



VOTRE SÉMINAIRE AU CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE

NOS SERVICES

À 10 minutes du centre de Grenoble, organisez vos événements au vert et dans un lieu d'exception.

Le Château de la Commanderie vous propose plusieurs espaces modulables pour accueillir vos réunions, séminaires ou événements privés, dans un cadre verdoyant alliant charme historique et confort moderne.

Avec 250 m² de salles baignées de lumière naturelle, nous organisons tous types d'événements jusqu'à 200 personnes :

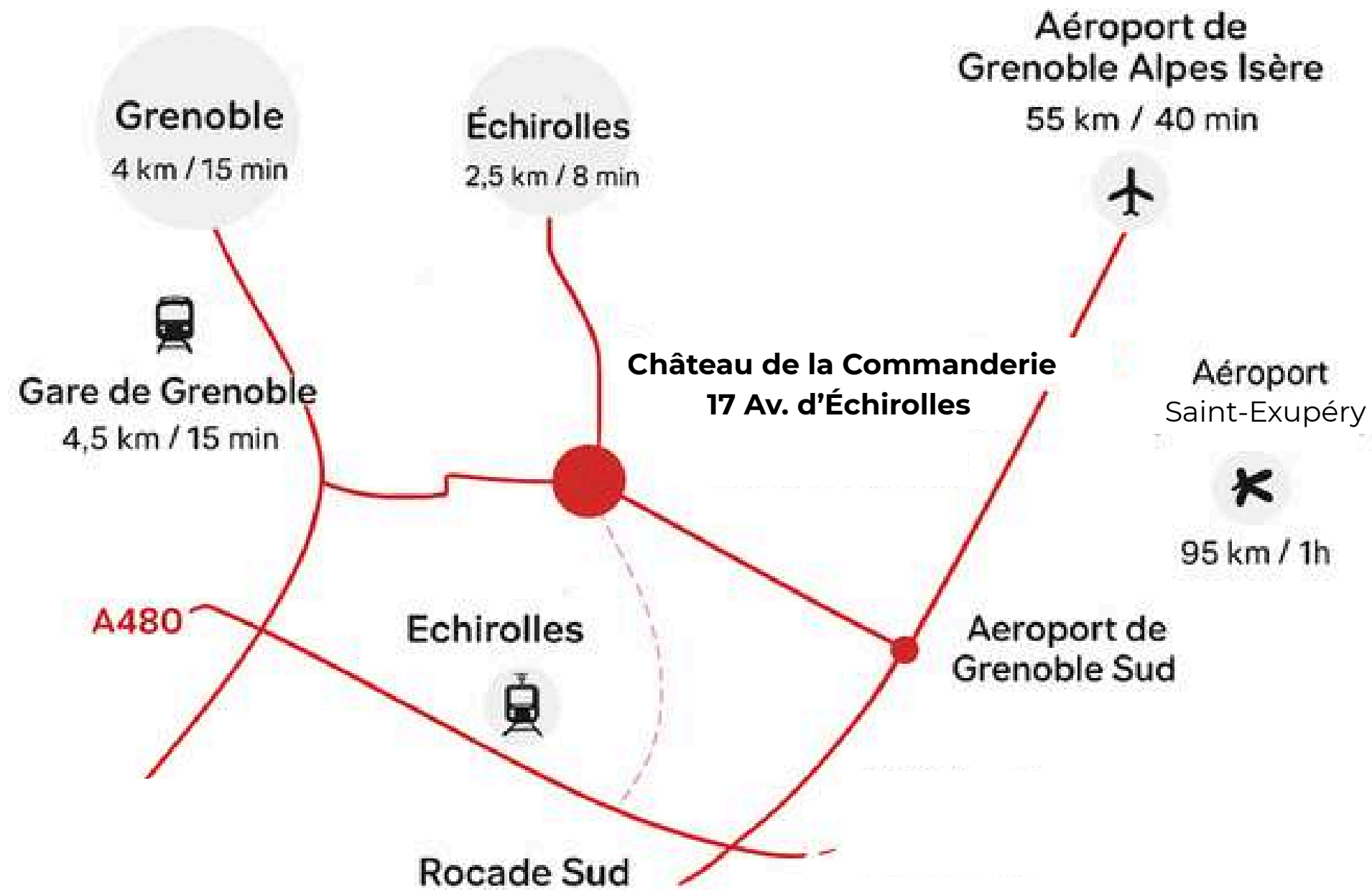
- Séminaires en journée ou résidentiel
- Conférences, réunions stratégiques
- Présentations de produits, lancements de véhicules
- Expositions de matériels
- Cocktails, dîners ou soirées d'entreprise

