



UN LIEU UNIQUE POUR VOS SÉMINAIRES D'ENTREPRISE



HAMEAU DU PERRAT

QUI SOMMES-NOUS ?

Niché en forêt de Sologne à moins de 2h de Paris et d'1h de Orléans, le Hameau jouxte notre exploitation biologique de noisettes et de yuzus qui s'étend sur plus de 20 hectares.

Dans un espace hors du temps qui vous est intégralement dédié, le Hameau est le lieu idéal pour souder vos équipes à travers des expériences pleines de sens et un engagement pour un monde durable.

Avec un haut niveau d'accueil, de prestations et de services, la proximité avec notre jardin nourricier et notre Noiseraie Bio réglera le corps, l'esprit et les papilles de vos équipes.

Grâce aux arbres de notre exploitation et de nos forêts, le Hameau du Perrat est l'un des premiers lieux de séminaire en France qui capte plus de carbone qu'il n'en émet.





LE HAMEAU

Deux maisons dédiées à vos équipes

Ancienne ferme céréalière des hospices de Sully-sur-Loire, le Hameau a été intégralement rénové par un architecte au cours des deux dernières années.

La Longère et l'Atelier comprennent 9 chambres (dont 1 PMR) avec salle de bain & WC privés pour une capacité de 20 couchages.

Les parties communes et le jardin permettent d'accueillir jusqu'à 60 personnes à la journée pour tout type d'événement.



9
chambres



20
lits



60
personnes

LES ESPACES COMMUNS



Une grande cuisine baignée de lumière

Ses 45m² équipés et ouverts
sur la forêt en font le lieu idéal
pour apprécier les saveurs
de nos chefs en résidence.



Deux espaces modulables

Deux salons de 65 m² avec
vidéo projecteur et de 30m²
tout équipé accueilleront vos
réunions et team buildings.



Un parc de 2ha au milieu de la forêt

Et ses nombreux espaces pour
tous les moments de la journée
(pétanque, bassin, verger,
jardin aromatique...)

LES CHAMBRES

Toutes les chambres du Hameau sont :

- Doubles ou triples et twins (lits séparables)
- D'une surface de plus de 20m²
- Avec salle de bain et WC privatifs
- Ouvertes sur la nature

Chaque chambre dispose d'une identité singulière et d'une décoration propre à la variété de noisettes dont elle porte le nom.



Wifi



King
size



Douche
à l'italienne



Sèche
cheveux



Vue sur la
nature



NOS ACTIVITÉS

Pour se ressourcer et se reconnecter en équipe, pour partager des moments hors du temps où concilier plaisir et engagement, vous trouverez au Hameau ou à proximité une grande diversité d'activités. Chacune vous fera vivre des moments de découverte et de partage inoubliables.



Team bulding
RSE



Atelier
Cuisine



Autres
Activités



TEAM BUILDING RSE

Engagez vos équipes dans
une expérience agro-écologique

Découverte de la Noiseraie

Découvrez le fonctionnement d'une exploitation agricole familiale et biologique qui régénère les sols et accroît la biodiversité grâce à un produit d'exception : la noisette.

Activité Mains dans la Terre

Taille, récolte et transformation des noisettes sont autant d'occasions pour vos collaborateurs de se reconnecter à la nature et de vivre une expérience concrète et collective.

Création de votre Cuvée Spéciale

Chaque participant se verra offrir une bouteille d'huile vierge de noisettes au nom de votre entreprise.

ATELIER CUISINE

Cuisinez autour de la noisette
et des plantes de notre jardin

Laissez vous surprendre par la créativité franco-japonaise de notre chef parisien Colin Cesbron, qui a fait du Hameau du Perrat sa nouvelle résidence.

Ses ateliers cuisine sont de riches moments de découverte de nouvelles saveurs et techniques, de partage et de faire-ensemble.

Tous les plats sont réalisés à partir de produits locaux, à commencer par la noisette qui se déguste à toutes les sauces : sucrée ou salée, cuite ou crue, en entrée, plat ou dessert.



LES AUTRES ACTIVITÉS

Saveurs & Bien-être

Séance de méditation
ou préparation mentale
avec notre coach

Massages détente ou thaï

Parcours des plantes
médicinales et aromatiques

Cueillette des fruits et
plantes du jardin

Découverte de la flore
et la faune locale

Sport & Nature

Activités au Hameau :
pétanque, badminton,
molki...

Descente de la Loire
en canoë-kayak

Balade à vélo sur les bords
de Loire

Golf de Sully-sur-Loire

Culture & Patrimoine

Château de Sully-sur-Loire

Faïencerie de Gien

Musée de la Chasse de Gien

Pont Canal Eiffel
de Briare

Basilique de
Saint-Benoît-sur-Loire

Oratoire de
Germingny-des-Près



FORFAITS*

	Le Forfait Découverte (1 journée)	Le Forfait Essentiel (2 jours & 1 nuit)	Le Forfait Immersion (2 jours & 1 nuit)
Hébergement	1 400€	2 800€	2 800€
Petit déjeuner	300 €	300 €	300 €
Déjeuner**	900 €	1 800 €	1 800 €
Dîner**		900 €	900 €
Atelier cuisine ou méditation (1H)		500 €	500 €
Découverte de la Noiseraie (1H)	300 €		300 €
Team Building Mains dans la Terre et Cuvée Spéciale (1H)			500 €
TOTAL	2.900 € HT***	6.300€ HT***	7.100€ HT***

* Prix pour une location entière de 20 personnes, si plus veuillez nous contacter pour un devis personnalisé.

** Service inclus, hors vin - menus selon les saisons et ajustables sur demande.

*** Inclus le linge de maison (draps, serviettes) et les produits de bain. Les frais de ménage, non inclus, sont de 300€.

FORFAIT IMMERSION (Exemple de programme)

Jour 1

10h30

Arrivée à la Gare
de Gien depuis Paris

11h00

Transfert au Hameau
par taxi

11h30 – 13h00

Séance de travail

13h00 – 14h30

Déjeuner préparé
par notre chef

14h30 – 15h30

Séance de travail

15h30 – 16h00

Pause thé/café

16h00 – 18h00

Visite de l'exploitation
& Team Building Mains
dans la Terre

18h30 – 19h30

Cours de cuisine
par notre chef

À partir de 20h00

Apéritif, dîner et soirée

Jour 2

8h00 – 9h30

Petit-déjeuner

9h30 – 11h

Séance de travail

11h00 – 11h30

Pause thé/café

11h30 – 13h00

Ballade en forêt

13h00 – 14h00

Déjeuner préparé
par notre chef

14h15 – 14h45

Préparation au départ

14h45

Départ vers la Gare
de Gien en taxi

15h20

Train pour Paris



HAMEAU DU PERRAT

**AU PLAISIR
DE VOUS ACCUEILLIR BIENTÔT**

Pour toute demande de renseignement,
contactez Benjamin :

07.81.35.50.44

hameauduperrat@gmail.com