
Bienvenue
**À LA RÉSIDENCE
CHÂTEAU DU MÉE**



Résidence Hôtelière
Appart'Hôtel, Restaurants & Événements Privés et Professionnels

571 avenue Jean Monnet - 77350 LE MEE SUR SEINE

Tél : 07.66.18.31.26 - commercial@rcdm.fr

www.rcdm.fr



CONTEXTE

Au cœur d'un parc boisé de 7 hectares, dans un écrin de charme, de verdure et dans un cadre intimiste, la **Résidence Château du Mée** située au Mée-sur-Seine (77) conjugue **quiétude, élégance, convivialité, confort complet et accueil «sur mesure»**, pour vos séjours, aux portes de Melun.

Notre résidence hôtelière **3 étoiles** met à votre disposition de nombreuses prestations afin d'organiser le séjour qui vous convient : **des appartements** tout équipés, **5 salles de réunion**, un restaurant français bistrannique **La Table du Château** et une pizzeria conviviale **L'Italien** , ainsi qu'un **bar**, une **piscine intérieure chauffée** et une **salle cardio ...**



ROMANE DAÏAN

COMMERCIALE

romane.daian@rcdm.fr | 01.81.18.02.14



NATACHA MINATCHY

ATTACHÉE COMMERCIALE

commercial@rcdm.fr | 07.66.18.31.26

Vos interlocutrices, **Romane** et **Natacha**, vous accompagneront à chaque étape : de la préparation de votre séminaire, anniversaire, départ à la retraite ou tout autre événement, jusqu'à son déroulement et son suivi après la prestation.



SOMMAIRE

<u>PRÉSENTATION</u>	04
<u>LES SALLES</u>	05
<u>ÉVÉNEMENTS RÉALISABLES</u>	08
<u>LA TABLE DU CHÂTEAU</u>	11
<u>L'ITALIEN AUTENTICA</u>	12
<u>LE COCKTAIL</u>	13
<u>BOISSONS APÉRITIF</u>	14
<u>MENUS DE GROUPE</u>	15
<u>DESSERTS EN OPTION</u>	17
<u>SOIRÉE OPEN BAR</u>	18
<u>NOS PARTENAIRES</u>	19
<u>ACCÈS À LA RCDM</u>	20
<u>HÉBERGEMENT</u>	21
<u>NOS CLIENTS FIDÈLES</u>	22
<u>TÉMOIGNAGES CLIENTS</u>	23




Résidence
Château du Mée


LA TABLE
du Château



SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS AUX PORTES DE MELUN

Facilement accessible depuis Paris et à proximité des aéroports et **grands axes routiers**, la Résidence Château du Mée est un lieu idéal pour l'**organisation de séminaires et événements professionnels** en Seine-et-Marne.

Elle propose plusieurs salles, dont un auditorium équipé d'une scène et d'un écran géant, pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes assises. Son **parc de 7 hectares offre également un cadre verdoyant pour vos événements en extérieur.**

Pour les **séminaires résidentiels**, la résidence dispose d'**appartements sur place** et du **restaurant La Table du Château** pour vos **repas d'affaires**, ainsi que d'**espaces de détente** (bar, piscine et espace cardio).



LES SALLES

Découvrez nos espaces de réception, conçus pour accueillir vos événements privés et professionnels dans les meilleures conditions. Modulables et entièrement équipés, nos salles s'adaptent à tous vos besoins pour garantir la réussite de votre projet.

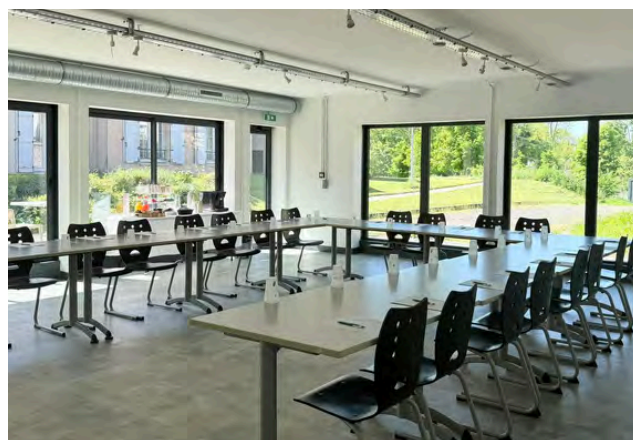
LA GRANGE 1

La Grange 1 offre **95 m²** modulables pour accueillir **jusqu'à 60 personnes** en configuration théâtre. Elle bénéficie d'une **lumière naturelle généreuse**, de poutres apparentes et d'un **accès direct au balcon donnant sur le parc**. Équipée d'un **vidéoprojecteur HDMI**, de **sanitaires** et d'un **local de stockage**, elle combine confort et praticité pour tous vos événements professionnels ou privés.