Tout est réuni pour la réussite de votre événement :

- Salles modulables, lumineuses et entièrement équipées
- Restaurant gastronomique au service rapide
- Menus sur mesure adaptés aux régimes spécifiques
- Espaces communs pour pauses et sous-commission
- Grand parking privé avec bornes électriques
- Accès faciles : vélo, bus, tram, train et / ou avion

****Voir les capacités en annexe (cf. Annexe 1) p.18***

LOCALISATION



Autour :

Grandes villes
Grenoble (5 km / 10 min)
Lyon (110 km / 1h15)
Paris (570 km / 5h30)

Aéroports :

Aéroport de Grenoble Alpes Isère (55 km / 40 min)
Aéroport de Lyon-Saint-Exupéry (100 km / 1h)
Aéroport de Paris-Charles de Gaulle (590 km / 5h45)

Gares :

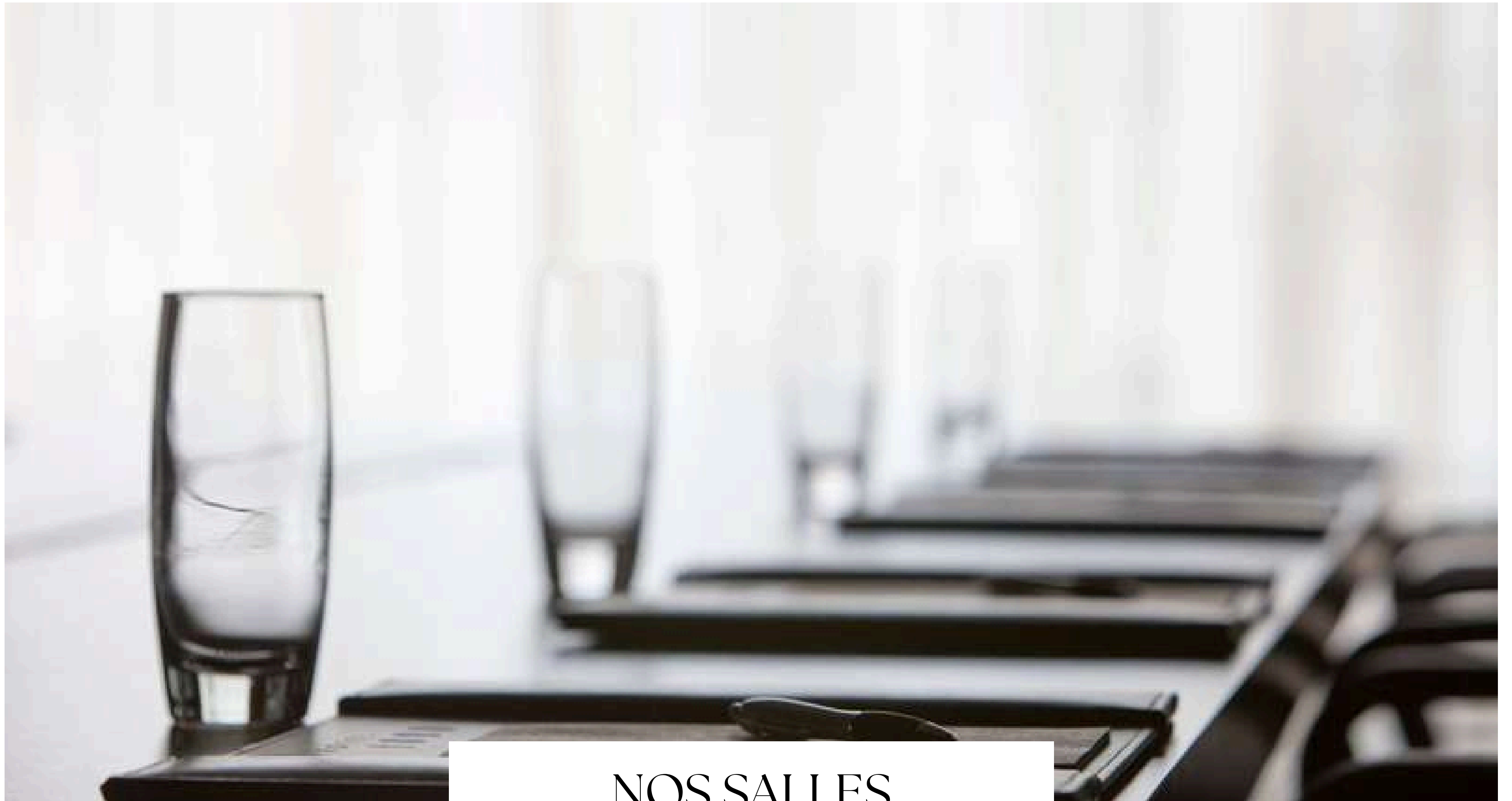
Gare de Grenoble (5 km / 15 min)
Gare d'Échirolles (4 km / 10 min)

