Toulouse, 2h00 de Bordeaux , 45 mn de Périgueux, 45 mn de Limoges, 4h00 de Paris

Nos Capacités de Salles

Disposition	Rectangle	'U'	Classe	Théâtre	Coktail
« La Gaillarde » 100 m ²	45	30	40	70	120
« Monédières » 35 m ²	25	17	20	35	40
« Millevache » 35 m ²	25	17	25	35	
« Collonges » 45 m ²	35	18	25	45	60
« Turenne » 16 m ²	10	10	12	20	
« Beaulieu » 50 m ²	35	30	40	65	70



Nos Journées Etudes à la « Table du Teinchurier » :

« Nous accueillons des séminaires depuis plus de 15 ans et notre table est réputée pour sa cuisine Terroir et authentique, son accueil familial et professionnel et nous nous adaptons à vos horaires de programmes



Nos Plus :

- Point de fidélité Contact Hôtel
- Kir de Bienvenue Offert à partir de 2 jours de formation.

En Option :

- Animation dégustation
- Escape Game

Nos Formules **Journées Etudes**, à partir de 33.00 € TTC/pers comprenant :

Café d'accueil « Nespresso », mini-viennoiseries, jus de fruits

+

1 pause ou 2 pauses avec gâteaux de notre pâtissière, Café Nespresso, jus fruits

+

Menu de notre « ardoise » avec Entrée- Plat-désserts – vin – café

+

Location de salle avec kit séminaire, vidéo-projecteur, wifi, sono

Nos Formules **Journées Etudes VIP**, à partir de 39.50 € TTC/pers comprenant :

Café d'accueil « Nespresso », mini-viennoiseries, jus de fruits

+

2 pauses avec gâteaux de notre pâtissière, Café Nespresso, jus fruits

+

Menu Terroir » avec Kir- Entrée- Plat-desserts – vin – café

+

Location de salle avec kit séminaire, vidéo-projecteur, wifi, sono

Exemple de « Menu Terroir » de la Table du Teinchurier

Marbré de foie gras maison et son Chutney aux pommes et au miel du Limousin

Pavé de veau de lait aux cèpes

Flognarde aux fruits rouges

Nos Formules **en séminaire Résidentiel** : à partir de 129.90 € TTC / pers



Pour votre confort :

- 40 chambres *** climatisées
- 3 suites familiales
- 2 chambres PMR
- Ascenseur
- Wifi gratuit et Canal+

Nos Plus :

- Un veilleur de nuit à votre disposition
- Une bouteille d'eau offerte

Séminaire résidentiel , comprenant :

Café d'accueil « Nespresso », mini-viennoiseries, jus de fruits

+

1 pause ou 2 pauses avec gâteaux de notre pâtissière, Café Nespresso, jus fruits

+

Chambre Confort

+

Diner avec menu ardoise-vin-café

+

Petit-déjeuner buffet

+

Déjeuner le midi avec Menu Terroir » avec Entrée- Plat-Dessert – Vin – Café

+

Location 1 journée de salle avec kit séminaire, vidéo-projecteur, wifi, sono



Pour Réserver ou un Devis : Claude ou Pauline à votre disposition au : **05.55.86.45.00**

Ou par mail : leteinchurier@wanadoo.fr