

SAISON 2025

VOTRE SÉMINAIRE D'ENTREPRISE

AU VILLAGE DE FRANÇOIS



Le Village de Funçois

ABBAYE DU DÉSERT

EDITO

Soyez les bienvenus!

REINE HAMELIN

Responsable de l'Hôtellerie reine@levillagedefrancois.com 06 22 39 92 40







Chers invités,

Nous sommes très heureux d'accueillir votre équipe au Village de François, situé dans une ancienne abbaye cistercienne.

En organisant votre séminaire au sein de l'Abbaye, vous choisissez un **cadre de travail unique : en pleine nature**, au sein d'un monument historique entièrement rénové pour vous garantir le **meilleur confort**.

Vous choisissez également de soutenir la mission de l'association Le Village de François : aider les personnes fragiles à retrouver un chemin vers l'autonomie. À travers la création d'activités économiques (hôtellerie, magasin, miellerie, menuiserie, jardin maraîcher, etc.), le Village offre une opportunité d'insertion sociale et professionnelle à ceux qui en ont le plus besoin.

Notre équipe se tient disponible pour vous accompagner dans la construction d'un séminaire sur-mesure, adapté à vos attentes et votre budget. Nous mettons à votre disposition nos coachs partenaires et notre offre d'activités (balades, ateliers, visites guidées, etc) afin de faire de votre événement un moment clef de cohésion d'équipe.

Nous vous souhaitons un séminaire inoubliable au Village de François,

Reine Hamelin,

pour l'équipe de l'Hôtellerie de l'Abbaye du Désert.

Votre séminaire au cœur du Village de François







LE VILLAGE DE FRANÇOIS UN LIEU D'ACCUEIL POUR LES PERSONNES FRAGILES

QUI ACCUEILLONS-NOUS?

Retraités, personnes vivant dans la rue, personnes ayant vécu la prostitution, personnes en souffrance psychologique, personnes porteuses de handicap, femmes enceintes en difficulté, familles, jeunes en déshérence, parents seuls ou isolés, célibataires, tous ont leur place au Village de François.

COMMENT?

Accompagner des personnes fragiles demande des compétences particulières. Des associations spécialisées dans l'accompagnement sont en lien avec le village. Il s'agit d'offrir un lieu et un mode de vie adaptés aux besoins de chacun.

UN LIEU D'ACCUEIL SOLIDAIRE

Le Village de François accueille des personnes fragiles au sein de colocations afin de leur offrir un nouveau départ. Des activités économiques sont développées sur place (miellerie, magasin, hôtellerie, etc.) pour permettre leur réinsertion.

L'HÔTELLERIE DU VILLAGE.

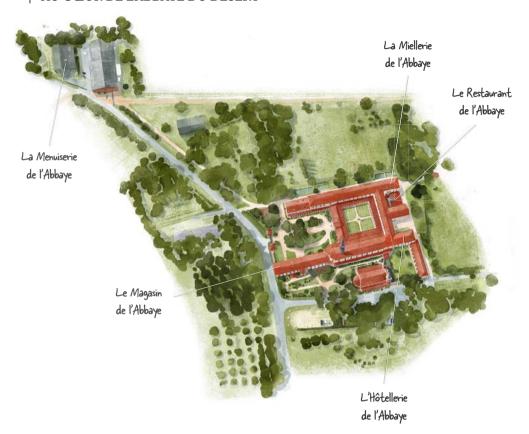
L'hôtellerie accueille des manifestations culturelles, des sessions de formations, des visiteurs de passage et des séminaires d'entreprises. L'Hôtellerie permet de créer de l'emploi, notamment pour des personnes fragiles, et de faire découvrir au plus grand nombre le Village de François.

🖒 | VOUS SOUHAITEZ AVOIR **DES NOUVELLES DU VILLAGE DE FRANÇOIS?**

Inscrivez-vous en ligne ici!

https://levillagedefrancois.com/newsletters/

L'HÔTELLERIE DU VILLAGE DE FRANÇOIS AU CŒUR DE L'ABBAYE DU DÉSERT





À DÉCOUVRIR AU VILLAGE ACTIVITÉS AU VILLAGE

D LE MAGASIN:

La boutique est le lieu idéal pour une pause café! Retrouvez notre sélection de produits monastiques, ainsi que les miels du Village de François mis en pot par des personnes fragiles.