Transport local :

Bus C4 — arrêt « Eybens Odyssée » (à 3 min à pied)

Routes principales :

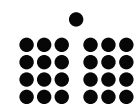
A480 → Rocade Sud → Eybens
A43 (depuis Lyon)
A6 + A48 (depuis Paris)



NOS SALLES

RESTAURANT

Cocktail
250



20

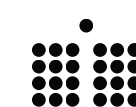
Banquet
170



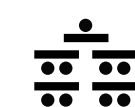
CASTELET



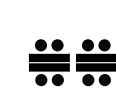
12



20



15



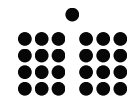
12



CHALET 1



25



50



30



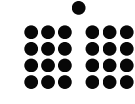
40



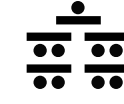
CHALET 2 & 3



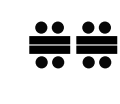
45



80



70



72



JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE : 66.00€ HT

Offrez à vos collaborateurs un cadre inspirant et fonctionnel pour vos réunions ou formations.

Le Château de la Commanderie met à votre disposition des salles de réunions équipées, baignées de lumière naturelle, pour travailler dans les meilleures conditions.

Vous bénéficierez de tout le matériel nécessaire : écran plat tactile, vidéoprojecteur, paperboards, WiFi haut débit, écran de projection, ainsi que des eaux minérales à disposition tout au long de la journée.

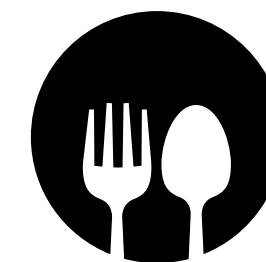
Pour accompagner ce moment de travail, deux pauses gourmandes sont prévues :



Une pause matinale avec café Nespresso,
sélection de thés, jus de fruits frais et viennoiseries.

ET

Une pause après-midi avec des douceurs sucrées pour recharger les batteries en douceur.



Le déjeuner, servi au restaurant du Château, comprend :
Une entrée / Un plat / Un dessert ET les boissons.

En menu unique hors intolérance et/ou allergies.

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

À PARTIR DE : 235€ HT / PERSONNE

Profitez d'une expérience tout compris dans un cadre paisible et raffiné.

Idéal pour vos séminaires résidentiels, formations ou réunions prolongées, le Château de la Commanderie vous propose une formule complète alliant confort, travail et gastronomie.

La journée débute dans une salle de réunion moderne et lumineuse, dotée de tout le matériel nécessaire : écran plat tactile, vidéoprojecteur, paperboards, WiFi haut débit, écran de projection et eaux minérales à disposition

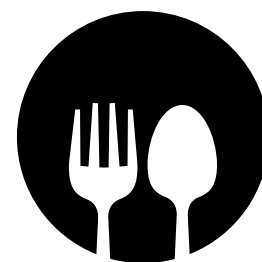
Pour accompagner ce moment de travail, deux pauses gourmandes sont prévues :



Une pause matinale avec café Nespresso, sélection de thés, jus de fruits frais et viennoiseries.

ET

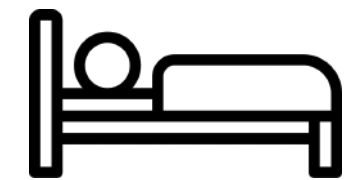
Une pause après-midi avec des douceurs sucrées pour recharger les batteries en douceur.



Le déjeuner, servi au restaurant du Château, comprend :

Une entrée / Un plat / Un dessert ET les boissons.
En menu unique hors intolérance et/ou allergies.

*Tous nos menus sont faits maison et nos produits s'adaptent aux saisons.



