

FORFAIT N°1

67.50 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale

- **Le déjeuner ou le dîner**

3 menus au choix



FORFAIT N°2

70.50 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café viennoiseries ou une pause sucrée**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries ou petits fours sucrés

- **Le déjeuner ou le dîner**

3 menus au choix

FORFAIT N°3

74.50 € ht par personne

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h**

Paper board, écran, eau minérale

- **Un accueil café viennoiseries ou une pause sucrée**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries ou petits fours sucrés

- **Une pause café viennoiseries ou une pause sucrée**

Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries ou petits fours sucrés

- **Le déjeuner ou le dîner**

3 menus au choix

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.

Options *(tarifs s'entendant hors taxes)*

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