



**NEVERS – MAGNY-COURS**

# SEMINAIRES & BANQUETS

[www.holidayinn-nevers.com](http://www.holidayinn-nevers.com)

# Holiday Inn Nevers - Magny-Cours

Ferme du Domaine de Bardonnay  
58470 MAGNY-COURS - France  
Tél: +33 (0)3 86 21 22 33  
Fax: +33 (0)3 86 21 22 03  
E-mail : [himagnycours@alliance-hospitality.com](mailto:himagnycours@alliance-hospitality.com)



L'hôtel Holiday Inn de Nevers Magny-Cours, spécialiste de l'organisation de séminaire et « incentive », est une destination privilégiée et unique pour l'organisation de vos manifestations. Construit dans une ancienne ferme transformée en hôtel de charme de 70 chambres et conçu pour accueillir des réunions de 10 à 150 personnes.

Sa piscine extérieure chauffée, une terrasse s'ouvrant sur la campagne, son fitness avec sauna, hammam ainsi qu'un court de tennis et un golf 18 trous garantiront la réussite de votre séminaire. La proximité du Circuit automobile de Formule 1 permet l'organisation de multiples animations pour vos réunions et « incentives ».

## Accès :

L'hôtel se situe à Magny-Cours, à 15 km de Nevers

Depuis Paris : A6 direction Lyon, puis A77 Nevers jusqu'à Magny-cours

Depuis Lyon : A6 direction Paris sortie Mâcon sud et N79 jusqu'à Moulins

Puis N7 jusqu'à Magny-Cours



# Holiday Inn Nevers - Magny-Cours

Ferme du Domaine de Bardonnay  
58470 MAGNY-COURS - France  
Tél: +33 (0)3 86 21 22 33  
Fax: +33 (0)3 86 21 22 03  
E-mail : [himagnycours@alliance-hospitality.com](mailto:himagnycours@alliance-hospitality.com)



## L'Hôtel

De très belles chambres (68 de 25 m2 très lumineuses et 2 suites en duplex), toutes décorées dans l'esprit contemporain, modernes et confortables (climatisation, TV satellite et Canal +, cinéma à la carte, téléphone direct avec messagerie, Wi-Fi, prise informatique et réveil, mini-bar, coffre fort, presse pantalon, plateau d'accueil avec boissons chaudes. Salle de bains avec sèche-cheveux.

Dix chambres « Executive » (grand lit) ; 2 suites (grand lit), 29 chambres (grand lit) et 20 chambres à deux lits d'une personne.

## Restauration

Au restaurant "Le Paddock" qui s'ouvre aux beaux jours sur la terrasse du patio, avec vue sur la campagne, la cuisine régionale et traditionnelle est élaborée avec finesse. 70 places au restaurant, 150 places en terrasse et 200 places au salon des Grands Prix. En hiver, on se relaxe au salon bibliothèque, tout près de la cheminée.

Bar "Le Green" de 30 places ouvert sur la terrasse et la piscine.



## Services et Logistique

- Piscine en plein air chauffée
- Court de tennis
- Centre de remise en forme avec une quinzaine d'appareils
- Sauna, hammam
- Billard, Tennis de Table
- Golf 18 trous
- 2 parkings de 35 et 70 places, accessibles 24h sur 24
- Service télécopie et photocopie à la réception
- Wi-Fi

## Des Réunions Efficaces et Intelligentes

- Équipement à disposition : écran sur pied, écran mural géant, rétroprojecteur, téléviseur, magnétoscope, paper-board, piste de danse, estrade, ligne SDA, prises modem
- Le matériel à disposition permet des installations de salles de réunions très diversifiées (théâtre avec plateau, U, école, défilé pour présentation de mode... )
- Les panneaux modulables insonorisés permettent de réaliser une réunion de 80 personnes avec micro dans deux salons et une petite réunion de 20 personnes dans un troisième salon. D'autre part, les panneaux sont équipés de portes permettant ainsi l'accès d'un salon à l'autre.