LA GRANGE 0

La Grange 0, **90 m²**, située en RDC peut accueillir **jusqu'à 60 personnes** en configuration théâtre. Baignée de **lumière naturelle** et avec accès à la terrasse du parc, elle dispose de **sanitaires**, d'un **vidéoprojecteur HDMI** et d'un **local de stockage**, offrant un cadre pratique et agréable pour vos événements.



L'AUDITORIUM

L'**Auditorium**, d'une superficie de **140 m²** avec scène intégrée, peut accueillir jusqu'à **80 personnes assises** et **120 personnes debout**. Doté d'une **régie son et lumière**, d'un **écran géant** (connexion **HDMI**) et de **sanitaires** à proximité, il offre un cadre parfaitement équipé pour l'organisation de **spectacles, stand-up, conférences, séminaires, mariages, cocktails** ou présentations d'envergure. Cet **espace polyvalent** s'adapte aussi bien aux événements professionnels qu'aux célébrations privées.



LA DÉPENDANCE

La **Dépendance**, **19 m²** au 1er étage au-dessus du restaurant, accueille jusqu'à **12 personnes** en disposition **pavé**. Idéale pour **sous-groupes, comités de direction** ou **petites formations**, elle bénéficie de **lumière du jour** et d'un **écran TV** avec **connexion HDMI**.



L'ESCALE

Nous proposons la salle **L'Escale**, un espace de **27 m²** idéal pour de **petits sous-groupes ou ateliers**. Située au **sous-sol du château**, elle dispose d'une **table modulable** et d'un **accès extérieur**, offrant une solution pratique pour des **réunions ponctuelles** ou des **séances de travail en petit comité**.



DES SALLES MODULABLES

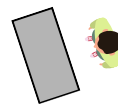
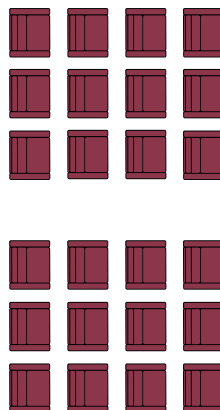
Nos espaces sont **pensés pour s'adapter à vos événements** : réunions, séminaires, ateliers ou conférences. **Plusieurs configurations** sont possibles selon la taille de votre groupe et vos besoins :

- **Théâtre / conférence** : pour accueillir un grand nombre de participants assis.
- **Pavé / réunion** : tables disposées pour le travail en groupe ou ateliers.
- **U / en carré / en îlots** : parfait pour favoriser les échanges et la discussion.
- **Cocktail / debout** : pour des événements plus informels ou des pauses conviviales.

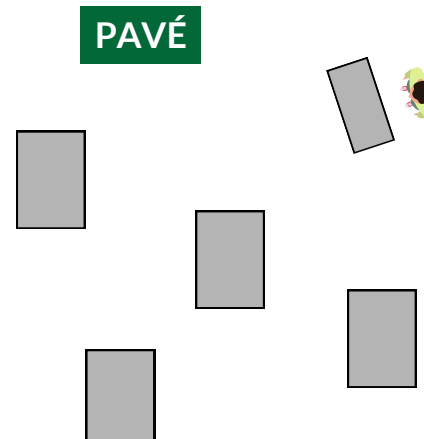
Chaque salle peut être modulée en fonction du nombre de participants et du type d'événement. Des schémas visuels accompagnant ce guide vous permettront de vous projeter facilement dans l'agencement des espaces. **Nos commerciales** sauront vous conseiller sur la salle et la disposition les plus adaptées à votre événement.

Quelques exemples 👁️ :

THÉÂTRE



PAVÉ



LES ÉVÉNEMENTS RÉALISABLES

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

SÉMINAIRES

Forfaits à partir de 10 personnes.

Le forfait comprend un ensemble de prestations tarifées par personne.

