



MAISON DES ATELIERS

une
expérience,
à PARTAGER.



bienvenue **À MÂCON,** *en Bourgogne du Sud*

*Se réunir, apprendre et
construire ensemble,
prendre le temps de regarder le chemin
accompli et envisager le futur.*

*Bienvenue chez vous,
là où le temps s'arrête et les souvenirs se créent.
Des moments uniques qui vous ressemblent
à Mâcon, au cœur de la Bourgogne.*

CHARLOTTE
& FABRICE





Dans ce lieu
hors du temps,
cet écrin préservé,
toute l'équipe vous accueille
pour partager des moments
inoubliables.

Une adresse presque secrète,
un univers enchanteur,
aux airs de maison
de vacances.

Ici, on découvre, s'initie,
expérimente, on prépare
demain en profitant du
moment présent.

Chaque expérience invite
à la curiosité, la cohésion
et la joie.



des expériences

PERSONNALISÉES

Découvrez nos différents espaces de travail conviviaux et décorés avec soin. Adaptés à vos envies et attentes. Organisez en intérieur comme en extérieur des moments uniques.

Matériel informatique dernière génération, offre restauration au choix, activités et ateliers, service réception et conciergerie, prestations de qualité, parking gratuit et sécurisé, accessibilité PMR, tout a été pensé pour vos séminaires et événements d'entreprise ou d'associations.

ou **SUR-MESURE**

Composez votre événement selon vos envies et besoins.

Choisissez l'espace qui vous convient puis sélectionnez les expériences adaptées pour créer un moment unique.

Besoin de conseils ?

Notre équipe est là pour vous accompagner.

Vous voulez en savoir plus ou visiter la maison ?

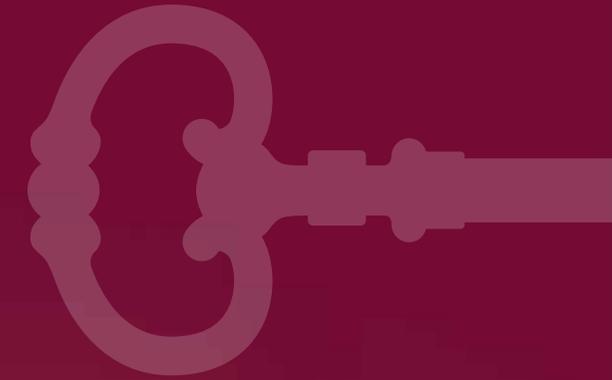
Prenons rendez-vous ensemble !





les **ATOUS**

Séminaires clé en main
ou offres sur-mesure
Lieu calme et convivial
Conciergerie
Espaces de travail
modulables
Activités originales
Partenaires et
intervenants
professionnels
et expérimentés



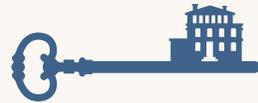
Parking sécurisé et gratuit
Facilité d'accès
Proximité directe
des gares Mâcon Ville
et Mâcon-Loché (TGV)
Sorties d'autoroutes (5 minutes)
Aéroport de Lyon (1h en voiture)
Accessibilité PMR
Hébergements partenaires
de proximité



location

individuelle **DES ESPACES**

LE LOFT



70 m²

MATÉRIEL à disposition

Tables et chaises • Écran interactif et tactile dernière génération (visio et wifi) • Paperboard • Wifi • Machine à café, thé • Cuisine • WC • Climatisation

1/2 JOURNÉE 135 €

JOURNÉE 250 €



CAPACITÉ personne

Cocktail
debout

50

Conférence

50

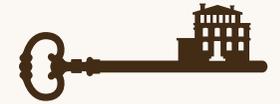
Salle de
réunion

25

Salle en U

25

L'ATELIER D'ARTISTE



30 m²

MATÉRIEL à disposition

Tables et chaises • Écran interactif et tactile 65 pouces dernière génération (visio et wifi) • Paperboard • Frigo, évier, machine à café, thé • Wifi • Climatisation • Pièce indépendante au cœur du jardin