## Salles de Réunions

- Les trois salons au rez-de-chaussée (Monza, Estoril et Silverstone) sont modulables et éclairés par la lumière du jour
- Deux salons au 1er étage permettent le déplacement des sous-commissions sans risque de s'égarer dans les locaux
- Le Salon des Grands Prix regroupant les salons Monza, Estoril et Silverstone peut accueillir jusqu'à 200 personnes en théâtre



# Holiday Inn Nevers - Magny-Cours

Ferme du Domaine de Bardonnay  
58470 MAGNY-COURS - France  
Tél: +33 (0)3 86 21 22 33  
Fax: +33 (0)3 86 21 22 03  
E-mail : himagnycours@alliance-hospitality.com



# Holiday Inn Nevers - Magny-Cours

Ferme du Domaine de Bardonnay  
 58470 MAGNY-COURS - France  
 Tél: +33 (0)3 86 21 22 33  
 Fax: +33 (0)3 86 21 22 03  
 E-mail : himagnycours@alliance-hospitality.com

Salon	Réception	Théâtre	Classe	Conférence	Banquet	Dimension	Hauteur	Porte H/L	Situation
Grand Prix	300	300	-	85	210	20 x 10	3 m	1.80 x 2.00	RDC
Monza	70	90	36	62	60	10 x 6	3 m	1.80 x 2.00	RDC
Estoril	70	90	36	46	60	10 x 6	3 m	1.80 x 2.00	RDC
Silverstone	100	110	54	46	60	10 x 7	3 m	1.80 x 2.00	RDC
Hockenheim	30	35	-	-	-	9 x 8	2 m	1.80 x 2.00	Étage 1
Conseil Général	40	-	-	20	-	10 x 10	4 m	1.80 x 2.00	Étage 1



## Les Forfaits

### Formule « Le Vert-Vert »

A partir de 36 € par personne

#### Cette formule comprend :

La mise à disposition d'un salon particulier adapté au nombre de personnes, équipé de : rétroprojecteur, écran, paper-board, sous-main, blocs-notes, stylos, eaux minérales et bonbons.

Le matin : une pause viennoiseries, café, thé et jus de fruits corbeille de fruits.

Déjeuner : deux plats au choix dans le menu « Vert-Vert » (plat, dessert), vin, eaux minérales et café inclus.

L'après midi : une pause pâtisseries, café, thé et jus de fruits.

### Formule « La Botte de Nevers »

A partir de 42 € par personne

#### Cette formule comprend :

La mise à disposition d'un salon particulier adapté au nombre de personnes, équipé de : rétroprojecteur, écran, paper-board, sous-main, blocs notes, stylos, eaux minérales et bonbons.

Le matin : une pause viennoiseries, café, thé et jus de fruits.

Déjeuner : trois plats au choix dans le menu « La Botte de Nevers » (entrée, plat, dessert), vin, eaux minérales et café inclus.

L'après midi : une pause pâtisseries, café, thé et jus de fruits.

### Formule « Les Mariniers »

A partir de 51 € par personne

#### Cette formule comprend :

Café d'accueil avec viennoiseries.

La mise à disposition d'un salon particulier adapté au nombre de personnes, équipé de :

rétroprojecteur, écran, paper-board, sous-main, blocs notes, stylos, eaux minérales et bonbons.

Le matin, une pause à thème : bretonne ou berrichonne.

Apéritif.

Déjeuner : trois plats : entrée, plat, fromage et dessert.

L'après midi : une pause pâtisseries, café, thé, jus de fruits.

### En formule résidentielle :

Hébergement en chambre individuelle, petit déjeuner compris (à partir de 75 €)

En formule « Les Mariniers » :

Sur-classement en chambre « Executive » pour une personne de votre choix.



