



CHÂTEAU DE SAINT-MARTORY

SÉMINAIRES

JOURNÉES D'ÉTUDES ET ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS



UN LIEU CONFIDENTIEL POUR TRAVAILLER AUTREMENT

À 45 minutes de Toulouse et à 45 minutes de Tarbes, le Château de Saint-Martory offre un cadre prestigieux et exclusif pour vos séminaires, comités de direction et événements d'entreprise.

Avec son vaste domaine, le Château propose des espaces variés, en intérieur comme en extérieur, parfaitement adaptés pour des séminaires de 10 à 120 participants.

Que vous soyez en petit comité ou en équipe élargie, nos espaces modulables s'adaptent à vos attentes. Pour faciliter l'accueil des participants un parking gratuit de plus de 50 places est à disposition.

L'ensemble du domaine est privatisable, offrant ainsi un cadre propice aux échanges et à la concentration, loin des distractions du quotidien.





EN UN COUP D'ŒIL

✓ ACCÈS

À 45 minutes de Toulouse

À 45 minutes de Tarbes

Accès direct depuis l'A64

✓ CAPACITÉ

Jusqu'à 120 participants

3 salles de réunion modulables

Espaces intérieurs et extérieurs

✓ HÉBERGEMENT

12 chambres au cœur du domaine

7 suites au Relais du Château (5 min à pied)

Plusieurs hébergements complémentaires à proximité

✓ SERVICES

Salles équipées de vidéoprojecteurs ou TV connectées et sonorisation

Connexion fibre dédiée

Restauration sur place

Organisation clé en main

Activités sur-mesure

An aerial photograph of a farm complex. In the upper left, there is a large rectangular courtyard with a light-colored paved area, surrounded by several buildings with reddish-brown tiled roofs. A winding path leads from this courtyard towards the right. On the right side, there is a modern building with a curved, light-colored facade and a prominent circular structure on its roof. This building is situated next to a calm river. The surrounding landscape is lush with green grass and dense trees.

NOS ESPACES DE RÉCEPTION À LA MÉTAIRIE

À QUELQUES PAS DU CHÂTEAU, LA MÉTAIRIE REGROUPE
LES PRINCIPAUX LIEUX DÉDIÉS À VOS SÉMINAIRES



NOS ESPACES DE RÉCEPTION À LA MÉTAIRIE

✓ LA SALLE PLÉNIÈRE

Un espace de 160 m² baigné de lumière naturelle, idéal pour des séances plénières jusqu'à 120 participants. Ancienne écurie rénovée, elle conserve son charme d'antan tout en offrant un cadre fonctionnel.

✓ LA SALLE DE RÉUNION

Un espace calme et ensoleillé dans un des bâtiments de la métairie. La salle est équipée pour 20 personnes avec une grande table centrale et un écran connecté.

✓ LA COUR CARRÉE

Avec ses 700 m², elle est idéale pour accueillir de grands groupes. Autour de cette cour, se trouvent la salle plénière, la salle de réunion et le préau, optimisant la logistique de vos événements. L'installation de tentes y est également possible pour de grandes réceptions à l'air libre.

✓ LE PRÉAU

Le Préau de la Métairie, espace rural par excellence, est un cadre idéal pour les repas, après une matinée de travail. Lumineux et accueillant, il peut recevoir jusqu'à 120 personnes debout et 60 personnes assises. Ouvert en été et fermé en hiver avec des bâches transparentes et un système de chauffage efficace, il offre une atmosphère conviviale.





CINQ LIEUX DE VIE AU CHÂTEAU

CHAQUE MOMENT TROUVE NATURELLEMENT SON ESPACE



NOS CINQ SALONS AU CHÂTEAU

✓ LE SALON JAUNE

Pièce maîtresse du Château, le Salon Jaune est un espace élégant et lumineux.

Avec ses 40 m², il se transforme aisément en salle de réunion intimiste pour des groupes jusqu'à 18 personnes.

✓ LE SALON ROUGE

Le Salon Rouge est l'endroit parfait pour se retrouver autour d'un apéritif après une longue journée de travail.

D'une superficie de 35 m², il peut accueillir jusqu'à 30 personnes pour un cocktail.

✓ LA SALLE DES GARDES

La Salle des Gardes est un lieu magique pour les repas. Elle peut accueillir 20 personnes autour d'une ancienne table de monastère. La cheminée majestueuse et un feu crépitant les mois d'hiver créent une ambiance unique.

