

# Tarifs séminaire

## 2010-2011

- **la formule Séminaire pour une journée (minimum de 20 personnes) :**

Pauses café le matin et l'après-midi (café, thé, jus de fruits, barres chocolatées)

Un déjeuner servi à table (un kir en apéritif, entrée froide ou chaude, plat garni, fromage, dessert)

Les boissons (1/2 bouteille de vin blanc ou rouge, eaux, café avec son carré de chocolat)

Location de la salle équipée et installée

Boissons

Services

*Voir carte Brasserie ci-jointe*

**TOTAL : 68 € H.T** par personne

*supplément open bar : 10 € H.T par personne*

*supplément petit déjeuner : 10 € H.T par personne*

- **la formule Gastronomique pour une journée (minimum de 20 personnes) :**

Petit-déjeuner d'accueil (thé, café, jus de fruits, viennoiseries)

Pauses café le matin et l'après-midi (café, thé, jus de fruits, cakes, fruits, barres chocolatées)

Repas gastronomique (un kir royal en apéritif, entrée chaude ou froide, plat garni avec ses légumes, fromages affinés sur lit de salade, fromage, dessert)

Les boissons (1/2 bouteille de vin blanc ou rouge, eaux, café avec mignardises, digestif)

Location de la salle équipée et installée

Boissons

Services

*Voir carte Gastronomique ci-jointe*

**TOTAL : 85 € H.T** par personne

*supplément open bar : 10 € H.T par personne*



# Tarifs séminaire

## 2010-2011

- **la formule Séminaire en résidentiel (minimum de 15 personnes) :**

Dito formule séminaire à la journée

Un déjeuner servi à table (entrée froide ou chaude, plat garni avec ses légumes, fromage, dessert)

Un dîner "dito déjeuner"

Les boissons (1/2 bouteille de vin blanc ou rouge, eaux minérales, café avec son carré de chocolat)

**Voir carte Brasserie ci-jointe**

### Services

Une chambre double tout confort avec deux lits simples, salle de bain avec douche et wc, linge de toilette

**TOTAL : 163 € H.T par personne**  
*supplément open bar : 10 € H.T par personne*  
*supplément petit déjeuner en buffet : 12 € H.T par personne*

- **la formule Gastronomique en résidentiel (minimum de 15 personnes) :**

Dito formule gastronomique à la journée

**Un dîner gourmand** servi à table (entrée chaude ou froide, plat garni avec ses légumes, fromages affinés sur lit de salade et dessert)

Les boissons (1 kir en apéritif, 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge, eaux minérales, café avec mignardises, digestif)

**Voir carte Gastronomique ci-jointe**

### Services

Une chambre double tout confort avec deux lits simples, salle de bain avec douche et wc, linge de toilette

**TOTAL : 178 € H.T par personne**  
*supplément open bar : 10 € H.T par personne*  
*supplément petit déjeuner en buffet : 12 € H.T par personne*



# Tarifs séminaire

2010-2011

---

## Carte Brasserie

---

### *Les entrées froides :*

- Terrine de canard aux olives gésiers confits et jambon cru (salade de jeunes pousses)
  - Assiette duo jambon cru et asperges sauce béarnaise
  - Cocktail royal terrine de poisson

(Cocktail de fruits de mer sauce cocktail, terrine de poisson, salade de jeunes pousses, crème de ciboulette, déco divers)

- Rillettes de canard gésiers confits, poire au vin
- Terrine de lapin aux noisettes
- Marbré de canard aux olives

### *Les entrées chaudes :*

- Pavé de saumon pané de fine ratatouille beurre de tomate
- Mystère de saumon, fondue d'endives et beurre Nantais
- Rôti de saumon au chorizo, julienne de légumes ou fondue de poireaux

### *Les plats chauds :*

- Croustillant de magret forestier (Magret rôti prétranché roulé dans une feuille de brick)
  - Filet mignon de porc aux asperges vertes
- Filet mignon de porc panné à la duxelles de champignons
  - Ballottine de Pintadeaux aux cèpes
  - Fricassé de Volaille à l'ancienne

### *Le fromage et la salade :*

- Pointe de brie
- Ou chèvre chaud

### *Desserts :*

- Tartes « maison »
  - Pâtisseries diverses
-

# Tarifs séminaire

2010-2011

## Carte Gastronomique

---

### **Cocktail :**

Petits fours apéritifs Chauds – 4 pièces par personne

### **Les entrées froides :**

- Salade de caille et ses œufs

(Foie gras, caille, œufs de caille au plat et œufs durs, salade de jeunes pousses, petits pains aux figues)

- Assiette landaise

(foie gras, gésiers confits, filets de canard fumés, salade de jeunes pousses, pains aux figues)

- Marbré de lapin aux girolles et foie gras

(lapin en terrine, foie gras, salade de jeunes pousses, pains aux figues, melon ou figues selon saison)

- Duo de foie gras maison et confiture d'oignon ou de figues

(terrine maison et truffe de foie gras au pain d'épices)

- Cocktail royal au saumon fumé ou terrine de noix de st jacques

(Cocktail de fruits de mer sauce cocktail, saumon fumé ou terrine de st jacques, salade de jeunes pousses, crème de ciboulette, déco divers)

- Rillettes de canard gésiers confits et foie gras poire au vin

### **Les entrées chaudes :**

- Effeillé d'Aile de Raie, concassé de tomates et biscuits Joconde

- Sushi de Lotte, beurre de tomate et riz sauvage

- Pavé d'escargot et queues d'écrevisses beurre de tomate et fine ratatouille

(Terrine de poisson avec escargots et queues d'écrevisses servie chaude)

- Pavé de saumon pané de fine ratatouille beurre de tomate

- Mystère de saint Jacques fondue d'endives et beurre Nantais

- Gâteaux de lapin ou de ris de veau crème d'herbes

(Domme de farce avec à l'intérieur des petits morceaux de lapin ou de ris de veau fondant)

- Rôti de saumon ou de lotte au chorizo julienne de légumes ou fondue de poireaux

### **Les plats chauds :**

- Croustillant de magret forestier (Magret rôti prétranché roulé dans une feuille de brick)

- Filet mignon de porc aux morilles ou aux cèpes

- Filet mignon de porc panné à la duxelles de cèpes

- Gâteau de lapin ou de ris de veau crème de ciboulette

(Domme de farce avec à l'intérieur des petits morceaux de lapin ou de ris de veau fondant)

- Suprême de pintadeaux au foie gras frais

- Filet double d'agneaux aux cèpes

- Ballottine de Pintadeaux aux cèpes ou au foie gras

- Tournedos de magret au foie gras

### **Garnitures :**

Assortiment de 3 légumes

### **Le fromage et la salade :**

Brochette de fromages ou Croustillant de reblochon (Sauce au miel)

### **Desserts :**

Assiette gourmande

---

