

## NOTRE FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

### FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE N°1

Tarif par personne : 66,50 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h  
Paper board, écran, rétroprojecteur, eau minérale
- Un accueil café  
Thé, café, jus de fruits, eau minérale
- Le déjeuner ou le dîner  
4 menus au choix

### FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE N°2

Tarif par personne : 69,50 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h  
Paper board, écran, rétroprojecteur, 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  
4 menus au choix

### FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE N°3

Tarif par personne : 73,50 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 8h30 à 12h ou de 13h à 18h  
Paper board, écran, rétroprojecteur, 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  
4 menus au choix

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 sashimi, 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<sup>er</sup> 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€