✓ LE BUREAU DE LA CHAPELLE

L'ancienne Chapelle sert souvent de pièce de travail en petit comité, pour des visioconférences ou des réunions en sous commission.

✓ LE BILLARD

Le salon du Billard, situé sous les combles, est le lieu privilégié pour les fins de soirées autour d'une tisane ou d'un bon verre d'armagnac.



A close-up photograph of a person's hand pointing at a map. The map is titled 'Château de St Martory' and includes details like 'Echelle : 1/2000ème' and 'Ecartèlement : 5m'. The background is blurred, showing other people and foliage.

CRÉEZ DES MOMENTS QUI MARQUENT

DES EXPÉRIENCES SUR-MESURE, PENSÉES POUR VOUS



NOS ACTIVITÉS

✓ TIR À L'ARC

À partir de 36 € / personne - 10 pers. min. 1h / session

Accessible à tous, même sans formation préalable. L'activité est encadrée par un archer professionnel.

✓ YOGA & VOYAGE SONORE

À partir de 30 € / personne - 10 pers. min. 1h ou 2h / session

Un moment de détente et de recentrage. Nous organisons désormais des séances de yoga et des voyages sonores au son de bols tibétains. Ces activités peuvent être proposées ensemble ou séparément.

✓ COURSE D'ORIENTATION

À partir de 42 € / personne - 10 pers. min. 2h / session

Un défi collectif sur les 40 hectares du domaine. Notre partenaire spécialisé, Olivier Thomas, a cartographié la propriété. Le but du jeu est de trouver le plus rapidement possible des balises, à l'aide d'une carte et éventuellement d'une boussole. Olivier propose plusieurs niveaux de courses d'orientation qui vont de la simple chasse au trésor à un réel défi physique en agrandissant la surface de jeu et en durcissant les conditions.

✓ MURDER PARTY

À partir de 60 € / personne - 15 pers. min. 2h / session

Une expérience immersive et ludique. Idéale pour une après-midi ou soirée d'intrigue dans un lieu qui se prête parfaitement à ce genre de Cluedo grandeur nature.



NOS ACTIVITÉS

✓ OLYMPIADES

À partir de 20 € / personne - 15 pers. min. 2h / session

Des défis ludiques pour renforcer la cohésion autour de mini-épreuves sportives qui encouragent la coopération, la communication et l'entraide.

✓ COURS DE CUISINE

À partir de 45 € / personne - 8 pers. max. 3h / session

Une expérience gourmande avec notre chef Otavio qui propose des cours de cuisine sur mesure et s'adapte à vos envies. Cet atelier a lieu dans notre espace traiteur pour des groupes de 8 personnes maximum. Il est suivi par une dégustation des plats réalisés sur place.

✓ JEUX LIBRES

Pétanque : Associez tradition et festivité avec une partie de pétanque dans les allées du château et pourquoi pas sa version spéciale, la "Pétanque Champagne Party©"

Fléchettes : Une alternative discrète, même lorsque le temps se couvre.

Nous proposons aussi ping-pong, mölkky, badminton, football, jeux de société...

✓ BALADE À VÉLO À PROXIMITÉ

À partir de 60 € / personne - 8 pers. min. 3h / session

Découvrir les environs autrement avec notre partenaire Laurent, spécialiste du VTT électrique, qui propose de superbes balades autour du château. Il adapte l'itinéraire au niveau du groupe.





HEBERGEMENTS

19 CHAMBRES RÉPARTIES
ENTRE QUATRE BÂTIMENTS DISTINCTS



NOS HERBERGEMENTS

Le Château dispose de sept suites raffinées, complétées par quatre chambres à la Métairie, une suite à la Conciergerie, et sept suites modernes au Relais du Château. Grâce à nos hébergeurs partenaires, nous pouvons accueillir jusqu'à 30 personnes en chambres individuelles, avec un service de navette en option.

✓ LE CHÂTEAU

Charme d'époque et confort contemporain, les sept suites du Château sont décorées avec soin par le propriétaire. Chaque chambre raconte une histoire.