1/2 JOURNÉE 80 €

JOURNÉE 150 €

CAPACITÉ personne

Cocktail
debout

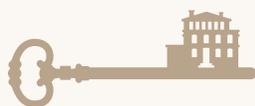
40

Salle de
réunion

12



LE SALON



35m²

**MATÉRIEL
à disposition**

**CAPACITÉ
personne**

1/2 JOURNÉE 60 €

- Tables et chaises
- Paperboard
- Wifi

Cocktail debout 40

Salle en théâtre 30

Salle de réunion 15

JOURNÉE 110 €



LE BOUDOIR



15m²

**MATÉRIEL
à disposition**

**CAPACITÉ
personne**

1/2 JOURNÉE 40 €

- Canapé et fauteuil
- Paperboard
- Machine à café et thé
- Wifi

Salle de réunion
10

JOURNÉE 70 €





LA CUISINE

30 m²

MATÉRIEL à disposition

- Table et chaises
- Ilot central
- Paperboard
- Machine à café et thé
- Wifi

CAPACITÉ personne

Cocktail debout

30

Places assises

15

1/2 JOURNÉE 70 €

JOURNÉE 130 €



MAISON ENTIÈRE

400 m²

1/2 JOURNÉE 800 €

JOURNÉE 1500 €

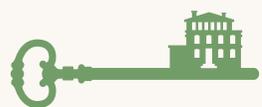
CAPACITÉ personne

Intérieur

50

Extérieur

150



LE PARC

2000 m²

MATÉRIEL à disposition

- Tables, chaises, manges-debout
- Wifi

CAPACITÉ personne

Cocktail debout 150

Places assises 70

1/2 JOURNÉE 300 €

JOURNÉE 500 €



les OFFRES

- Accueil café 10 €
(viennoiseries, thé, café, jus de fruits, eau)
- Apéritif 10 €
(2 amuses bouches, 1 verre de vin tranquille ou effervescent)
- Pause gourmande 10 €
(thé, café, jus de fruits, eau et gâteaux)
- Repas convivial 39 €
(Entrée, plat, dessert, eau, thé, café, 2 verres de vin)
- Cocktail-dînatoire 35 €
(15 pièces par personne, eau thé, café, 2 verres de vin)
- Dîner découverte 45 €
(entrée, plat, fromage, dessert, eau, thé, café et 2 verres de vin)
- Repas gastronomique hors boissons 65 €
(amuse-bouche, entrée, plat, fromage, dessert)
- Atelier 1h au choix..... 35 €
(vin, cuisine, bien-être, culture)
- Atelier 2h au choix 63 €
(vin, cuisine, bien-être, culture)
- Hébergement 3*** 100 €
(hôtels partenaires au cœur de Mâcon) + petit déjeuner + taxe de séjour)
- Hébergement 4**** 135 €
(hôtels partenaires au cœur de Mâcon) + petit déjeuner + taxe de séjour)
- Transport : VTC sur demande

les OPTIONS

- Dîner découverte
- Repas gastronomique
- Forfait boissons «Premier Cru»
- Forfait boissons «Grand Cru»
- Soins massages et visages :
45 minutes, 1h15 ou 1h45
- Hébergement 4****
- Transport : VTC sur demande
- Coffrets cadeaux personnalisés

les expériences

CLÉS EN MAIN

DEMI-JOURNÉE

Accueil café
Location d'espace
Un atelier 1 h au choix

à partir de 50 €

SOIRÉE AFTERWORK

Cocktail dînatoire (boissons comprises)
Location d'espace
Un atelier 1 h au choix

à partir de 70 €

JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil café
Location d'espace
Repas convivial (boissons comprises)
Un atelier 1 h au choix

à partir de 97 €

JOURNÉE & SOIRÉE

Accueil café
Pause gourmande
Location d'espace
Repas convivial (boissons comprises)
Cocktail dînatoire (boissons comprises)
Un atelier 1 h au choix

à partir de 142 €

2 JOURNÉES

2 Accueils café
2 Pauses gourmandes
Location d'espace
2 Repas conviviaux (boissons comprises)
Un cocktail dînatoire (boissons comprises)
Un atelier 1 h au choix
Un atelier 2 h au choix
Une nuitée en hébergement 3***

à partir de 354 €

Sélectionnez l'expérience qui vous correspond le mieux.

