



**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 régalerai 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 privatifs 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

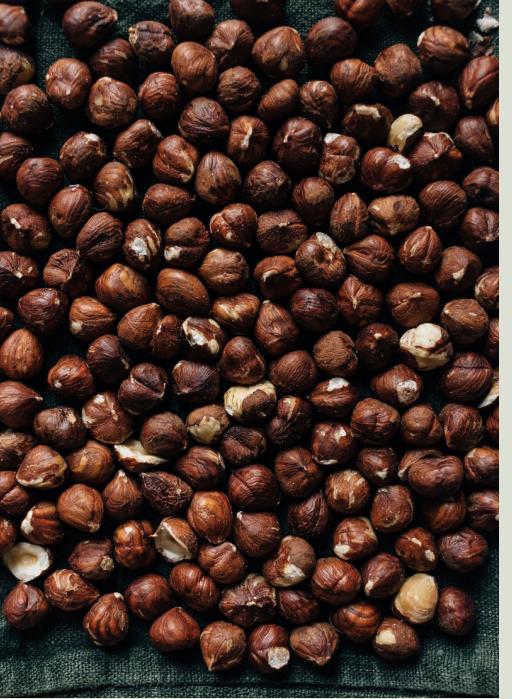
Faïencerie de Gien

Musée de la Chasse de Gien

Pont Canal Eiffel
de Briare

Basilique de
Saint-Benoît-sur-Loire

Oratoire de
Germiny-des-Prés



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