✓ LA MÉTAIRIE

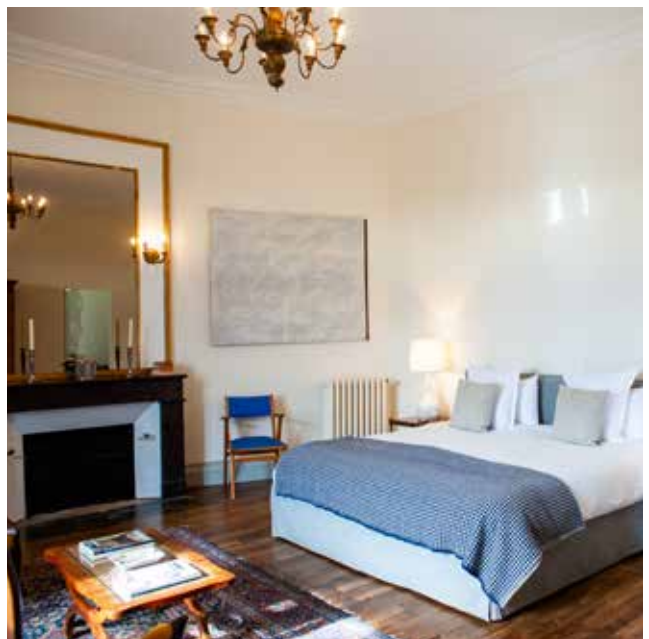
Située face au Château, la Métairie propose un hébergement confortable pour les participants. Elle dispose de deux suites et de deux chambres qui partagent une salle de bains.

✓ LA CONCIERGERIE DU CHÂTEAU

Un espace privé pour plus d'autonomie. Datant des années 1850, la Conciergerie néo-gothique dispose d'un salon, d'une cuisine équipée et d'une grande suite, en faisant un hébergement idéal pour les intervenants souhaitant un espace privé tout en restant connectés à l'événement.

✓ LE RELAIS DU CHÂTEAU

Une annexe indépendante à cinq minutes à pied des grilles du Château. Elle propose sept suites avec des lits twinnables, qui peuvent être réservés de manière indépendante. La bâtisse des années 1920 comprend quatre salons et une belle piscine.





NOS OFFRES & TARIFS



CRÉER L'EXPÉRIENCE QUI VOUS RESSEMBLE

✓ **JOURNÉE D'ÉTUDES** - DEGRESSIF A PARTIR DE 75 € / PERSONNE

Café d'accueil

Déjeuner – *menu buffet*

2 pauses gourmandes

✓ **SÉMINAIRE** - DÈS 315 € / PERSONNE
UN JOUR ET UNE NUIT

Apéritif

Dîner – *menu bistro*

Nuitée

Petit-déjeuner

Déjeuner

Pause gourmande

✓ **IMMERSION** - DÈS 415 € / PERSONNE
DEUX JOURS, UNE NUIT

Café d'accueil

Déjeuner - *menu buffet*

Pause gourmande

Apéritif

Dîner - *menu bistro*

Petit-déjeuner

Déjeuner - *BBQ ou menu bistro*

Pause gourmande



UNE CUISINE, TROIS MENUS

UNE CARTE DE SAISON, ÉLABORÉE PAR NOTRE CHEF PRIVÉ



MENU BUFFET ENTREPRISE

Inclus dans la formule Journée d'étude

COIN SALÉ

Assortiment de Charcuteries locales (SU)
Crudités croquantes & houmous (SE)
Dés de poulet à la crème et au soja (G, SO, L)
Pommes de terre rôties

FROMAGES & SALADE

Plateau de fromages (L)
Salade fraîche et colorée du moment (M)

COIN SUCRÉ

Glaces artisanales et locales de chez Kim (L, FC)
Fruits de saison

Pain, eau plate et pétillante, café et service inclus.



Allergènes : L (lait), FC (fruits à coque), M (moutarde), SO (soja), SE (sésame), SU (sulfites)

Malgré toutes les précautions prises, nos préparations sont réalisées dans une cuisine manipulant l'ensemble des 14 allergènes réglementaires. Des contaminations croisées peuvent donc survenir. Les sulfites peuvent notamment être présents dans certaines charcuteries, préparations et boissons alcoolisées.

Les propositions et tarifs présentés sont susceptibles d'évoluer en fonction de la disponibilité et du coût des produits, ainsi que de l'évolution de notre offre.



MENU BBQ

Supplément 10 € par personne

SALADES FRAÎCHES

- 🌱 Salade de courgettes marinées à l'huile de sésame et au citron vert, avec des graines de sésame (G, SE, SO)
- Salade de roquette et lard fumé (SU, M)
- 🌱 Salade de penne, tomates cerises et mozzarella au pesto de basilic (G, L, FC)

PLANCHAS

Bœuf (G, SO, SE), poulet (M) et saucisse de Toulouse à la plancha

Dés de Magret de canard laqué au miel (G, SO, SE)

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre et légumes de saison rôtis au thym

DOUCEURS GLACÉES

Glaces et sorbets artisanaux et locaux de chez Kim (L, FC)

Pain, eau plate et pétillante, café et service inclus.