L'équipe de la Maison vous accompagne et organise pour vous votre moment.

Tous nos prix sont indiqués H.T.



les
ateliers

PASSION & TRANSMISSION...

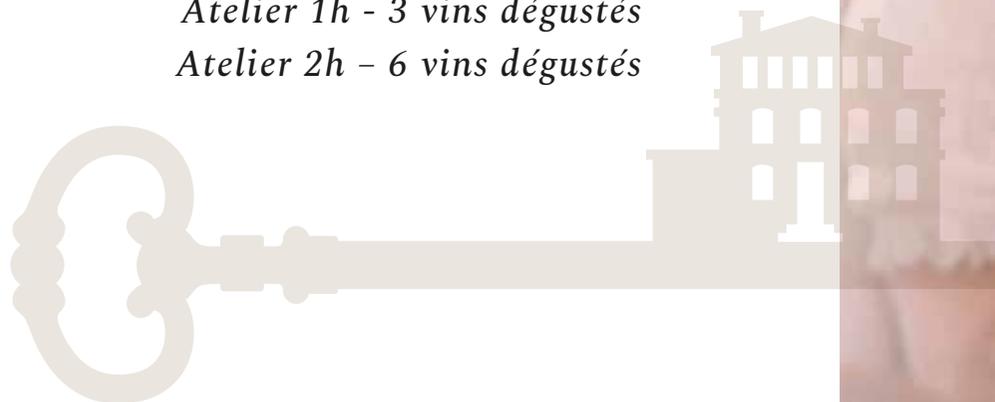
ATELIERS VINS OU SPIRITUEUX

Par Fabrice Sommier,
Meilleur Ouvrier de France Sommelier

Partez à la découverte des terroirs vinicoles de France.
Sélectionnons ensemble la région et
laissez-vous transporter à la découverte
des terroirs, cépages et vignobles.