© LES SENTIERS DE BALADES :

Plusieurs itinéraires de balades sont disponibles pour vous permettre une échappée en nature dans la campagne environnante.

D LA VISITE GUIDÉE DE L'ABBAYE :

Visite guidée de l'Abbaye en trente minutes et présentation de l'association, sur demande.



Pour **agrémenter votre séminaire**, nous vous proposons une **sélection de teambuildings et d'ateliers** en partenariat avec les pôles d'activité du Village de François.



ATELIER « TOUS AU VERT »

Enfilez des bottes pour planter des arbres et des fleurs en équipe. Lors de cette activité, vous mettrez les mains dans la terre et découvrirez les merveilles de la biodiversité environnante, accompagnés par un paysagiste.

Tarif: 29€ / personne, minimum 6 participants, durée: 2 h



ATELIER « DÉFI EN CUISINE »

Portez le tablier et réalisez un défi culinaire et créatif en équipe. Vous serez accompagné de notre chef cuisinier et dégusterez vos réalisations à la fin!

Tarif: 39€ / personne, minimum 6 participants, durée: 2 h



ATELIER SCULPTURE SUR GLAISE

Prenez un peu de glaise, quelques outils et votre imagination débordante fera le reste. Accompagnés d'un animateur, vous réaliserez une sculpture en glaise.

Tarif: 29€ / personne, minimum 6 participants, durée: 2 h



CHASSE AU TRÉSOR DANS L'ABBAYE

Défiez vos collègues autour d'une suite palpitante de jeux et d'énigmes qui vous feront découvrir l'histoire de l'Abbaye. Un panier gourmand à la clé!

Tarif: 25€ / personne, minimum 6 participants, durée: 2h



ATELIER « S'ÉPANOUIR AU TRAVAIL »

Venez questionner votre rapport à l'épanouissement au travail au cours d'un atelier dans notre ferme maraîchère, avec notre conseillère en insertion professionnelle.

Tarif: 390€ HT, 20 participants maximum, durée: 2h20



ATELIER IMMERSION AVEC LES LUTINS VERTS

Envie de jouer ? Plongez en immersion et découvrez l'économime circulaire chez les Lutins ! Visitez notre recyclerie de jouets, réalisez une courte fresque ludique et un jeu de rôle sur l'économie solidaire du jouet.

Tarif: 390€ HT, 15 participants maximum, durée: 2h

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

1 jour et 1 nuit à partir de 148 € HT/personne*

Café d'accueil

Salle équipée

2 pauses gourmandes

Déjeuner et Dîner

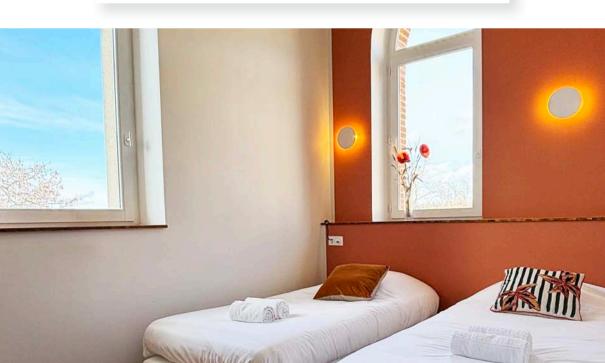
Hébergement avec petit-déjeuner

Séminaire résidentiel en chambre partagée :

148 € HT / personne 66 places disponibles

Séminaire résidentiel en chambre individuelle :

168 € HT / personne 32 places disponibles



SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

2 jours et 1 nuit à partir de 198 € HT / personne*

Café d'accueil

Salle équipée

2 pauses gourmandes par jour

Déjeuners et Dîners

Hébergement avec petit-déjeuner

🕲 Séminaire résidentiel en chambre partagée :

198 € HT / personne 66 places disponibles

Séminaire résidentiel en chambre individuelle :

