



SÉMINAIRE  
TEAM BUILDING  
ÉVÉNEMENT D'ENTREPRISE

«SEUL ON VA PLUS VITE, ENSEMBLE ON VA PLUS LOIN»

«SEUL ON VA PLUS VITE, ENSEMBLE ON VA PLUS LOIN»



## Les Maritonnnes, un *lieu d'exception*

**Georges Blanc vous invite  
à découvrir son cadre unique  
pour vos séminaires d'entreprise.  
Profitez d'un lieu d'exception  
et d'expériences sur mesure**

«SANS PASSION, POINT D'ELEVATION»

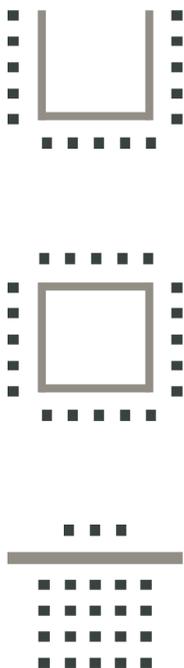
# Une salle de *séminaire* adaptée à vos projets

Élégante, spacieuse  
et accueillante

Bénéficiant d'une belle lumière naturelle, notre salle de séminaire permet de marier concentration et plaisir.

Le mobilier de notre salle séminaire est 100 % modulable. Nous agençons les tables et chaises de manière à répondre à vos attentes. Que vous souhaitiez organiser une conférence ou créer une ambiance atelier, chaque configuration est envisageable. Équipée des dernières technologies, notre salle permet de projeter toutes vos présentations.

UNE SALLE MODULABLE

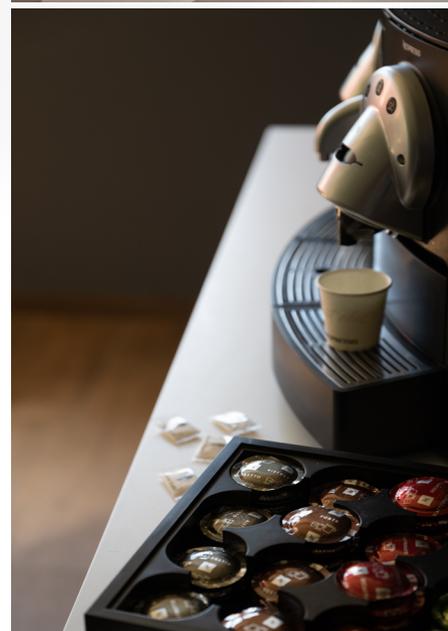


Superficie : 85 m<sup>2</sup>

Capacité d'accueil :  
de 4 à 60 personnes



SALLE LANCIE





## Des pauses *Gourmande & Nature*

---

Ponctuez votre journée de travail  
par des haltes gourmandes.

Des viennoiseries ainsi que des jus de  
fruits de qualité vous sont proposés pour  
vos pauses gourmandes.

Profitez de la terrasse pour vous aérer.





## Une cuisine *Authentique*

---

Pour vos pauses déjeuner ou pour  
clôturer votre journée séminaire,  
le Restaurant Les Maritones  
vous ouvre ses portes.

L'équipe du restaurant «Les Maritones»,  
met chaque jour en oeuvre son  
savoir-faire et sa passion au service  
d'une cuisine de qualité.

Travaillant exclusivement avec des  
produits frais, locaux et de saison,  
la brigade fait reine la Gastronomie  
bourguignonne.





## Invitez vos convives à séjourner à *l'Hôtel Les Maritones*\*\*\*

Véritable havre de paix,  
l'Hôtel Les Maritones\*\*\*  
vous offre un moment  
de détente.

Toutes nos chambres 3 étoiles  
offrent un confort optimum :  
litterie de haute qualité, lit Queen  
Size, King Size, climatisation,  
télévision écran plat, téléphone  
avec ligne directe, wifi gratuit et  
illimité, mini-bar, sèche-cheveux...

### LES CHAMBRES TRADITION

Chambre de 20m<sup>2</sup>, grand lit (160 cm), minibar à discrétion  
Petit-déjeuner buffet inclus

Capacité

21 Chambres

### LES CHAMBRES PREMIUM

Chambre de 40m<sup>2</sup>, avec balcon privatif, très grand lit double  
(200 cm), douche à l'italienne, toilettes séparées,  
minibar à discrétion, coffre-fort, café et thé  
*Petit-déjeuner buffet inclus*

Capacité

18 Chambres

*Les tarifs peuvent varier en fonction du nombre de participants ou de la saison*





## Des expériences *Team Bulding* sur mesure au fil de vos envies

---

Faites vivre à vos convives des expériences uniques au sein de l'Hôtel Les Maritones\*\*\* ou dans notre magnifique région qui regorge de trésors.



