



UNE HISTOIRE, UN TERROIR

CHÂTEAU
— LA —
GALLÉE

Château La Gallée
Chemin de la Grande Gallée, 69390 Millery

L'HISTOIRE DONNE UN SENS A TOUT EVENEMENT

C'est pourquoi nous souhaitons partager avec vous l'histoire du Château La Gallée....

Il était une fois, au XVe siècle, un petit domaine viticole composé d'une vigne, accolée à une simple maison, et d'un petit verger. Ce domaine s'appelait La Gallée.

Vers 1550, cette modeste maison des vignes fut transformée en véritable maison des champs.

Et c'est au XVIIe siècle que le domaine s'étend et devient clos de murs. C'est à cette époque que les jardins en terrasses sont créés par **Thomas de Moulceau**. Il offrira également aux intérieurs du Château ses premières lettres de noblesse avec notamment un plafond peint par un grand artiste, **Thomas Blanchet**. A cette époque le domaine est tellement florissant que les vins de la Gallée seront acheminés jusqu'à Versailles pour être servis à la table du Roi.

AU XIXe siècle, c'est une famille de papetiers qui possédera la Gallée et qui restaurera les intérieurs avec des papiers peints aujourd'hui classés. C'est également à cette époque que le domaine de la Gallée devient une véritable exploitation agricole avec des cultures maraichères très variées, notamment en récolte fruitière;

Thomas Schmider, qui a racheté en 2001 cette magnifique propriété, investit depuis afin de lui rendre sa notoriété d'antan avec les Vins de la Gallée, et également protéger ce clos de murs si rare aujourd'hui.

Le Château a donc repris vie depuis 8 ans: Une vie de famille mais aussi une vie professionnelle avec de nombreux événements corporate & privés. Sans oublier, le retour aux racines avec notamment la grande réussite des Vins de la Gallée.



UN LIEU EVENEMENTIEL AUX MULTIPLES FACETTES... ET AUX PORTES DE LYON

A 15 MINUTES DU CENTRE DE LYON, UN DOMAINE CLOS DE MURS DE 17 HECTARES

LE CHÂTEAU: des salons intimistes pour recevoir ou travailler en petit comités, une cuisine pour se régaler, un fumoir et une cave à vins pour déguster les Vins de la Gallée et d'autres vins & alcools au gré de vos envies.

#réunion de direction# cours de cuisine # diner gastronomique # dégustation œnologique # cocktail chic # déjeuner business

LE CUVAGE: Deux grandes salles en pierres qui offrent un cadre authentique avec tout le confort souhaité pour vos événements de 20 à 300 pers.
#diner de Gala # soirée d'entreprise # cocktail événementiel # déjeuner séminaire# plénière # teambuilding # présentation produits

LES JARDINS: Une terrasse paysagée de 800m² devant le cuvage, des jardins en terrasses avec leurs bassins, un parking de 120 places...autant d'espaces extérieurs mis en lumières à la nuit tombée

teambuilding # soirée d'entreprise # cocktail événementiel # déjeuner séminaire # présentation produits



MODULARITÉ & CAPACITÉS

SALLE	M2	HAUTEUR	PLENIERE	CABARET	COCKTAIL	BANQUET	REPAS ASSIS
<i>Cuvage (les deux salles)</i>	360				350		
Salle tonneaux	150	3m	140	70	170	100	90
Salle du Pressoir	170	6m	180	100	200	200	150
Sous commission avec table de direction	30	3m	20	20			
Open space	80	3m	40	30			
<i>Château</i>							
Salon des pins	35	3,5m			30		10
Salon Bleu	40	3,5m	30		20		
Salle à Manger Thomas Blanchet	45	3,5m	30		30		30
Cuisine	40	3,5m			10		12
Fumoir	50	3,5m			15		
Cave à vins	70	4m	40		40	40	30

LE CHÂTEAU LA GALLÉE VOUS ACCUEILLE AUX QUATRE SAISONS

Tous nos jardins, restaurés ces 4 dernières années offrent des ambiances propices à la réflexion et à la détente.

L'esprit bucolique du printemps avec ses premières fleurs cède sa place à un été plein de couleurs. A l'automne, les grands arbres déversent leurs feuilles pour créer des tapis orangés dans les allées; Et en hiver, parfois, la neige s'invite pour notre plus grand plaisir.

Nos espaces intérieurs vous offriront un confort de travail et de plaisir en toute saison.

Vous profiterez de la fraîcheur des bâtiments en pierres durant l'été et d'un chauffage performant en hiver autant dans le cuvage que dans le château



PLENIERES A GEOMETRIE VARIABLE DANS LE CUVAGE DU CHATEAU

Le cuvage est composé de deux salles attenantes et de plain pied qui bénéficient de la lumière du jour.

La salle des tonneaux est déjà équipée en écran & VP.

La salle du Pressoir est utilisée pour les déjeuner, diner, ou cocktail selon la typologie de votre événement et pour les plénières de plus de 140 pax.

Nos partenaires peuvent intervenir pour la mise en place technique de la salle du Pressoir.

Capacités : voir tableau de configuration

Un Chauffage au sol assure le confort de vos collaborateurs et/ou clients.





DEJEUNER, DINER, COCKTAIL DANS LE CUVAGE

Cocktails, déjeuners professionnels, dîners de gala...
Autant de moments de convivialité à partager dans un cadre élégant et authentique.

Chemin de table et centre de table aux couleurs de la saison sont depuis peu
intégrées à notre offre.

Nous sommes équipés en tables & chaises mais nous pouvons gérer pour vous la
location de mobilier complémentaire.