La journée d'étude comprend :

- La location de salle en journée (8h00-17h00)
- Les pauses matin et après midi
- Le déjeuner : 3 plats, eaux et café (forfait vin possible) | [Découvrez nos menus !](#)

La ½ journée d'étude comprend :

- La location de salle à la demi-journée (8h00-13h00 ou 13h00-17h00)
- La pause matin OU après midi
- Déjeuner OU dîner : 3 plats, eaux et café (forfait vin possible) | [Découvrez nos menus !](#)

Le Séminaire Résidentiel* ou ½ Séminaire Résidentiel comprend :

- La location de salle en journée (ou ½ journée) (8h00-17h00)
- Les pauses matin et (ou) après midi
- Le déjeuner : 3 plats, eaux et café (forfait vin possible) (OU) [Découvrez nos menus !](#)
- Le dîner : 3 plats, eaux et café (forfait vin possible) [Découvrez nos menus !](#)
- La chambre single ou partagée (twin)
- Le petit déjeuner

Le Séminaire Résidentiel ou ½ Séminaire Résidentiel peut être **single ou **twin**. Dans tous les cas, il s'agit d'un **forfait par personne**.*



REPAS D'AFFAIRES

Avec menu à La Table du Château ou L'Italien



TEAM BUILDING

En salle ou en extérieur



EVENEMENTS PRIVÉS

MARIAGES

Découvrez notre Menu du Château !



ANNIVERSAIRES

Découvrez notre Menu du Château !




Résidence
Château du Mée

 LA TABLE
du Château  L'Événement

Les événements cités sont donnés à titre indicatif. La Résidence Château du Mée organise tout type d'événement, professionnel ou privé, et s'adapte à vos besoins pour créer un événement sur mesure.

RESTAURANT

La Table du Château



Restaurant à l'ambiance feutrée et chaleureuse, vous êtes ici dans un endroit niché en pleine nature, aux portes de Melun.

Au Mée-sur-Seine, la Table du Château conjugue la convivialité et l'élégance : le lieu est alors idéal pour vos soirées romantiques, vos déjeuners ou diners d'affaires ou vos célébrations entre amis autour de plats qui mettent à l'honneur les grands classiques de la cuisine française, revisités par un chef passionné.

**Restaurant Bistronomique
de cuisine traditionnelle
française et créative.**





RESTAURANT

L'Italian



Sous ce nom chantant se cache l'accord parfait entre une équipe 100% italienne et des produits faits maison dans les règles de l'art italien !

Une association savoureuse réunie dans un lieu chaleureux & raffiné au sein même de la Résidence Château du Mée.

✔ Leur volonté, vous faire redécouvrir la pizza comme vous n'en aurez jamais goûté le tout dans une ambiance à l'italienne, un défi plus ambitieux que de redresser la Tour de Pise !

✔ Amoureux de la cuisine italienne, parents, enfants mais aussi clients d'affaires, cette adresse vous proposera une offre de restauration complète, un vol direct France - Italie, aller retour.



LE COCKTAIL

Forfait 3 pièces cocktail | 9.00€ TTC / personne

Forfait 6 pièces cocktail | 17.00€ TTC / personne

Forfait 11 pièces cocktail | 29.00€ TTC / personne

Forfait 20 pièces cocktail | 43.50€ TTC / personne

Un assortiment de plusieurs pièces cocktails - Format DEBOUT

Les Pièces Froides

Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef

Les toasts

Les assortiments

Les mini club sandwich

Les verrines

Les tartares

Les rillettes

Les Pièces Chaudes

Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef

Les brochettes

Les mini formats

Les Pièces Sucrées

Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef

Les mini formats sucrés

Les assortiments mini sucrés

Les verrines

Pièce cocktail à l'unité

3.50€ TTC

Pain surprise (à l'unité)

59€ TTC

Fromage au buffet

10€ TTC/pers

(sélection de fromages classiques, choisie selon les arrivages et les retours du marché)

Animation cooking show à partir de 10 personnes

11€00 TTC/pers

Plancha - foie gras poêlé ou découpe de jambon ou

Saint jacques snackées

Le chef se réserve le droit de modification en fonction de la saison et des retours de marché

BOISSONS APÉRITIF

Ce petit quelque chose qui change tout.

