

### FORFAIT N° 1

78 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café viennoiseries**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries

- **Le déjeuner**

3 menus au choix

- **Une pause café**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale



### FORFAIT N° 2

84 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café viennoiseries**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries

- **Une pause café viennoiseries**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries

- **Le déjeuner**

3 menus au choix

- **Une pause café**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale

### FORFAIT N° 3

88 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café viennoiseries**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries

- **Une pause café viennoiseries**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries

- **Le déjeuner**

3 menus au choix

- **Une pause café sucrée**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, petits fours sucrés

Facturation minimale 10 personnes. Location de salle après 18h : 95 € ht par heure.

Les bus doivent impérativement entrer par la grille de Garches. – Tarif du bus : 35 € ttc

Attention : tout changement de dernière minute le jour même de la disposition des salons entraînera une facturation supplémentaire.

# Menus séminaires

## MENU DE LA REINE

### Entrée

Velouté d'artichauts et pétoncles

### Plat

Pavé de saumon laqué,  
patate douce à la coco

### Dessert

Minestrone de fruits aux épices

## MENU LA COQUETTE

### Entrée

Pressé de canard et foie gras,  
jeunes pousses et balsamique

### Plat

Lieu noir au citron jaune et salsifis

### Dessert

Tarte tatin aux poires et amandes

## MENU VERSAILLES

### Entrée

Truite fumée,  
macédoine de légumes au gingembre

### Plat

Jambonnette de volaille,  
marrons et artichauts

### Dessert

Tartelette banane passion

## En option

### Kir

6.50 € ht / personne

### Coupe de Champagne

10 € ht / personne

### Menu de saison

10.50 € ht / personne

### Menu supérieur 1

10.50 € ht / personne

### Menu supérieur 2

16 € ht / personne

### Fromage

5.50 € ht / personne

### Buffet (minimum 50 personnes)

10.50 € ht / personne

Avec plat chaud servi à table

9 € ht / personne

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale, café  
Tous nos vins sont sélectionnés par



Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

## Menu de saison

Supplément 10.50 € ht par personne

(du 15 octobre 2010 au 15 février 2011)

### Entrée

Foie gras de canard façon « crème brûlée »

### Plat

Quasi de veau rôti,  
crème de morilles et pommes grenailles

### Fromage

Trio de fromages affinés, salade mesclun

### Dessert

Mont-Blanc myrtille

Vins sélectionnés par les caves Taillevent  
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales

Café et mignardises

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.



## Menus supérieurs séminaires

### Menu 1

Supplément 10.50 € ht par personne

#### Entrée

Déclinaison de saumon mariné,  
en tartare et en sashimi,  
toasts grillés

#### Plat

Agneau braisé,  
pommes boulangères et aubergines grillées

#### Dessert

Tartelette aux abricots,  
sorbet romarin et crème d'amande

### Menu 2

Supplément 16 € ht par personne

#### Entrée

Terrine de foie gras,  
chutney de figues au Porto

#### Plat

Pavé de cabillaud,  
rizotto crémeux au jus de truffe et pleurotes

#### Dessert

Mille feuilles aux framboises,  
crème vanille cardamome

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 5 personnes)

Café, thé ou infusion, et mignardises

Tous nos vins sont sélectionnés par



Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

### Autour de la restauration

Cocktail 28 pièces déjeunatoire ou dînatoire à la place du menu	31 €
Convive supplémentaire au repas	40.50 €
Fours sucrés (pause de 16h)	8 €
Coupe de Champagne	10 €
Kir royal	9.50 €
Cocktail de clôture	
6 pièces salées + softs + alcools	19.50 €
Corbeille de fruits	7.20 €
Mini sorbets	1.80 €
Macarons (3 pièces par personne)	7.20 €

### Décoration florale

Centre de table rond (à partir de)	25 €
Menu personnalisé	6 €
Verrines (30 pièces)	95 €

### Matériel audiovisuel

Vidéo projecteur	150 €
Ordinateur portable	250 €
Sonorisation + 1 micro main HF	300 €
Micro main HF	Sur devis
Tout autre matériel	Sur devis

### Hôtesse

Vacation 4 heures	140 €
A l'heure (entre 8h et minuit)	40 €
A l'heure (entre minuit et 8h)	50 €

### Technicien

Sur devis