

QUI SOMMES-NOUS ?

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

Entièrement privatisé, c'est le lieu idéal pour souder vos équipes à travers des expériences pleines de sens et un engagement pour un monde plus durable.

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



1h2o de Paris Bercy



2h de Paris



1h d'Orléans





LE HAMEAU

Deux maisons dédiées à vos équipes

Ancienne ferme céréalière des hospices de Sullysur-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 selon les saisons.



9 chambres



20 lits



60 personnes

LES ESPACES COMMUNS



Une grande cuisine baignée de lumière

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 **65m2** avec vidéo projecteur et de **30m2** tout équipée accueilleront vos réunions et team buildings.



Une terrasse donnant sur la forêt

Au cœur de notre jardin et de ses nombreux espaces (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 a sa décoration particulière et porte le nom d'une variété de noisettes.











Wifi

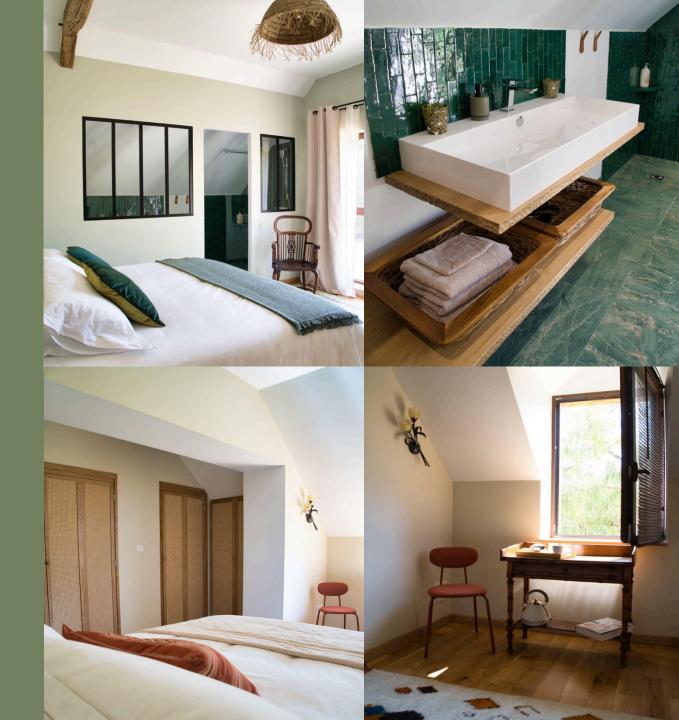
King size

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 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

Cuisinez autour de la noisette et des plantes de notre jardin

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

Ses ateliers cuisine sont une riche expérience de découverte de nouvelles saveurs et du plaisir 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.



LES AUTRES ACTIVITÉS

Saveurs & Bien-être

Séance de méditation ou préparation mentale avec notre coach

Massages détente ou thaï

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 Germigny-des-Près

























FORFAITS*

	Le Forfait Découverte (1 journée)	Le Forfait Essentiel (2 jours & 1 nuit)	Le Forfait Immersion (2 jours & 1 nuit)
Location du Hameau	1 400€	2800€	2 800€
Petit déjeuner	300€	300 €	300 €
Déjeuner**	900€	1800€	1800€
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 vins - menus selon les saisons et ajustable 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

<u>10h30</u>

Arrivée à la Gare de Gien depuis Paris

<u>11hoo</u>

Transfert au Hameau par taxi

11h30 - 13h00

Séance de préparation mentale

13hoo - 14h3o

Déjeuner préparé par notre chef

<u>14h30 – 15h30</u> Séance de travail <u>15h30 - 16h00</u>

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

8hoo - 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



AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR BIENTÔT

Pour toute demande de renseignement, contactez Nathalie et Benjamin : 07.81.35.50.44 hameauduperrat@gmail.com