Allergènes : G (gluten), L (lait), FC (fruits à coque), SE (sésame), SO (soja), M (moutarde), SU (sulfites) 🌱 Végétarien

Malgré toutes les précautions prises, nos préparations sont réalisées dans une cuisine manipulant l'ensemble des 14 allergènes réglementaires. Des contaminations croisées peuvent donc survenir. Les sulfites peuvent notamment être présents dans certaines charcuteries, préparations et boissons alcoolisées.

Les propositions et tarifs présentés sont susceptibles d'évoluer en fonction de la disponibilité et du coût des produits, ainsi que de l'évolution de notre offre.



MENU BISTROT

Supplément 15 € par personne

ENTRÉES

- 🌱 Tomate, mozzarella et pesto basilic (L, FC)
- Oeufs mimosa sur crumble salé aux olives noirs (L, O, G)
- Soupe du jour chaude ou froide

PLATS

- Côte de porc, poulet roti ou poisson (P) du jour avec purée (L), légumes d'été et sauce à l'ail (L)
- 🌱 Curry aux légumes et tofu (G, SO, SE, A)

DESSERTS

- Crème brûlée (O, L)
 - Mousse chocolat (O, L)
 - 🌱 Pomme confite et crumble amande (G, L, FC)
-

Pain, eau plate et pétillante, café et service inclus.



Allergènes : G (gluten), O (oeufs), P (poisson), L (lait), S (soja), FC (fruits à coque), SE (sésame), A (arachides) 🌱 Végétarien

Malgré toutes les précautions prises, nos préparations sont réalisées dans une cuisine manipulant l'ensemble des 14 allergènes réglementaires. Des contaminations croisées peuvent donc survenir. Les sulfites peuvent notamment être présents dans certaines charcuteries, préparations et boissons alcoolisées.

Les propositions et tarifs présentés sont susceptibles d'évoluer en fonction de la disponibilité et du coût des produits, ainsi que de l'évolution de notre offre.

A close-up photograph of a bumblebee with black and yellow stripes, perched on a long, slender spike of small white flowers. The background is a soft-focus green, suggesting foliage. The lighting is natural, highlighting the texture of the flowers and the bee's body.

UN LIEU ENGAGÉ,
NATURELLEMENT



NOTRE ENGAGEMENT RESPONSABLE

Au Château de Saint-Martory, nous vivons au quotidien une expérience durable, très respectueuse de son environnement et ancrée dans son territoire.

Notre démarche éco-responsable valorise les richesses locales, limite notre empreinte carbone et préserve la biodiversité pour faire de chaque séminaire un moment plus durable et plus humain.

✓ **UNE APPROCHE ÉCO-RESPONSABLE**

Gestion durable : Tri sélectif, compostage, suppression des plastiques à usage unique, fontaine à eau filtrante.

Mobilité douce : Vélos électriques, covoiturage

Biodiversité : Plantations et valorisation des espaces naturels.

Chauffage : Les salles de réunion sont équipées de poêles à bois pour utiliser le produit de notre exploitation forestière.

