



---

**VOTRE SÉMINAIRE**

---

# CLÉ EN MAIN

---

**AU COEUR DE COGNAC**

---

**FRANÇOIS PREMIER**  
HOSPITALITY







# FRANÇOIS PREMIER

---

## HOSPITALITY





# BIENVENUE

Au cœur de la captivante ville de Cognac, le groupe François Premier Hospitality est fier de vous présenter sa collection de cinq établissements d'exception, tous situés en plein centre-ville et à quelques pas les uns des autres. Chacun de nos lieux offre une expérience unique, tout en partageant un engagement commun envers l'excellence, le confort et la qualité.

- **Hôtel François Premier** (4 étoiles) : Notre joyau, où luxe et modernité se mêlent à l'histoire et à l'élégance, offrant à nos hôtes un séjour inoubliable dans l'une de nos chambres raffinées et suites luxueuses.
- **Hôtel Héritage** (3 étoiles) : Avec son charme authentique et son ambiance chaleureuse, l'Hôtel Héritage invite à la détente et à la découverte, grâce à son confort cosy et son service attentionné.
- **Restaurant La Maison** : La quintessence de la gastronomie locale, où chaque plat raconte une histoire, conçu avec passion pour éveiller vos sens et enrichir votre expérience culinaire.
- **Restaurant La Belle Epoque** : Dans des tons rouges chaleureux et une décoration soignée, la salle rappelle le nom du restaurant, La Belle Époque.
- **Bar Louise** : Notre établissement dédié à l'art de la mixologie, où vous pouvez déguster des cocktails signatures et une sélection exclusive de cognacs, dans une atmosphère élégante et conviviale.

Situés au cœur de la ville de Cognac, nos établissements bénéficient d'une position privilégiée, permettant à nos visiteurs d'explorer facilement le riche patrimoine culturel et les célèbres maisons de cognac qui font la réputation de cette région exceptionnelle. Chaque lieu du groupe François Premier Hospitality promet une expérience mémorable.



## VENIR À COGNAC



### AÉROPORTS

La Rochelle 109km  
Bordeaux 130km  
Limoges 138km



### GARE TGV ET SNCF

Angoulême 44km  
La Rochelle 100km  
Bordeaux 126km



### GRANDS AXES ROUTIERS

# 01

## CHOISISSEZ VOTRE LIEU



### HÔTEL FRANÇOIS PREMIER

- **SUPERFICIE** : 105 m<sup>2</sup> OU 3 x 35 m<sup>2</sup>
- **CAPACITÉ** : Jusqu'à 70 personnes debout OU 60 personnes assises
- **DISPOSITIONS** : Théâtre, Classe, U, Table fermée, Cocktail debout, Banquet



### RESTAURANT LA MAISON

- **SUPERFICIE** : 40 m<sup>2</sup>
- **CAPACITÉ** : Jusqu'à 30 personnes debout OU 20 personnes assises
- **DISPOSITIONS**:Théâtre,U,Table fermée, Cocktail debout, Banquet



## RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

- **SUPERFICIE** : 100 m<sup>2</sup>
- **CAPACITÉ** : Jusqu'à 70 personnes debout  
OU 60 personnes assises
- **DISPOSITIONS** : Théâtre, Classe, U, Table fermée, Cocktail debout, Banquet

### Equipements présents dans chaque salle :

- + Ecran de projection avec connexion HDMI
- + Vidéo projecteur - Sonorisation complète
- + Vidéos projecteurs supplémentaires selon la disponibilité
- + Machine à café
- + Eau minérale - Bloc papier - Stylo sur table
- + Paperboard
- + Salle climatisée

### Composez votre journée

#### **Pause Viennoiseries**

Démarrez avec un élan de douceur : croissants, jus de fruit, thé ou café, pour une matinée pleine de saveurs.

#### **Pause Pâtisseries**

Après-midi raffinée avec nos pâtisseries délicates, accompagnées de votre boisson préférée. Un moment sucré pour éclairer votre journée.

#### **Pause Permanente**

Pour les indécis, mixez viennoiseries et pâtisseries à tout moment, avec jus, thé ou café. Le plaisir gourmand sans limites.

# ORGANISEZ VOS REPAS

## La Belle Epoque

Avec une capacité d'accueil jusqu'à 60 personnes, La Belle Epoque offre un cadre somptueux pour vos événements. Disposant jusqu'à 3 tables rondes pouvant accueillir 10 convives chacune, ainsi que des configurations en U, en rectangle ou en L, l'espace est modulable selon vos besoins.

- **Menu du Jour** (uniquement le midi) : Profitez d'une sélection raffinée comprenant entrée, plat (au choix entre viande ou poisson), et dessert.
- **Menu Banquet** : Élargissez vos choix avec deux options d'entrées, de plats et de desserts, parfait pour personnaliser votre événement.
- **Forfait Boisson** : Eaux à discrétion, café, et une bouteille de vin pour 4 personnes, assurant une expérience complète.

## La Maison

La Maison, avec sa salle du bas pouvant accueillir jusqu'à 45 personnes et sa salle du haut jusqu'à 30 personnes, est idéale pour des rassemblements plus intimes. Les configurations de tables en U et en rectangle permettent une flexibilité dans l'organisation de votre espace.

