

NOTRE FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE N°1

Tarif par personne : 77 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h
Paper board, écran, rétroprojecteur, eau minérale
- Un accueil café viennoiseries
Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries
- Le déjeuner
4 menus au choix
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE N°2

Tarif par personne : 83 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h
Paper board, écran, rétroprojecteur, 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
4 menus au choix
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE N°3

Tarif par personne : 87 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 18h
Paper board, écran, rétroprojecteur, 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
4 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

Un menu identique doit être établi pour l'ensemble des convives.

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

NOS MENUS SEMINAIRES (inclus dans le forfait)

Menu de la Reine

Quinoa façon taboulé libanais,
brochette de crevettes

•
Rouget parfumé au curry,
wok aux légumes croquants

•
Chocolat noir croustillant,
glace au lait d'amande

Menu Versailles

Fondant de légumes au basilic,
coulis de concombre au fromage frais

•
Ombrine snackée, sauce au pesto rouge,
risotto aux herbes

•
Pêche pochée à la verveine, sorbet citron

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



Menu La Coquette

Gaspacho de carottes,
lotte marinée au citron vert

•
Suprême de volaille,
légumes méditerranéens, jus réduit

•
Tarte fine aux abricots, éclats de pistaches

Menu Marie-Antoinette

Croustillant de betterave,
émietté de crabe citronnelle

•
Filet de canette laqué,
pommes grenailles et coriandre fraîche

•
Soupe de fraises aux épices



En option

Kir

Supplément : 6,50 € HT /personne

Coupe de Champagne

Supplément : 10 € HT /personne

Menu supérieur 1

Supplément : 10,50 € HT / personne

Fromage

Supplément : 5,50 € HT / personne

Buffet (minimum 50 personnes)

Avec plat chaud servi à table

Supplément : 10,50 € HT / personne

NOS MENUS SUPERIEURS

Menu Supérieur 1

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

~~~

Agneau braisé, pommes boulangères  
et aubergines grillées

~~~

Tartelette aux abricots,
sorbet romarin et crème d'amande

Vin (1 btle pour 3 personnes)
Eau minérale (1 btle pour 5 personnes),
Thé, café, infusions et mignardises

Supplément par personne : 10,50 € HT

Menu Supérieur 2

Terrine de foie gras chutney de figues au Porto

~~~

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

~~~

Mille feuilles aux framboises,
crème vanille cardamome

Vin (1 btle pour 3 personnes)
Eau minérale (1 btle pour 5 personnes),
Thé, café, infusions et mignardises

Supplément par personne : 16 € HT



Menu de Printemps

(du 1^{er} avril au 30 juin 2010)

Supplément : 10,50 € HT par personne

(Entrée)

Saumon mariné à l'aneth

(Plat)

Quasi de veau,
crème de morilles,
pommes grenailles

(Fromage)

Tome de brebis

(Dessert)

Gâteau façon Opéra, crème pralinée

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

Eaux minérales
Café, mignardises



QUELQUES OPTIONS (tarifs H.T.)

Décoration de table

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

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 salés + softs + alcools 19,50 €
- Corbeille de fruits 7,20 €
- Mini sorbets 1,80 €
- Macarons (3 pièces par personne) 7,20 €

Hôtesse

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

Matériel audiovisuel

- Écran 1,80 m x 1,80 m 22,93 €
- Écran 2,40 m X 2,40 m 57,33 €
- Écran 3,20 m x 2,40 m 68,80 €
- Écran plat TFT 17 pouces 139,89 €
- Vidéo projecteur LCD EPSON 286,67 €
- Ordinateur Compact Presario 315,33 €
- Magnétoscope Sony Béta SP 1200 139,89 €
- Micro main HF Sennheiser 87,15 €
- Régie technique 114,67 €
- Caméscope numérique avec trépied 110,08 €
- Moniteur / TV Thomson 27" écran plat format 16/9 avec support 103,20 €

Assistance technique

- Du lundi au vendredi
- A l'heure (avant 8h) 75,33 €
- A l'heure (de 8h à 20h) 60 €
- A l'heure (après 20h) 75,33 €
- Le samedi de 8h à 16h 75,33€