✓ **UNE CUISINE ENGAGÉE**

Produits locaux et bio

Options végétariennes et zéro déchet

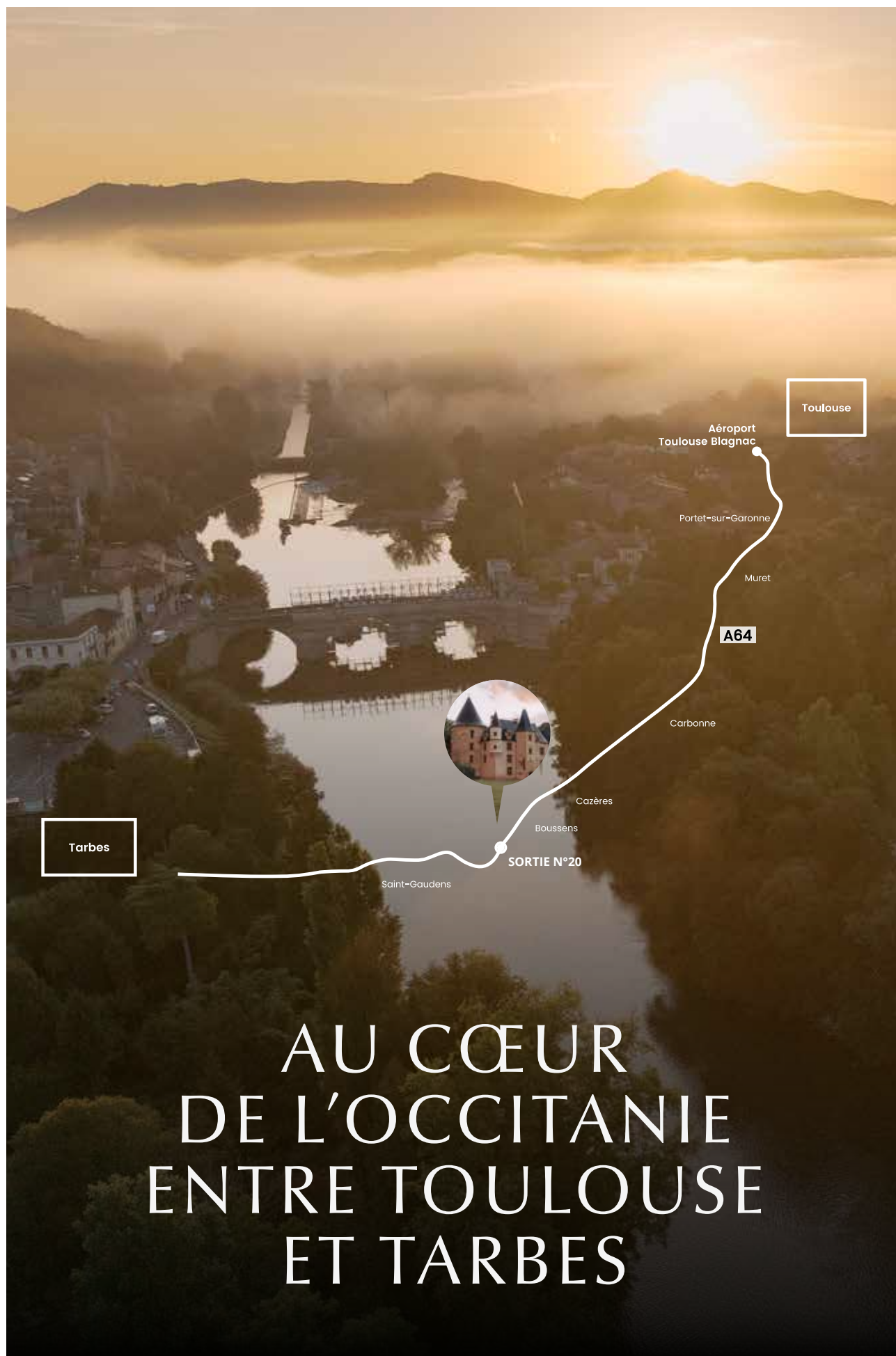
Potager et poulailler du domaine

✓ **UNE RESPONSABILITÉ SOCIALE**

Égalité & inclusion

Accessibilité des espaces

Ancrage local et collaborations régionales



Toulouse

Aéroport
Toulouse Blagnac

Portet-sur-Garonne

Muret

A64

Carbonne

Cazères

Boussens

SORTIE N°20

Saint-Gaudens

Tarbes

AU CŒUR
DE L'OCCITANIE
ENTRE TOULOUSE
ET TARBES



UN ACCÈS RAPIDE DEPUIS LES PRINCIPAUX PÔLES DE LA RÉGION

✓ **EN VOITURE**

Le Château de Saint-Martory est situé à mi-chemin entre Toulouse et Tarbes, à 45 minutes par l'A64. La sortie n°20 de l'autoroute est à 3 kilomètres de la propriété

Depuis Toulouse 70 km

Depuis Tarbes 85 km

Depuis Pau 128 km

✓ **EN TRAIN**

Gare de Boussens à 6 Km (9 minutes)

✓ **EN AVION**

Aéroport Toulouse-Blagnac

Aéroport Tarbes Lourdes-Pyrénées

Aéroport Pau-Pyrénées



CHÂTEAU DE SAINT-MARTORY

CONTACTEZ-NOUS

Château de Saint-Martory, 31360 Saint-Martory

Ligne fixe : +33 5 61 87 68 59

Whatsapp : +33 6 18 47 15 49

jfdelort@saintmartory.com

www.saintmartory.com

Suivez-nous sur

[Instagram](#) | [Linkedin](#)