Tous nos forfaits sont accompagnés de mélanges salés

Cocktail en carafe - 1L | environ 6 personnes

Sangria	30€ / litre
Punch	32€ / litre
Apérol	35€ / litre
Kir	28€ / litre
Cocktail de fruits sans alcool	13€ / litre

Nos bières

Fût de bière Affligem environ 80 verres (20L)	205€ / fût
Fût de bière Moretti environ 80 verres (20L)	180€ / fût
Blade de bière Affligem environ 32 verres (8L)	120€ / blade
Blade de bière Moretti environ 32 verres (8L)	110€ / blade

Les pétillants

Prosecco	7€ / verre 31€ / bouteille
Champagne Gremillet	11€ / verre 59€ / bouteille
Champagne Mercier	12€ / verre 64€ / bouteille
Kir au verre	7.50€ / verre

Droits de bouchon

Si vous désirez fournir vos propres boissons, des droits de bouchons seront appliqués

Soft	1.50€
Vin Crémant	9€
Champagne	15€
Alcool fort	14€

Apéritif avec service.

LES MENUS DE GROUPE

Chaque événement étant unique, votre repas doit l'être aussi.



MENU *Plaisir*

ÉDITION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Croustillant de brie au miel, Mesclun de salade jeunes pousses
ou

Velouté glacé de petits pois menthe, fromage frais citronné
ou

Salade de fregola sarda, légumes grillés



Filet de poisson selon arrivage, beurre blanc ciboulette
ou

Cuisse de poulet façon colombo
ou

Paleron de bœuf fondant, sauce bordelaise



Tartelette au chocolat, amandes grillées
ou

Salade de fruits frais, sorbet du moment
ou

Entremets croquant mangue-passion, coulis exotique

39€ TTC / PERSONNE



MENU *Gourmand*

ÉDITION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Tomates d'antan, burrata et pesto basilic
ou

Œuf poché au caviar d'aubergine, crème de parmesan
ou

Glacé de légumes verts, crème fouettée au piment d'Espelette
ou

Ravioles du Dauphiné, crème de courgettes

Escalope de saumon, beurre aux agrumes
ou

Suprême de poulet à la provençale
ou

Filet de dorade, sauce vierge
ou

Pièce du boucher, sauce au poivre

Mi-cuit au chocolat, coulis de framboises
ou

Tarte au citron meringuée
ou

Fraises marinées au basilic, sorbet citron
ou

Finger de tiramisu glacé

49€ TTC / PERSONNE

Boissons incluses

- Eaux minérales
- Café ou Thé

Double choix & Options végétariennes sur demande

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché

Forfait vin sur demande (il s'agit d'un forfait par personne)

Vin blanc (25cl/personne)

6.00€ TTC

Vin rouge (25cl/personne)

6.00€ TTC



Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.



MENU

Du Château

ÉDITION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Gravlax de truite saumonée, crème acidulée et perles de yuzu

ou

Œuf parfait, velouté forestier, chips de speck

ou

Tatin d'échalotes, escalope de foie gras poêlée,
jus corsé au Porto



Grenadin de veau, sauce à la truffe

ou

Dos de cabillaud, émulsion de champagne

ou

Filet de canette, miel de fleurs



Croustillant du Château, coulis de fruits rouges

ou

Pavlova, fraises et framboises

ou


Sablé breton, tartare d'ananas, crème fouettée à la coco


68€ TTC /PERSONNE

Boissons incluses

- Eaux minérales & vin à discrétion
- Café ou Thé

Double choix & Options végétariennes sur demande 

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché 

Nappage des tables & serviettes en tissu 

Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.



BUFFET DE GROUPE

La convivialité !

44.00€ TTC / personne | à partir de 30 personnes

Les Entrées Froides

Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef

Salade de pâtes à l'italienne

Plateau de charcuterie

Taboulé à la menthe

Crevettes bouquet

Saumon fumé

Panaché du maraîcher

Les Plats Chauds

*Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef
Servi en Chafing Dish*

Filets de poisson selon arrivage, lait de coco et cebettes

—◆—◆—◆—
Suprême de poulet au vinaigre balsamique

Légumes selon la saison

Fromages

Les Desserts

Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef

Salade de fruits frais

Assortiment d'entremets

Assortiment de tartes

Boissons incluses

- Eaux minérales
- Café ou Thé

Forfait vin sur demande

Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.



GIRO PIATTI

Repas de groupe à l'italienne. Buon appetito !