Votre soirée se prolonge dans le confort d'une nuitée sur place, suivie d'un petit déjeuner buffet complet, pour démarrer la journée du bon pied.



LE RESTAURANT



UN CADRE INSPIRANT POUR VOS SÉMINAIRES & JOURNÉES D'ÉTUDE

Offrez à vos collaborateurs une parenthèse hors du temps au Château de la Commanderie, un lieu d'exception où travail et sérénité se conjuguent harmonieusement.

Niché dans un écrin de verdure à proximité de Grenoble, notre établissement vous accueille pour vos réunions, journées d'études et séminaires dans une atmosphère propice à la concentration comme au partage.

Le déjeuner, moment clé de votre journée, est orchestré autour du Menu du Chef, élaboré au fil des saisons. Une cuisine soignée, créative et généreuse, qui met à l'honneur les produits frais et locaux. Un véritable instant de dégustation, pensé pour offrir à vos équipes une pause savoureuse et ressourçante.

Dans ce lieu chargé d'histoire, chaque détail est conçu pour faire de votre événement professionnel une expérience fluide, agréable et mémorable.

****Voir les menus en annexe (cf. Annexe 2 & 3) p.21 - p.22***



OPTIONS SUR DEVIS

En complément de vos journées d'étude ou séminaires, le Château de la Commanderie vous propose une sélection d'options sur mesure pour enrichir l'expérience de vos participants.



Prolongez vos événements professionnels dans une ambiance conviviale grâce à notre **apéritif de fin de journée**, servi dans nos salons ou en extérieur selon la saison.

C'est l'occasion idéale pour favoriser les échanges conviviaux et clôturer la journée sur une note chaleureuse.



Pour renforcer l'esprit d'équipe et partager un moment fédérateur, nous organisons également des **activités de team building** dans le parc du domaine.

En lien avec la nature et le cadre unique du Château, ces animations sont pensées pour allier détente, cohésion et plaisir.



Vous préférez une formule plus flexible et décontractée ?

Optez pour **le buffet cocktail**, en remplacement du repas assis, une alternative dynamique qui encourage les interactions entre collaborateurs tout en conservant le raffinement de notre restauration.



Enfin, pour vos **soirées professionnelles**, nous mettons à votre disposition une salle équipée, accompagnée d'un buffet cocktail, pour poursuivre vos présentations ou échanges professionnels dans une ambiance élégante et détendue.



NOS NOUVEAUX VÉLOS ÉLECTRIQUES

À DEUX ROUES

À partir de janvier, le Château met à disposition de ses hôtes une flotte toute neuve de vélos électriques.

Alliant confort, performance et respect de l'environnement, ces vélos sont parfaits pour explorer les environs en toute liberté, que ce soit pour un moment de détente après une journée de séminaire ou pour une activité de cohésion d'équipe.



Une expérience à vivre autrement

Grâce à l'assistance électrique, chacun peut profiter pleinement du paysage, sans effort excessif. Que vous soyez sportif ou simple amateur de balades, partez à la découverte du charme naturel et patrimonial qui entoure le Château.

Parcours recommandé : Boucle Bresson & Eybens :

Distance approximative : 8-10 km

Durée estimée : Environ 45-60 minutes (rythme tranquille, avec pauses)

Dénivelé : Modéré



ITINÉRAIRE SUGGÉRÉ

ÉTAPE 1

Départ : Château de la Commanderie, avenue d'Échirrolles, Eybens.

ÉTAPE 2

Prendre avenue de Bresson vers le Golf de Bresson.
Profitez de la végétation autour, du calme, et de la proximité de la forêt.
Passage devant le golf, jolie vue sur les greens.