*Au cœur du village de Romanèche-Thorins, Le Hameau DUBOEUF propose une immersion totale dans l'œnologie avec la découverte de la viticulture et de la vinification.*

Pour vos activités de team building, nous vous offrons la possibilité de collaborer avec une agence spécialisée, afin de concevoir des expériences adaptées à vos besoins.

*Vivez une escapade unique dans notre spa placé sous le signe de la détente, au milieu des vignes du Beaujolais.*

## Espace *Détente*

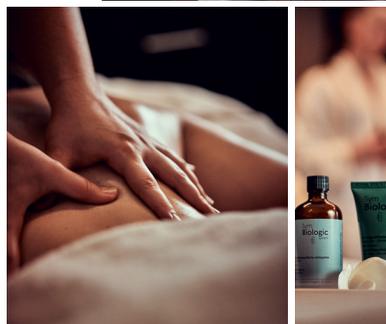
Ponctuez votre journée de travail par des haltes gourmandes.

Offrez à vos collaborateurs une parenthèse de sérénité dans notre espace bien-être. Après une journée de travail ou de réflexion en séminaire, détendez-vous dans un cadre propice à la relaxation :

Piscine intérieur & extérieur chauffées

Sauna, Hammam, Jacuzzi & Salle de Fitness

Massages sur réservation, prodigués par des professionnels pour une expérience sur-mesure



## Nos formules *Restaurant*

**Menu du Jour**, réalisé par le Chef

**Menu Clin d'Oeil**

**Menu Escapade Gourmande**  
*en 3 plats ou 4 plats*

**Nos Menus évoluent au fil des saisons et sont consultables sur notre site internet.**



## Dégustation de *Vins*

L'incontournable dégustation des différents domaines de la Région du Beaujolais..

**Beaujolais blanc Lancié**

*Domaine des Nugues 2022*

**Saint Véran «Les Charmones»**

*Domaine de la Feuillarde 2023*

**Beaujolais rouge «Terre d'Amour»**

*Georges Blanc*

**Bourgogne rouge Passe tout grains**

*«La Chapelle Châteaurougeon» 2019*

**Beaujolais rosé «Terre d'Amour»**

*Georges Blanc*



# Remerciez vos *collaborateurs et clients*

---

## **NOS BONS CADEAUX**

Prolongez l'expérience avec nos coffrets cadeaux

Offrez à vos équipes ou clients un souvenir inoubliable grâce à nos coffrets cadeaux.

Séjours découverte, escapades gourmandes ou moments de détente, découvrez une sélection d'offres exclusives pour prolonger la magie de votre événement.

Découvrez nos coffrets directement sur notre site internet :

<https://www.lesmaritones.com/fr/>

Toutes vos idées pour faire plaisir se concrétisent grâce à notre sélection de produits siglés *Georges Blanc*

MERCI  
*Georges Blanc*



# Informations *pratiques*

## UNE EQUIPE QUI VOUS ACCOMPAGNE

Notre équipe se tient à votre disposition pour étudier vos demandes et rendre votre séminaire/team building le plus agréable

## Demande de devis :

### Contact :

+33 3 85 35 51 70  
contact@lesmaritones.com



## LOCALISATION

### En TGV

Gare de Romanèche-Thorins  
Gare de Mâcon-Loché située à 10 km de l'Hôtel.  
Gare de Mâcon-ville située à 14 Km de l'Hôtel

### En voiture

Depuis Paris :  
A6 sortie Mâcon Sud n°29  
puis suivre direction Ville-franche-sur-Saône par la D906

Depuis Lyon :  
A6 sortie Belleville n°30  
puis suivre Mâcon par la D306

### En avion

Aéroport Lyon Saint-Exupéry  
situé à 70 km.



# Démarche *RSE & Environnementale*

## Nos actions pour une gestion durable des ressources :

Une démarche exigeante, intransigeante avec le gaspillage.

Installation d'un bio-digesteur qui permet de traiter et valoriser tous nos biodéchets alimentaires végétaux, carnés... Réduisant ainsi considérablement notre volume de déchets organiques



Référencement au maximum de nos produits en circuits courts ainsi que notre café labélisé « bio solidaire », entreprise à mission, inclusion professionnelle, agriculture durable...

Gestion de l'eau, nous sensibilisons nos collaborateurs et clients à une consommation responsable (*affichages, incitations*). Nous produisons notre eau filtrée plate et gazeuse et la servons à nos clients de l'Hôtel dans des bouteilles en verre réutilisable.

## Marque employeur Peace & Work :

Label pour distinguer les établissements de l'hôtellerie-restauration engagés dans une politique de qualité de vie au travail (QVT) ambitieuse et inclusive.

## Peace & Work

Pour un tourisme durable et réduire notre impact environnemental nous mesurons notre empreinte carbone grâce à l'outil Clorofil.





Hôtel & Restaurant Les Maritones

513 Route de Fleurie - D32  
71570 Romanèche-Thorins