Capacités: voir tableau de configuration

LA DECORATION DU CUVAGE SE JOUE DES SAISONS

L'art de recevoir nous est particulièrement précieux. C'est pourquoi , nous offrons depuis peu une mise en scène selon les saisons pour apporter convivialité et chaleur à cet ancien cuvage, au charme brut avec ses pierres et ses volumes importants.

Cheminée et malle remplie de plaid en hiver, Pressoir aux couleurs automnales, bouquets de fleurs des champs au printemps, branches d'oliviers et roses en été....

Chemin de table et centre de table aux couleurs de chaque saison sont proposés pour tous les repas dressés au cuvage. Nous mettons en valeur les fleurs, fruits, vignes et graminées présents dans le clos de murs de 17 hectares pour nos mises en scène.



A LA BELLE SAISON, LES TERRASSES DE LA GALLEE ACCUEILLENENT VOS
DEJEUNERS, COCKTAILS, DINERS ET TEAMBUILDING....



LES PRIVILEGES DU CHÂTEAU, L'ELEGANCE HORS DU TEMPS

Profitez en exclusivité des salons du Château pour réunir vos proches collaborateurs, vos meilleurs clients, vos investisseurs...

Un déjeuner assis dans la salle à manger, un dîner au coin du feu sur la table de la cuisine, une coupe de champagne ou un digestif dans le Fumoir, vos invités qui déambulent dans les salons pendant un cocktail dinatoire

Gastronomie & Oenologie seront toujours à l'honneur pendant ces quelques heures de convivialité dans l'intimité de nos salons.

Nos clients auront la chance de profiter de la terrasse du Château aux beaux jours. Notre cave à vins accueille également les apéritifs et dégustation selon vos envies.



LES PRIVILEGES DU CHÂTEAU LA GALLÉE



LES VINS DE LA GALLÉE, LA RENAISSANCE DES GRANDS VINS DU LYONNAIS

LA VIGNE, LA priorité de Thomas Schmider lors du rachat de cette propriété hors du temps; C'est Régis Descotes, vigneron de père en fils depuis 1684, amoureux reconnu de son travail et de son terroir, qui sera en charge de replanter, récolter et vinifier avec les premières cuvées en 2007.

Domaine certifié biologique depuis 2017, nous sommes aujourd'hui très heureux de proposer nos 3 cuvées du Château La Gallée comme des références des grands Vins du Nord de la Vallée du Rhône.:

Vin blanc: Cuvée Les 3 Thomas 100% Viognier

Vin blanc: Cuvée les 3 Thomas 100% Roussanne

Vin Rouge: Cuvée Les 3 Thomas Assemblage Syrah/Gamay

Nous proposons bien sûr les Vins de la Gallée lors de tous nos événements professionnels;

Des dégustations œnologiques sont également à l'honneur pour clôturer une belle journée de travail ou avant de s'attabler pour un diner de Gala.

La cave à vins du Château est LE lieu que tous les fins connaisseurs apprécient plus que tout pour déguster des bouteilles parfois plus confidentielles, en petit comité.



GASTRONOMIE & TERROIR A L'HONNEUR

Après avoir relancé l'activité viticole du château, nous avons souhaité replanter un verger avec des variétés de pommes et de poires autrefois cultivées à Millery. Un projet ambitieux qui verra naître dans 3 ans notre première production ; Depuis 2 ans, nous commercialisons le miel de la Gallée. C'est un miel toutes fleurs issue des 30 ruches du domaine, reflet de notre terroir.

Lors de nos événements professionnels, nous aimons mettre en valeur la gastronomie, les bons produits du terroir, les légumes et les fruits Bio. Menus dignes d'étoilés dans le Château, cocktail autour des produits du terroir au cuvage, nous pouvons répondre à toutes vos envies culinaires. A la fois braséro et plancha, nos OFYR sur la terrasse du cuvage offrent des show cooking aux invités ou encore une cuisson de poisson ou viande au menu d'un grand diner.



LE PLAISIR DES BEAUX EVENEMENTS





INFORMATIONS TECHNIQUES & PRATIQUES

Le mobilier mis à disposition dans le Cuvage (installé par l'équipe du Château)

19 tables rondes - Diamètre 180cm (10 personnes) & 190 chaises grises
14 tables buffet - 180x80cm et 8 tonneaux mange - debouts

La Technique mise à disposition dans le Cuvage

Accès Wifi Fibre gratuit et illimité sur l'ensemble du domaine
2 Vidéo Projecteurs (dont fixe dans la salle des Tonneaux)
1 écran fixe dans la salle des tonneaux & 1 écran mobile
Un système de sonorisation mobile Bose avec 2 micros HF sans fils
4 paper boards

Office traiteur et parties techniques

1 point d'eau, un passe plat en inox, 8 prises 16A, 4 prises 20A, une prise pour tri-phasé, une prise 32A
4 sanitaires (un accès PMR)
1 vestiaire

Le Chauffage

Chaudière écologique à Pellets avec Chauffage au sol au cuvage.
Chaudière écologique à pellets avec radiateurs anciens en fonte dans le château

Extérieurs

Prises en extérieur sur la terrasse. Eclairages de nuit dans l'allée des Tilleuls, sur le cuvage et le Château en soirée
2 emplacements pour camions réfrigérés et une armoire réfrigérée.
Un parking prestataires (20 places) et un parking clients (120 places)



ACCES AU CHATEAU

EN VOITURE, EN TRAIN

A 15 minutes de la Gare Perrache

A7 => Marseille#sortie Solaize#Vernaison#Millery#Château La Gallée

ou

A7 => Marseille#A450#Vourles/Charly# Charly#Millery#Chateau La Gallée

EN AVION

A 35 minutes de l'aéroport de Lyon Saint - Exupéry

A43 => Lyon#Périphérique => Marseille#A7#Solaize #Vernaison#Millery#Château La Gallée