- **Menu du Jour** (uniquement le midi) : Un menu fixe composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, offrant une expérience culinaire simplifiée mais tout aussi délicieuse.
- **Menu Banquet** : Comme à La Belle Epoque, choisissez entre deux entrées, deux plats et deux desserts pour créer un menu sur mesure pour vos invités.
- **Forfait Boisson** : Comprend eaux à discrétion, café, et une bouteille de vin pour 3 personnes, parfait pour accompagner votre repas.



**La Belle Epoque**



**La Maison**

# 03

## **OPTEZ POUR UN ATELIER TEAM BUILDING AU BAR LOUISE**



### **MASTERCLASS**

#### **Balade dans les vignes**

Au détour d'une balade à Cognac, ville d'art et d'histoire, rejoignez-nous pour partir à la découverte de son terroir autour du célèbre spiritueux. Le temps d'une expérience, glissez-vous dans la peau d'un bartender et participez à l'élaboration de grands cocktails classiques du monde du cognac. Shaker et Mixing Glass en mains, réalisez les incontournables tels que le Sidecar ou l'Old Fashioned.

#### **L'expérience haute couture**

Votre curiosité débordante vous pousse à la découverte de nouvelles associations de saveurs ? Le Bar Louise met en place, pour vous, une expérience sur-mesure afin de réaliser vos créations les plus originales. Aux côtés de nos mixologues, laissez libre cours à votre créativité et élaborer deux cocktails créations qui vous ressemblent.



## **NOS ATELIERS DÉGUSTATIONS**

### **La route du cognac**

Immergez-vous dans le processus d'élaboration du cognac et suivez à nos côtés l'évolution de son vieillissement au fil des ans grâce à la dégustation de cognacs VS, VSOP, et XO, sélectionnés méticuleusement par nos soins. Apprenez avec nous à déguster ces eaux-de-vie et à en déceler tous les secrets.

### **La part des anges**

Savourez au Bar Louise des nectars issus d'assemblages rigoureux de vieilles et très vieilles eaux-de-vie. Grâce à la dégustation de trois cognacs XO, plongez au cœur du savoir-faire exceptionnel des Maisons de Cognac.

# SÉJOURNEZ AU COEUR DE COGNAC



- > Lieu idéal pour vos événements professionnels à Cognac
- > Solution tout-en-un avec une attention particulière portée à chaque détail
- > Exclusivité au centre de Cognac
- > 31 chambres confortables disponibles
- > Service 4 étoiles assuré

**Hôtel François Premier**

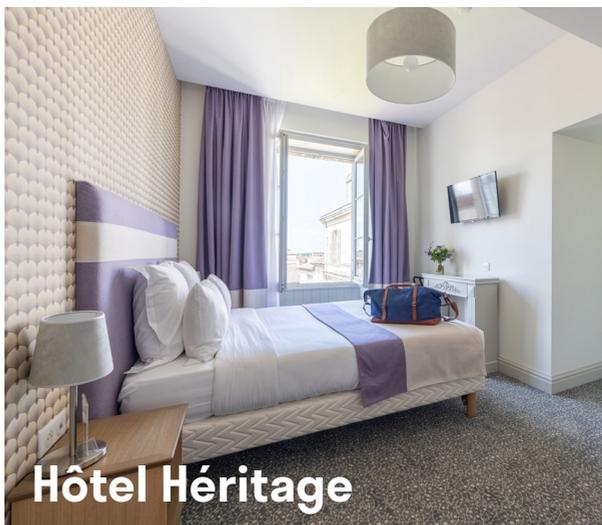
Découvrez le calme et le confort  
des 29 chambres de l'Hôtel

Alliance de charme ancien et  
modernité

Situées à quelques pas des  
merveilles de la vieille ville de  
Cognac

Ouvert toute l'année pour  
garantir un séjour agréable

Services 3 étoiles



**Hôtel Héritage**

# NOS FORFAITS

## **Journée d'étude à partir de 64 euros HT par personne**

### **Incluant :**

- Location de salle équipée
- Café d'accueil
- Pause viennoiserie
- Déjeuner dans l'un de nos restaurants
- Pause pâtisserie

## **Séminaire semi-résidentiel à partir de 192 euros HT par personne**

### **Incluant :**

- Hébergement en chambre single ou double
- Petit- déjeuner
- Location de salle équipée
- Pause viennoiserie
- Déjeuner dans l'un de nos restaurants
- Pause pâtisserie

## **Séminaire résidentiel à partir de 240 euros HT par personne**

### **Incluant :**

- Hébergement en chambre single ou double
- Petit- déjeuner
- Location de salle équipée
- Pause viennoiserie
- Déjeuner dans l'un de nos restaurants
- Pause pâtisserie
- Pause pâtisserie
- Diner

06

# CONTACT

## Jennifer Villard

Commerciale

+33 (0)6 28 32 23 85  
j.villard@hfpc.fr

## Sophie Badefort

Commerciale

+33 (0)6 28 34 63 92  
s.badefort@hfpc.fr

## Amaury Legrand

Président

+33 (0)6 19 27 33 09  
a.legrand@hfpc.fr