A partir de 10 personnes - jusqu'à 40 personnes

39€ TTC / personne

Salle de L'Italiano privatisée - servi en format buffet

Antipasti du Chef

**Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef
Servi en format Buffet**

Un assortiment de plusieurs entrées froides



Giro Piatti

**Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef
Servi en Chafing Dish**

*Un plat de variété de pâtes à volonté
et*

Une farandole de pizzas différentes, servie progressivement dont une proposition végétarienne



Dolci

**Liste suggestive, susceptible de varier selon l'inspiration du Chef
Servi en format Buffet**

Un assortiment de plusieurs desserts typiques italiens

Boissons incluses

- Eaux minérales
- Café ou Thé

Forfait vin sur demande

Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.



LA TABLE
du Château



AGRÉMENTEZ VOS REPAS AVEC...



ROUE DE BRIE DE MEAUX

Fromage local emblématique, au goût authentique.

- 66€ pièce



ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages classiques, choisie selon les arrivages et les retours du marché.

- 10€ par personne



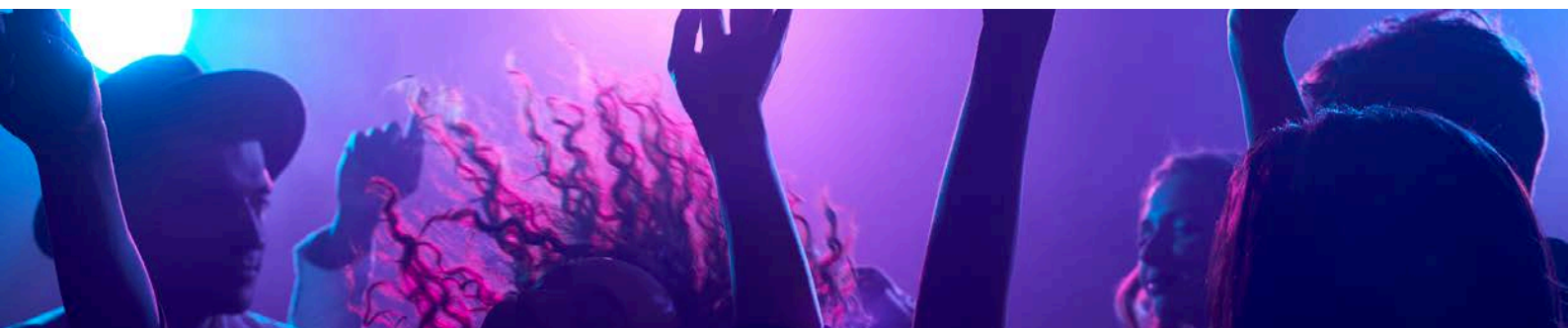
PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

Pièce montée de choux garnis, idéale pour clôturer vos repas et événements.

- **Sur devis**
- commercial@rcdm.fr | 07.66.18.31.26

SOIRÉE DANSANTE | OPEN BAR

Nous vous laissons la possibilité de venir avec le DJ ou groupe de musique de votre choix. Nous pouvons toutefois vous mettre en relation avec des professionnels de ce domaine. *Prix selon devis.*



Boissons pendant la soirée dansante

Jus de fruits / sodas	6€ / bouteille
Fût bière Affligem (20L) environ 80 verres	205€ / fût
Fût bière Moretti (20L) environ 80 verres	180€ / fût
Blade de bière Affligem (8L) environ 32 verres	120€ / blade
Blade de bière Moretti (8L) environ 32 verres	110€ / blade
Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Get 27	50€ / bouteille
Prosecco	31€ / bouteille
Champagne Mercier	64€ / bouteille
Champagne Gremillet	59€ / bouteille

Frais de service

Frais de service après 01h00 en cas d'OPEN BAR	60€ / heure
Serveur Bar de nuit (à partir de 23h00) Demande de groupe (Car ouverture exceptionnelle du bar)	75€ / heure

→ **A préciser au moment de la validation du devis**

NOS PARTENAIRES

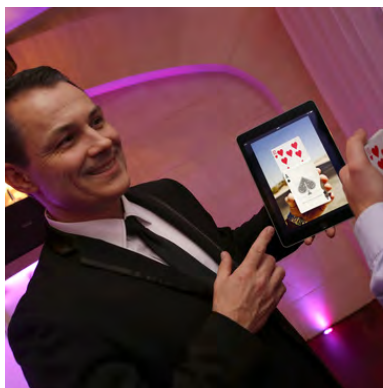
Des experts pour sublimer vos événements.



PARTNER EVENTS

Team-Building

Dynamisez vos séminaires
grâce à nos solutions
Team-Building !