218 € HT / personne 32 places disponibles

O JOURNÉE D'ÉTUDE

1 jour **à partir de 65 € HT/personne**

Café d'accueil

Salle équipée

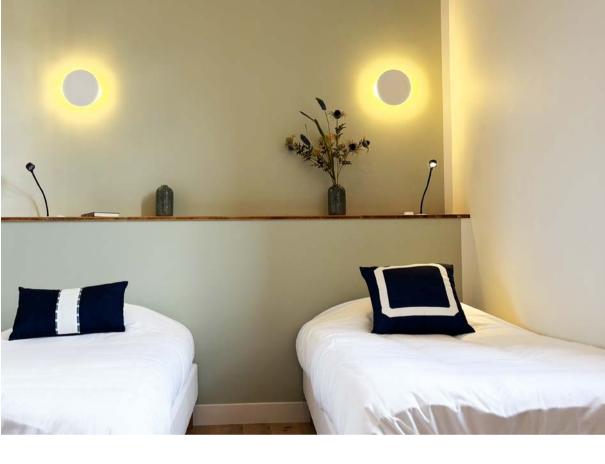
Déjeuner & 2 pauses gourmandes



UN LIEU SANS ALCOOL

Pour soutenir ceux qui luttent contre une dépendance à l'alcool, le Village de François est un espace sans boissons alcoolisées. Nous vous invitons à partager des moments conviviaux autour de notre sélection de boissons sans alcool. Un grand merci pour votre soutien.







Pour accueillir chaleureusement vos collaborateurs, quoi de mieux qu'une petite attention en chambre ? Nous vous proposons de déposer un **cadeau de bienvenue en chambre** pour les participants de votre séminaire (tarifs TTC).



Sachet de bonbons du Village de François 3,50€TTC



Pot de miel du Village de François 250g - 8€TTC



Pot de miel du Village de François 500g - 13€TTC

NOS SALLES DE RÉUNION INCLUSES DANS VOTRE FORFAIT SÉMINAIRE

Nos salles sont **aménageables selon vos souhaits**. Tout le **matériel** nécessaire pour vos ateliers (wifi très haut débit, vidéo projecteur, paperboard, papiers, crayons et post-it) est **fourni par nos soins**.



GRANDE SALLE (70 m2)

Note grande salle vous offre une vue sur la forêt et un jardin privatif donnant sur la chapelle de l'Abbaye.

Le jardin privatif peut être aménagé pour vos pauses selon votre souhait, avec salons de jardins.

Dispositions possibles et capacités :

•==•	::::	*****	00:	==	0	0
30	20	60	30	40	-	60



PETITE SALLE (jusqu'à 8 personnes)

Notre petite salle peut être louée pour toutes vos réunions en petit comité.

Selon vos besoins, un accès au jardin privatif peut être aménagé pour vos pauses.







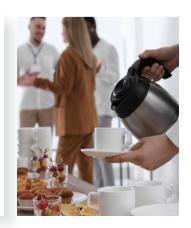
PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries, brioches & pain
Confitures maison & pâtes à tartiner
Jus & fruits frais
Œufs de nos poules & fromage
Granola & yaourts
Café, capuccino, chocolat chaud
Sélection de thés

D PAUSE GOURMANDE

Vos pauses gourmandes sont incluses dans les formules journée d'étude et séminaire résidentiel et sont servies en salle de réunion à l'heure de votre choix.

Viennoiseries (matin)
Pâtisseries & biscuits maison (après-midi)
Assortiments de fruits secs
Jus & fruits frais
Café & sélection de thés
Chocolats & confiseries
Eaux plates & pétillantes



Menu d'hiver classique

Terrine de gibier maison & salade verte **ou** Velouté de butternut, croûtons à l'ail

Blanquette de veau ou Chili con canard

Plateau de fromages affinés (+5€)

Croustade aux pommes

Café ou thé

Menu d'hiver festif (+8€/personne)

Truite des Pyrénées fumée ou Velouté de champignons, œuf mollet & bacon croustillant

Agneau de 7 heures, haricots tarbais ou Cuisse de canard confite, pommes de terre au four & légumes grillés

Plateau de fromages affinés (+5€/personne)

Crème brulée à la verveine **ou** Moelleux au chocolat et crème anglaise

Café ou thé

Nos Menus sont proposés à titre d'exemple et les plats peuvent varier selon les arrivages de la ferme et les saisons. Nous nous adaptons aux intolérances et régimes alimentaires spécifiques. À partir de 8 personnes, nous vous prions de composer un menu unique pour l'ensemble de vos convives.