## Menu « Le Vert-Vert » 36.00 € par personne

### Entrées au Choix

- Carpaccio de saumon mariné au basilic
- Salade de gésiers et magrets fumés
- Terrine de campagne au poivre vert maison
- Terrine de faisan aux girolles
- Salade niçoise
- Rillettes aux 2 poissons,  
sauce fromage blanc aux herbes
- Carpaccio de bœuf
- Assortiment de poissons fumés,  
ses blinis et sa crème de ciboulette
- Cassolette gratinée de moules au lard fumé  
au sabayon sur lit d'épinards

### Plats Chauds au Choix

- Confit de canard, pommes salardaises
- Suprême de volaille aux champignons des bois
- Pièce de charolais sauce Roquefort
- Blanquette de veau aux légumes printaniers
- Filet d'églefin sauce velouté
- Pavé de saumon grillé au beurre rouge
- Flétan sauce crustacés
- Aile de raie poêlée au beurre noisette et  
son émulsion d'huile d'olive
- 1/2 litre de vin par personne  
Eaux minérales à discrétion  
Café inclus

### Desserts au Choix

- Tarte Tatin
- Nougat glacé et sa sauce pistache
- Oeufs à la neige
- Tarte aux pommes et sauce caramel
- Marbré aux 2 chocolats
- Poire pochée au vin rouge et sa glace vanille
- Crème brûlée à la vanille
- Fondant au chocolat noir et sa  
sauce anglaise
- Cocktail de sorbets



## Menu « La Botte de Nevers »

42.00 € par personne

### Entrées au Choix

- Croustade de pétoncles à l'aneth
- Salade sancerroise et son crottin rôti
- Hure de saumon aux petits légumes safranés
- Tartare d'avocat aux crevettes
- Saumon fumé et sa crème ciboulette
- Terrine de pigeonneau au foie gras et griottes
- 

### Plats Chauds au Choix

- Filet de sandre au beurre blanc
- Filet de perche au blanc de Bourgogne
- Dos de cabillaud rôti au lard
- Éventail de rascasse à l'estragon
- Côtelettes d'agneau grillées et son jus aux herbes
- Cuisse de canard braisée aux aïelles
- Escalope de veau, vallée d'Auge
- Pavé de bœuf charolais rôti sauce Madère
- Assortiment de fromages et salade verte
- Une coupe de crémant de Bourgogne  
½ litre de vin par personne  
Eaux minérales à discrétion  
Café inclus
- 

### Desserts au Choix

- Moelleux au chocolat et sorbet menthe
- Gratin de fruits frais et sabayon au rhum
- Charlotte aux poires, crème anglaise
- Nougat glacé et coulis de fruits rouges
- Omelette norvégienne
- 



Nous vous proposons une sélection de nos différents plats, sous réserve de modifications selon les produits du marché. Merci de bien vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives. Le nombre de participants doit nous être communiqué par écrit au plus tard 48h avant la manifestation. Les tarifs s'entendent par personne et par jour, toutes taxes et services compris et sont nets de commissions. Ils ne sont pas contractuels. Ils sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications.

## A La Carte Salons

Nom	Superficie	Tarif TTC
Hockenheim	100 m <sup>2</sup>	180 €
Conseil General	100 m <sup>2</sup>	180 €
Monza (1)	65 m <sup>2</sup>	150 €
Estoril (2)	65 m <sup>2</sup>	150 €
Silverstone (3)	70 m <sup>2</sup>	150 €
Monza + Estoril	130 m <sup>2</sup>	300 €
Estoril + Silverstone	135 m <sup>2</sup>	300 €
Grand Prix (1+2+3)	200 m <sup>2</sup>	450 €

Nos locations de salles s'entendent à la journée et comprennent :

- Mise à disposition de salon de 08h00 à 18h00
- Mise a disposition du matériel de base (tables, chaises, écran)
- Tableau papier, rétroprojecteur, kit animateur
- Sous-main, blocs-papiers, crayons, eau minérale, bonbons!

## Pauses thématiques

Tarifs nets par personne, en vente hors forfait, sur la base de 10 Personnes minimum. Toutes ces pauses peuvent être incluses dans nos forfaits, « Le Ver-Vert », « La Botte de Nevers » et « Les Mariniers » (en supplément)

Tarifs applicable à partir de 10 personnes.

