

FORMULES SUR-MESURE

JOURNÉE D'ÉTUDE

55 €

Mise à disposition d'une salle de séminaire entièrement équipée
Café d'accueil ou pause gourmande
Déjeuner (entrée, plat, dessert)
Pause gourmande

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

À partir de 154 €

Mise à disposition d'une salle de séminaire entièrement équipée
Café d'accueil ou pause gourmande
Déjeuner (entrée, plat, dessert)
Pause gourmande
Hébergement en chambre standard individuelle avec petit-déjeuner

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

À partir de 189 €

Mise à disposition d'une salle de séminaire entièrement équipée
Café d'accueil ou pause gourmande
Déjeuner (entrée, plat, dessert)
Pause gourmande
Dîner Menu 3 Plats
Hébergement en chambre standard individuelle avec petit-déjeuner

MENUS DE GROUPE

DÉJEUNER MENU DU MARCHÉ

24 €

Entrée - plat ou Plat - dessert

29 €

Entrée - plat - dessert

Forfait Boissons sur demande

DÎNER MENU 3 PLATS

35 €

Quenelle de poissons fins au corail de homard, pomme gaufrette et jeunes pousses

ou

Gravelax de saumon aux baies roses, copeaux de légumes et crème battue aux herbes

-

Cabillaud de nos côtes cuit à basse température, fricassée de courgette au pesto, jus d'arête à l'huile d'olive

ou

Suprême de volaille fermière rôti, polenta moelleuse condimentée, sauce tajine

-

Eclair du moment

ou

Tartelette aux fruits de saison

MENUS DE GROUPE (suite)

DÎNER MENU 3 PLATS

55 €

Foie gras de canard frais à la vanille Bourbon, fruits du moment condimentés et toasts

ou

Belle langoustine juste saisie au combava, tomate condimentée au vinaigre de mangue et rougail

-

Canette de barbarie cuite sur la peau, pommes de terre, crémeux et jus court aux poivres de Madagascar

ou

Filet de lieu rôti au beurre demi-sel, céleris raves et branches, émulsion gingembre

-

Eclair du moment

ou

Tartelette aux fruits de saison

ou

Entremets de saison

DÎNER MENU 4 PLATS

75 €

Foie gras de canard frais à la vanille Bourbon, fruits du moment condimentés et toasts

ou

Belle langoustine juste saisie au combava, tomate condimentée au vinaigre de mangue et rougail

-

Filet de lieu rôti au beurre demi-sel, céleris raves et branches, émulsion gingembre

-

Canette de barbarie cuite sur la peau, pommes de terre, crémeux et jus court aux poivres de Madagascar

-

Eclair du moment

ou

Tartelette aux fruits de saison

ou

Entremets de saison