



Bienvenue au Château de Cocove !



Bienvenue au Château de Cocove !



22 chambres repensées par l'architecte flamand Toelen.



Une excellente cuisine, récompensée par le titre de «Maître Restaurateur».



Une cave exceptionnelle de vins et de champagnes.



Un magnifique parc boisé de 11 hectares.



Proche d'une sortie de l'autoroute A26 (Calais-Paris), sortie n° 2 Ardres - Licques, et à moins d'1/4 d'heure de Calais

Un lieu pour vos Séminaires

Sur sa verte colline de Recques-sur-Hem, niché dans son magnifique parc arboré, proche du littoral, des plages et des caps, en lisière du Parc Naturel Régional, le Château de Cocove vous accueille toute l'année.

Premier Château français en venant d'Angleterre, dernier en quittant la France, idéalement situé entre Calais et St-Omer à 2 kilomètres de la sortie n°2 de l'autoroute A26, le Château de Cocove est un lieu idéal pour organiser un séminaire actif et professionnel à la campagne. Le lieu même détend, repose et apaise !

L'accueil convivial, l'excellente cuisine, récompensée par le titre de «Maître Restaurateur», la cave exceptionnelle de vins et de champagnes, les 22 chambres repensées par l'architecte flamand Toelen.

Tout concourt à votre bien-être !

A bientôt à Cocove !

Zare-Lambre
Responsable Séminaire



**CHÂTEAU DE
COCOVE**

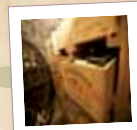
Avenue de Cocove - 62890 Recques-sur-Hem
Tél : 0033 (0)3 21 82 68 29 - Fax : 0033 (0)3 21 82 72 59
chateaucocove@hotmail.com - www.chateaucocove.com

**CHÂTEAU DE
COCOVE**

Avenue de Cocove - 62890 Recques-sur-Hem
Tél : 0033 (0)3 21 82 68 29 - Fax : 0033 (0)3 21 82 72 59
chateaucocove@hotmail.com - www.chateaucocove.com



Bienvenue au Château de Cocove !



Donnez du caractère à vos séminaires dans un cadre authentique. Lieu propice à la réflexion, le Château de Cocove n'en est pas moins un espace de convivialité qui associe travail, gastronomie et détente avec succès.

Les salles que nous mettons à votre disposition :

- le Salon du Comte de Coëtlogon,
- la Salle de l'Amiral,
- les Salles de la Distillerie,

bénéficient toutes de la lumière du jour et disposent de l'accès wifi.

Durant les pauses, les collations vous sont servies au bar, dans votre salle ou en terrasse.

Les repas vous sont servis dans notre salle de restaurant avec vue sur le parc ou dans un salon privé.

Dans chaque salle, sont mis à votre disposition : écran, rétro-projecteur, paper-board, stylos, blocs, papier... et eaux minérales. Location possible de vidéoprojecteur.

De nombreuses activités de détente et animations peuvent être proposées au Château ou à proximité.

Séminaires Journaliers

Café d'Accueil et Viennoiseries
Pause salée durant la matinée

Déjeuner (Menu 3 plats, boissons comprises)

Pause sucrée durant l'après-midi

Tarif TTC :

à partir de 48.00 euros par personne*

Résidentiels

Café d'Accueil et Viennoiseries
Pause salée durant la matinée

Déjeuner (Menu 3 plats, boissons comprises)

Pause sucrée durant l'après-midi

Dîner (Menu 4 plats, boissons comprises)

Hébergement en Chambre Single
et Petit-déjeuner

Tarif TTC :

à partir de 165.00 euros par personne*

* Au 01/01/2011

A titre indicatif

Menus

« Déjeuner »

Soufflé de Brochet et Coulis de Crustacés
ou

Terrine de Faisan aux Pruneaux
et Confiture d'Oignons

Blanc de Volaille de Licques et sauce à l'Estragon,
Champignons de Paris et Pomme Duchesse
ou

Dos de Cabillaud et Julienne de Légumes,
Sauce Hollandaise

Tarte Tatin
ou

Délice de Chocolat et Sauce Café

« Dîner »

Saumon fumé, Blinis et Fondue de Poireaux
ou

Poêlée d'Ecrevisses

Magret de Canard Grillé,
Sauce à l'Orange et Pomme Paille
ou

Pavé de Saumon Cuit à l'unilatéral
Sauce à l'Oseille et Tagliatelles

Plateau du Maître Fromager
«Philippe Olivier»

Crêpes Flambées au Grand Marnier
ou

Poire Caramélisée à la Vanille

Pour en savoir plus, contactez :
Marie-laure Ducrocq
Château de Cocove
Tél : 0033 (0)3 21 82 68 29
chateaucocove@hotmail.com