ÉTAPE 3

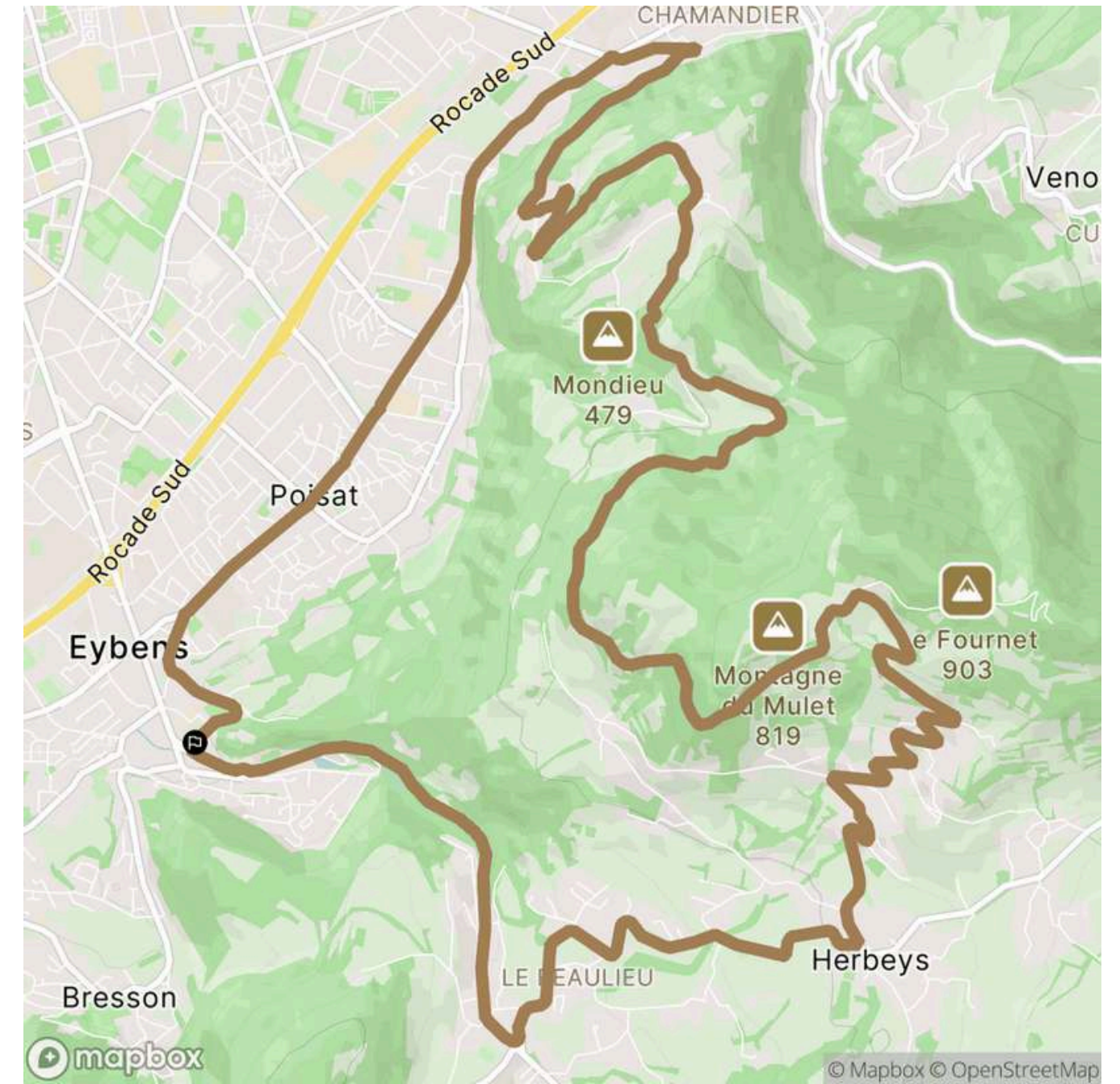
Continuez dans les chemins en lisière de forêt puis descendez vers le centre-bourg d'Eybens.
Traversez des quartiers résidentiels calmes.
Possibilité de faire un arrêt au château d'Eybens ou l'église du village pour admirer l'architecture et le panorama.

ÉTAPE 4

Puis retour vers la nature : emprunter une voie cyclable paisible ou de petits chemins de campagne.
Vous verrez des hameaux typiques, peut-être des fours à pain locaux, ou des maisons anciennes.
Belle opportunité pour des photos ou une pause.

ÉTAPE 5

Enfin, retour au Château de la Commanderie.





AFTER WORK

ET APRÈS ?

Prolongez vos journées de travail dans un cadre élégant et chaleureux.

Nous vous invitons à notre after work au Château de la Commanderie, l'occasion idéale pour décompresser et échanger avec vos collègues dans une atmosphère conviviale.

Venez profiter de notre bar convivial, de nos cocktails et boissons sélectionnées, et laissez-vous séduire par notre cadre unique alliant charme historique et confort moderne. Que ce soit pour un moment de détente ou pour partager un bon moment entre collègues, notre after work est l'événement parfait.