MARTIAL LE MAGICIEN

Magie digitale

Animez vos événements
grâce à une magie moderne
& stupéfiante - Magicien
mentaliste



VALE EVENTS

Animations, blind tests, DJ...

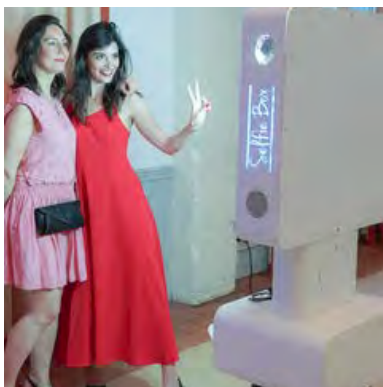
Chantez, jouez, vibrez...
On lance la soirée ?



BALADE EN TROTT'

Activité en plein air

Explorez autrement,
sensations garanties !



SELFIE BOX

Souvenirs photos

Souriez, cliquez et repartez
avec un souvenir !

Plaquettes sur demande
commercial@rcdm.fr
07.66.18.31.26



ACCÈS À LA RCDM

Comment vous rendre à la Résidence Château du Mée

Voiture

La RCDM est à 40 min de Paris via l'A6/A5, et proche des aéroports d'Orly (35 min) et Roissy CDG (50 min).

Adresse : 571 avenue Jean Monnet, 77350, Le Mée sur Seine



Transports en commun



Depuis Paris ou Melun, la Résidence Château du Mée est accessible via la **ligne RER D**, arrêt **Le Mée**. La Résidence se situe à moins de 10 minutes à pied de la gare.

Adresse : 1 rue de la Ferme, 77350, Le Mée sur Seine



Taxis

Accessible facilement depuis Paris, les gares ou les aéroports, avec possibilité d'aide à la réservation.

Adresse : 571 avenue Jean Monnet, 77350, Le Mée sur Seine



HÉBERGEMENT SUR PLACE

1

STUDIOS AVEC KITCHENETTE

Nos studios sont entièrement équipés avec kitchenette, offrant un espace fonctionnel et confortable pour garantir autonomie et praticité lors de séjours professionnels ou privés.

2

CAPACITÉ D'HÉBERGEMENT

La Résidence propose des chambres individuelles, twin ou triples, offrant une capacité d'hébergement adaptée à tous types d'événements.

3

CONFORT & AUTONOMIE

Chaque hébergement est conçu pour assurer confort, tranquillité et indépendance, favorisant le bien-être des invités tout au long de leur séjour.

4

SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS

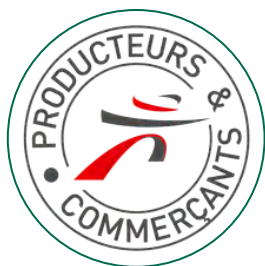
L'hébergement sur place facilite l'organisation de séminaires résidentiels, en optimisant les temps de travail, de repos et de convivialité.



ILS NOUS FONT CONFIANCE...



McDonald's



Mousquetaires



SAFRAN



Crédit Agricole



SOCOTEC



COOPER



CIC



SNCF



La Poste



La MAAF



Wonderbox



RATP



Et si c'était vous ?

TÉMOIGNAGES CLIENTS



Séjour au top !

Bonjour Romane et Natacha,
Un immense merci pour ce séjour !
C'était vraiment top ! Tout s'est très
bien passé : équipe au top que ce soit
pour la restauration, vous-même, le
personnel pour la soirée et même
pour l'activité ! Toutes nos équipes
ont beaucoup aimé !
Un IMMENSE MERCI encore ! 😊



Très bonne expérience !

Très bonne expérience dans votre
établissement, tous les participants
ont beaucoup apprécié la qualité
des repas au restaurant La Table
du Chateau.



Personnel au top !

Tout s'est très bien passé.
Personnel à l'écoute des demandes
et disponible. Le personnel est
aussi très accueillant avec les
clients.



Super petit-déjeuner !

Chambres très confortables et le
petit-déjeuner fut aussi abondant
et de bonne qualité. Donc
excellent choix !



MERCI

POUR VOTRE ATTENTION

CONTACT

SERVICE COMMERCIAL

571 avenue Jean Monnet - 77350 LE MEE SUR SEINE

commercial@rcdm.fr

07.66.18.31.26 | 01.81.18.02.14

www.rcdm.fr

Tout rendez-vous doit être pris au préalable.