Nos coach partenaires ont été sélectionnés pour leur **expertise** et pour leur **alignement avec les valeurs du village de François**, qu'ils incarnent pleinement dans leur approche. Ils peuvent être mobilisés pour vous accompagner dans la **conception et l'animation d'un séminaire d'entreprise sur mesure**, parfaitement adapté à vos besoins.



QUITTERIE DIDIER

Coach d'équipe et d'organisation - Authenteam

Quitterie Didier est diplômée de l'ESSEC Business School et détient une licence en psychologie ainsi qu'une certification de coach professionnel. Forte de près de dix ans d'expérience, elle intervient auprès de grandes entreprises et d'associations et enseigne dans des écoles de l'Enseignement Supérieur.

Domaines d'expertise: accompagnement des transformations, management des talents



PHILIPPE FENAIN

Coach professionnel individuel et d'équipe - Sens & Impact coaching - YLOS7

Ancien cadre dirigeant, fort de **plus de 30 ans d'expérience en entreprise**, Philippe aide managers et équipes à (re)trouver du sens et à renforcer leur impact, durablement, pour la performance de l'entreprise. Sa passion : aider les équipes à booster leur énergie et à développer leur engagement pour réussir collectivement. Il accompagne aussi les transitions professionnelles, en outplacement ou en bilans de compétences.

Domaines d'expertise : dynamique d'équipe, accompagnement des transformations, leadership



FLORENCE DE LEYRITZ

Développement de leaders - Managing Partner xpand France

Florence de Leyritz accompagne les dirigeants et leurs équipes dans le **développement des dynamiques collectives**, leur **processus stratégique** et la **formation de leaders**. Elle assoit son expertise sur **15 ans d'expérience professionnelle** dans des systèmes complexes (Nations Unies, Gouvernement, monde associatif).

Domaines d'expertise : coaching de dirigeants, accompagnement des organisations en transitions.



PHILIPPE ROYER

Expert en leadership et stratégie, fondateur - Réseau Cléophas

Fondateur du **réseau Cléophas Sens & Performance**, Philippe Royer associe une compétence pointue dans le **conseil en leadership, stratégie et innovation** à une expérience de 27 ans de dirigeant d'entreprise.

Domaines d'expertise : management de l'innovation, déploiement opérationnel, gouvernance agile, gestion d'équipe, leadership



COMMENT VENIR À L'ABBAYE?

ADRESSE:

L'Hôtellerie du Village de François ABBAYE DU DÉSERT 35 Chemin de Saint-Bernard 31530 Bellegarde-Sainte-Marie





REINE HAMELIN

Responsable de l'Hôtellerie reine@levillagedefrancois.com 06 22 39 92 40

POUR VENIR:

En voiture (recommandé):

L'Abbaye est située sur la D58 entre les villages de Bellegarde Sainte Marie (31530) et Thil. Le parking est gratuit et ouvert à tous.

En train

- > TER jusqu'à Mérenvielle (10km de l'Abbaye)
- > TER jusqu'à l'Isle Jourdain (13km de l'Abbaye)

En bus

Depuis Toulouse: arrêts Hôpital Purpan, Patte d'Oie ou Gare routière

- > Ligne 373 jusqu'à Thil (4,5km de l'Abbaye)
- > Ligne 362 jusqu'à Launac (9km de l'Abbaye)
- > Ligne 369 jusqu'à Lévignac (10km de l'Abbaye)

Plus de renseignements sur www.transports.haute-garonne.fr

En avion

Aéroport de Toulouse - Blagnac : 25 minutes de route

AUTRE:

Parking gratuit : 60 places, accessible en bus. **Animaux :** Les animaux ne sont pas acceptés.

Wi-Fi: Accès Wi-Fi à l'hôtellerie et dans les salles de réunion.





CONTACT

L'Hôtellerie du Village de François Abbaye Sainte Marie du Désert 35 Chemin de Saint-Bernard 31530 Bellegarde-Sainte-Marie

www.abbayedudesert.fr



« Le Village de François remercie Titwane pour le prêt gracieux d'aquarelles réalisées lors de travaux antérieurs et qui servent ici d'illustration. Les personnes représentées n'ont donc pas de lien direct avec le projet. »