Pour plus d'informations et réservations, merci de contacter notre service commercial :

julie@commanderie.fr



ANNEXE 1

	Surface (m2)	U	Cinéma	Classe	Ilots	Banquet	Cocktail
Chalet 1	55	25	50	30	40		
Chalet 2	45	17	25	15	24		
Chalet 3	45	22	25	15	24		
Chalet 2 + 3	90	45	80	70	72		
Chalet 1 + 2 + 3	150	45	110	80	72		
Castelet	35	12	20	15	12		
Restaurant	160		100			170	250

ANNEXE 2 & 3

Laissez-vous séduire par nos menus entièrement faits maison, préparés avec des ingrédients frais et de saison, pour vous offrir une expérience gourmande qui évolue au fil de l'année.

Découvrez nos menus aux pages suivantes




MENU BUSINESS

59€ HT

Sans boisson / Without drink

ENTRÉE / STARTERS

Œufs Parfaits, Velouté de Courgette & Menthe Émulsion feta, olives 
Kalamata Poached Egg, Zucchini and Mint Velouté, feta emulsion,
kalamata olives

Caillette de la Commanderie

Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée, jus de viande à la noix

Traditional Meet Balls "Caillette", Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney, meat and walnut gravy sauce

PLATS / MAIN COURSES

Magret de Canard Rôti

Fondue de céleri branche et pleurotes d'Eybens, émulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of dauphinois gratin, pomegranate sauce

Tentacules de Poulpe Braisées & Saucisse de Chorizo

Purée de pois chiches, jus corsé
Braised Octopus Tentacles and Chorizo Sausage, mashed chickpeas, gravy sauce

DESSERTS

Pavlova Ondulée

Ananas rôtie et fruit de la passion, glace basilic
Wavy Pavlova, roasted pineapple and passion fruit, basil ice cream

Brownie Chocolat - Noisette

Chantilly vanillé, crème anglaise, glace vanille de Madagascar
Chocolate-Hazelnut Brownie, vanilla whipped cream, crème anglaise, Madagascar vanilla ice cream

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.
*For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France
Beef, poultry, duck, pork from France





MENU GALA

69€ HT

Sans boisson / Without drink

ENTRÉE / STARTERS

Marbré de Foie Gras au Kaki Pomme & Pistache Chutney de kaki, brioche maison
Foie Gras with Khaki Apple and Pistachio with khaki chutney and homemade brioche

Gravlax d'Omble Chevalier

Taboulé de chou-fleur colorés aux agrumes vanillés, espuma cardamome
Arctic Char Gravlax, colorful cauliflower tabbouleh with vanilla-infused citrus, cardamom espuma

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Bœuf Snacké

Raviole croustillante, purée de carottes des sables, amandes fumées, sauce aux pruneaux
Seared Beef Fillet with crispy ravioli, mashed carrot purée, smoked almonds, prune sauce

Pavé de Sandre Poêlé

Variation de patate douce, salsifis confits, gambas croustillante, jus de carapaces et coco
Pan-Seared Zander Fillet with sweet potato, salsify chutney, crispy prawn, shellfish-coconut sauce

DESSERTS

Poire pochée, Ganache Montée Dulce

Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poached Pear, Dulce Whipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nut sprinkles

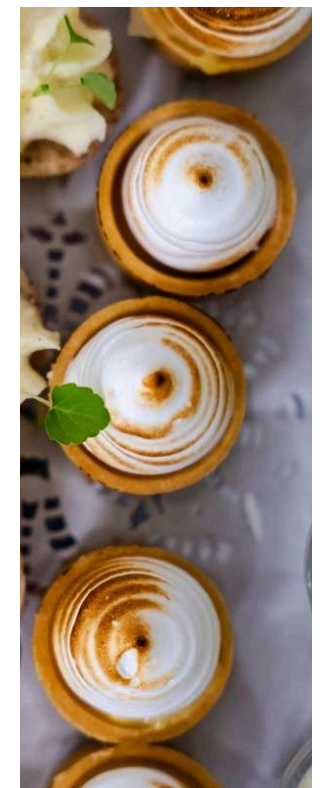
Bavaroise Banane

Crèmeux chocolat-café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate-coffee cream, crumble, banana flambée sorbet

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.
*For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France
Beef, poultry, duck, pork from France







CONTACT

17 Av. d'Echirolles, 38320 Eybens

Téléphone : 04.76.25.34.58 / E-mail : resa@commanderie.fr / Site internet : www.commanderie.fr

Commerciale : Julie@commanderie.fr