Tarifs nets par pause et par personne, TTC, service compris

**Café d'accueil** **3.00 €**  
(inclus uniquement dans le forfait « Les Mariniers »)

**Pause « traditionnelle »** **5.00 €**  
Café, thé, lait, jus de fruits, viennoiseries, corbeille de fruits frais

**Pause « Bretonne »** **6.00 €**  
Café, thé, lait, jus de fruits, crêpes, cidre bouché brut, variétés de confitures, chocolat chaud, sucre

**Pause « Sancerroise »** **9.00 €**  
Café, thé, lait, jus de fruits, crottins de Chavignol sur pain grillé, gougères, vin blanc « Sancerre »

**Pause « Orientale »** **9.00 €**  
Décor thématique.

Thé à la menthe fraîche, figues, dattes, fruits déguisés, fruits confits, Makrout, Cornes de Gazelles, pâtisseries au miel.

**Pause « Berrichonne »** **10.00 €**  
Charcuteries fines, (Jambon cru, Rosette, Andouille, pâtés en croûte), petits pains, beurre, cornichons, vin rouge Coteaux du Giennois, Eau minérale.

## Apéritifs et Cocktails

### Les Cocktails

Tarifs applicables à partir de 10 personnes  
Tarifs nets, TTC, service compris

#### Pain surprise (pièce) 35.00 €

(environ pour 15 personnes)  
Au saumon fumé, au jambon de Bayonne  
Au Roquefort

#### Canapés froids salés (pièce) 1.00 €

Canapé au saumon fumé, beurre au citron  
Canapé au jambon blanc  
Canapé au jambon de Bayonne  
Canapé au saucisson sec  
Canapé au saucisson à l'ail  
Canapé aux pointes d'asperges  
Canapé aux crevettes  
Navettes à la mousse de foie

#### Canapés chauds et feuilletés (pièce) 1.00 €

Pruneaux enrobés de poitrine fumée  
Mini quiches lorraines  
Mini pizzas  
Allumettes au fromage  
Allumettes aux anchois  
Gougères au fromage

#### Canapés sucrés et mignardises 1.00 €

Mini-éclairs café et chocolat  
Choux à la crème  
Gâteau Opéra café  
Mousse aux fruits, fraisier  
Baba au rhum  
Tartelettes aux fruits de saison

NB : Pour un cocktail équilibré, nous vous conseillons 8 à 10 pièces par personne, détaillé comme suit : **4 canapés froids, 3 canapés chauds et 2 à 3 canapés sucrés par personne.** Nous sommes à votre disposition pour vous guider dans votre sélection.

### Apéritifs

Boissons	Un verre par personne	Deux verres par personne	La bouteille
Kir au vin blanc	3.00 €	5.60 €	-
Punch	5.00 €	9.00 €	-
Sangria	5.00 €	9.00 €	-
Crémant de Bourgogne	5.00 €	9.00 €	22.00 €
Sancerre Blanc	4.30 €	7.80 €	30.00 €
Pouilly Fumé	4.30 €	7.80 €	30.00 €
Champagne Veuve Clicquot	10.00 €	18.00 €	56.00 €
Champagne Ayala	8.00 €	15.00 €	44.00 €

### Apéritif « Open Bar » (facturation à la consommation)

Whisky, Gin, Vodka (75 cl)	59.00 €
Campari, Martini, Porto (75 cl)	56.00 €
Ricard, Pastis (100 cl)	62.00 €
Crème de Cassis, Mûre ou Framboise (75 cl)	25.00 €
Carafe de jus de fruits (150 cl)	7.70 €
Eaux minérales Evian et badoit (100 cl)	3.95 €
Sodas, coca, schweppes, perrier (25 cl)	3.00 €

Facturation à l'heure : 13 € par personne, ½ heure supplémentaire : 7 € par personne TTC.



## Équipement Matériel et Audiovisuel :

**Nous mettons gracieusement à disposition, dans le salon principal :**

Écran sur pied, écran mural géant, rétroprojecteur, téléviseur, magnétoscope, paper-board, piste de danse, estrade, ligne SDA, prises modem, Wi-Fi...

## Installation :

Le matériel disponible permet des installations de salles de réunions très diversifiées (théâtre, U, école, théâtre avec plateau style TV, défilé pour présentation de mode).

Tables de 170 x 40, chaises velours, fauteuils velours, blocs-notes, stylos, bonbons, mallette de première nécessité avec petit matériel de bureau, eaux minérales.