Atelier 1h - 3 vins dégustés

Atelier 2h - 6 vins dégustés





TEMPS ATELIER
1h 35 €
2h 63 €

ATELIERS CUISINE OU PÂTISSERIE

Par Salomé Montbobier,
Cheffe de la Maison des Ateliers

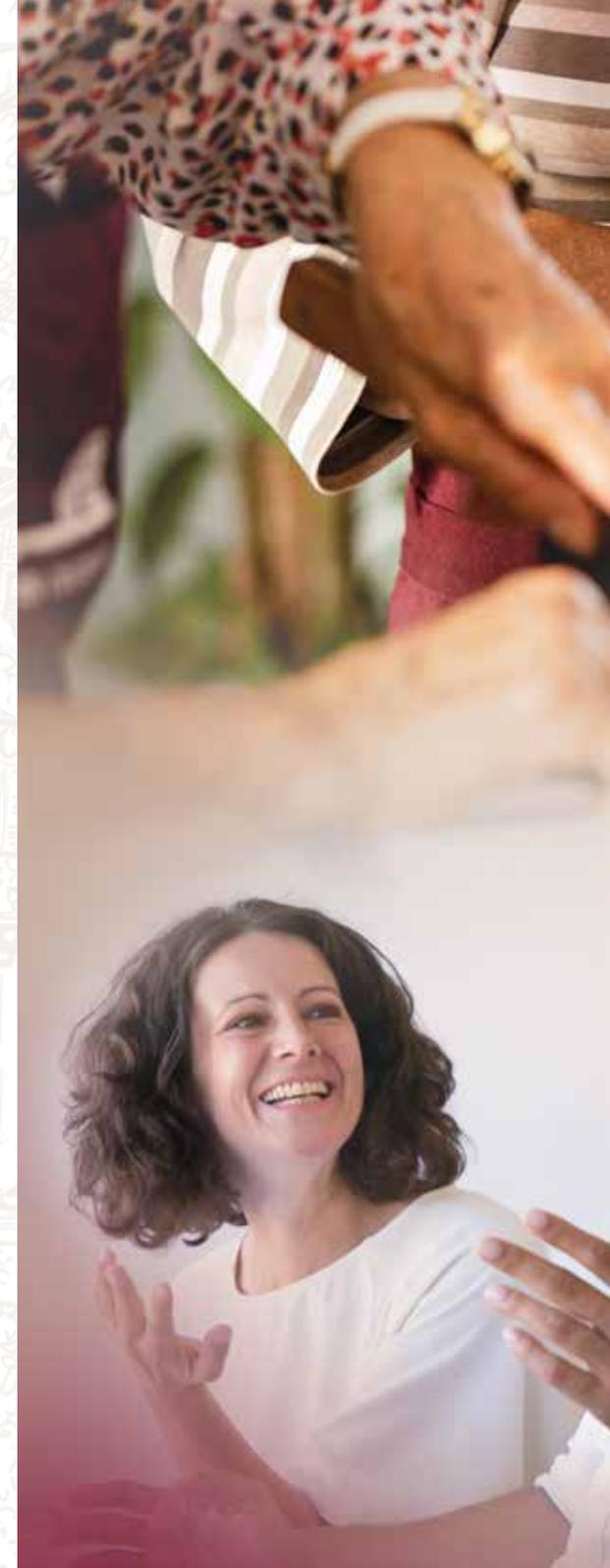
Un moment de partage et de convivialité. A travers la réalisation de plats traditionnels ou de saison, à la découverte d'une cuisine du monde ou d'une pâtisserie gourmande. Dans cette belle cuisine aussi chaleureuse qu'accueillante vous créez des souvenirs impérissables.

ATELIERS BIEN-ÊTRE

Par Alicia Bourgoïn,
Experte soins et bien-être de la Maison des Ateliers

Relaxation guidée, atelier d'automassage ou tout autre moment de lâcher-prise. Alicia vous guide pour un moment de détente absolu.

Apprenez les bons gestes pour appréhender le stress et savoir mieux gérer vos émotions.





ATELIERS COHÉSION D'ÉQUIPE

Avec l'intervention de partenaires experts et sélectionnés pour leur savoir faire

Mise en route positive de la journée, Yoga du rire, Rythmicité, Escape Game ...

Définissez l'atelier qui correspond à vos besoins et donnez à votre séminaire une autre dimension.

ATELIERS CRÉATIFS

Avec l'intervention de partenaires experts et sélectionnés pour leur savoir faire

Fleurs séchées, botanique, atelier d'écriture, tricot, théâtre, chant ou autres techniques pour booster la créativité de votre équipe.

Des ateliers ludiques et amusants.

Des moments de partage uniques et originaux dans un cadre atypiques.



*Avec près de 10 ans d'expériences en Hôtellerie 4****, 5*****
et Palaces, en France et à l'International, avec comme
responsabilité la gestion de plusieurs Spas haut de gamme,
de leurs développements et leurs équipes.
Charlotte, co-fondatrice de la Maison des Ateliers
est votre contact privilégié pour l'organisation
de vos événements.*

Charlotte

la conciergerie
de la **MAISON DES
ATELIERS**

Fabrice

*Depuis près de 35 ans, Fabrice a fait de sa passion
son chemin professionnel. Globe-trotteur, dénicheur
de pépites et véritable homme de terrain, Fabrice a le goût
de la transmission. Meilleur Ouvrier de France
Sommellerie 2007, Master of Port 2010 et Major
de promotion Certification ASI 2021, il excelle
dans ce domaine qu'il aime tant.*