## En supplément :

- Sonorisation
- Vidéo-projecteur
- Ligne téléphonique
- Cabines de traduction



## Un espace séminaire unique dans la région :

L'infrastructure de nos salles de réunions a été spécialement conçue pour accueillir des manifestations et des réunions de 10 à 150 personnes dans un confort optimal et une organisation opérationnelle.

## Capacité et aménagements :

Le salon des Grands Prix peut accueillir jusqu'à 200 personnes en réunions ou banquets.

Trois salons d'architecture moderne au rez-de-chaussée (Monza, Estoril, et Silverstone) tous modulables et éclairés à la lumière du jour. Au premier étage de l'ancienne ferme restaurée, deux salons de charme avec poutres apparentes et lumière du jour.

Les équipements dont nous disposons nous permettent de réaliser tous les types de « mises en places »...

- aménagement en U, style écolier, théâtre, tables rondes, plateau TV, défilé de mode ...
- pour les repas : tables ovales, rondes ou en configuration U ...
- possibilité d'organisation de repas de banquet jusqu'à 500 personnes sur nos terrasses équipées de barnums
- vaste jardin permettant l'installation de structures démontables dans le cadre d'Incentives

## Distribution des salles :

L'accès aux salons du rez-de-chaussée peut se faire directement depuis les parkings privés de l'hôtel, un hall d'accueil indépendant et réservé à l'espace séminaire dessert directement l'espace réunions.

A noter : chaque cloison de séparation est équipée d'une porte facilitant la circulation des sous commissions.

## Les plus par rapport à notre concurrence :

- capacité d'accueil la plus importante
- climatisation et insonorisation de tous les locaux
- salles entièrement modulables
- équipements pour soirées dansantes et spectacles
- grandes terrasses pour pauses, cocktails et repas
- parkings privés gratuits (100 places)
- 2 hectares d'espaces verts



# Holiday Inn Nevers - Magny-Cours

Ferme du Domaine de Bardonnay  
58470 MAGNY-COURS - France  
Tél: +33 (0)3 86 21 22 33  
Fax: +33 (0)3 86 21 22 03  
E-mail : himagnycours@alliance-hospitality.com

## Facilités de Réservation

- Prise en compte de la demande sous 2 heures
- Suivi du dossier par une seule personne
- Rappel 48 heures avant la manifestation
- Accueil personnalisé et suivi du déroulement de la manifestation
- Questionnaires de satisfaction

## Animations et Excursions depuis l'hôtel

Nous travaillons en partenariat avec des sociétés professionnelles spécialisées dans l'animation d'équipe et l'organisation d'événements

## Destination « Incentive » Unique

### Quelques exemples :

- Les Olympiades Rallye
- Challenge Mécanique : Course Karting Plein Air (500m de l'hôtel)
- Challenge Tir (Ball Trap Laser, Tir à l'arc, Tir à la Sarbacane)
- Chasse au Trésor
- Challenge Wood Games

- Rallye des cinq sens
- Challenge Nautique sur la Loire
- Fun Boost (sur piste)
- Stage de pilotage sur Formule 3
- Initiation Golf (au pied de l'hôtel)
- École de pilotage Porsche (à 500 mètres de l'hôtel)
- Sortie Équestre en forêt des Amognes
- Structures gonflables  
ex : Baby foot Humain
- Basket Ball Challenge

## Soirées Animées et Thématiques

- Soirée Country
- Soirée Médiévale
- Soirée Orientale
- Soirée 3eme Millénaire
- Karaké
- Soirées Casino et Casino du Vin

## Animations

- Jazz
- Classique
- Folklore Régional
- Variétés

- Artistes de Rue
- Numéros de Cabaret
- Animaux extraordinaires
- Slot Racing (circuit 24 pour adulte)

## Culture

- Visite guidée de Nevers (Palais Ducal, Cathédrale Saint Cyr, le quartier ancien de la butte)
- Apremont/sur/Allier (Village historique)
- Visite des caves de la Perrière à Sancerre (possibilité d'intronisation)