Mathilde

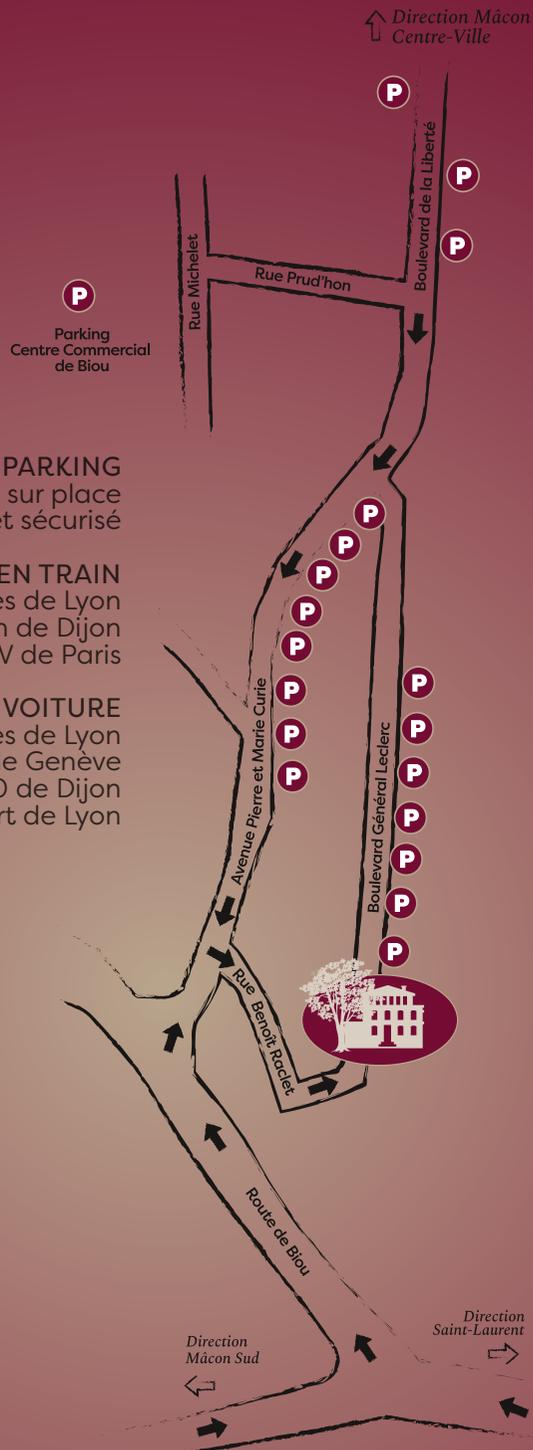
Ardente ambassadrice de La Maison des Ateliers, Mathilde veut en partager tous les secrets à travers des expériences imaginées juste pour vous, jusqu'à la création par exemple, de supports personnalisés lors des évènements. Elle sait conduire chaque projet qui lui est confié avec une exigence et une efficacité exemplaire.

Grâce à son regard expert perfectionné par un parcours au cœur de Spas d'hôtels de luxe et pour de grandes marques, Alicia accompagne chaque projet pour en faire des moments d'exception. Praticienne de soins de métier et passionnée par le bien-être, elle accompagne les événements professionnels de son savoir-faire pour des moments uniques de détente.

Alicia

Salomé

Cheffe, passionnée et curieuse, la cuisine est avant tout, du partage et de la convivialité. Un lieu fédérateur et libérateur de bons souvenirs. Elle crée, imagine et cuisine de délicieux plats pour vous lors de vos séminaires et événements. Pour Salomé, il n'y a de limites que celles de l'imagination. Alors osez pousser les portes de la Maison des Ateliers et partager de merveilleux souvenirs.



PARKING
gratuit sur place
et sécurisé

EN TRAIN
30 minutes de Lyon
1 h de Dijon
1h40 en TGV de Paris

EN VOITURE
50 minutes de Lyon
1h30 de Genève
1h30 de Dijon
Aéroport de Lyon



MAISON DES ATELIERS

29 Boulevard Maréchal Leclerc
71000 Mâcon

03 85 36 74 45

contact@maisondesateliers.com

maisondesateliers.com

maison des ateliers mâcon 

maison.des.ateliers 

CONTACT COMMERCIAL

Charlotte SUGIER

charlotte@maisondesateliers.com

06 65 52 36 41

