



**FORFAIT Journée d'Etude de direction 76Eht/p.**

*Forfait ½ Journée d'étude : 72Eht/p.*

**Déroulement :**

**Forfait par jour.**

- 9H00 : - Accueil petit déjeuner  
Matin : - Réunion en U - Pause gourmande.  
12H30 : - Déjeuner.  
AM : - Réunion en U - Pause gourmande.

***SALLE DE REUNION - Salon climatisée, sonorisé, chaises Régence classique, en tissus, avec assise et dossier de 6 cm d'épaisseur. Installation en "U", équipé d'un écran, vidéoprojecteur, paper board + feutres, eaux minérales, sous mains, stylos. WIFI gratuit.***



*Salon Garonne en U*



*Chai en U*



*Salle de projection en U*



*Chai en Cabaret*



**FORFAIT RESTAURATION :**

**ACCUEIL PETIT DEJEUNER**

*(½ heure de service)*

*Café, thé, jus de fruits*

*Les Douceurs 2 pièces/p.*

*Mini viennoiseries*

**PAUSE**

*(½ heure de service)*

*Café, thé, jus de fruits*

*Les Douceurs 2 pièces/p.*

*Canelé*

*Macarons*



***SALONS SONORISES, INSONORISES, CLIMATISES, AVEC EXTRACTEURS D'AIR.***

**Le Vin B**

**Rouge :**

*Château La Tour de By – Medoc 2011*

**Blanc :**

*Château Magneau Cuvée Julien – GRAVES 2013*

**Compris :** *La location du salon, des tables rondes de 10 personnes et Chaises housées pour le repas assis, les boissons avec l'eau minérale plate et gazeuse en bouteilles Abatilles, le service réalisé par des maîtres d'hôtel à raison d'un serveur qualifié pour 25 convives et d'un chef de cuisine et son équipe, au-delà de 6H de service, entre l'accueil du petit déjeuner, et la pause de l'après-midi, nous facturerons 40EHT/heure supplémentaire/serveur. Art de la Table : Vaisselle en porcelaine blanche, Verrerie élégance eau et vins, Nappage tissu blanc, Couverts inox lourd Guy Degrenne Goutte, Serviettes tissues blanches.*



**DEJEUNER ASSIS**

*Choix unique pour le groupe*

**MENU 1**

Velouté de potimarron, chantilly noisette et chips de bacon

Bœuf à l'orange, millefeuille de pomme de terre

Cheesecake spéculos, caramel demi-sel

\*\*

**MENU 2**

Terrine de volaille, crème moutarde

Pavé de cabillaud, crumble aneth ratatouille

Quenelle chocolat praliné, palmier aux sucres

\*\*

**MENU 3**

Rillettes de poisson, sauce aneth et citron

Suprême de volaille aux pleurotes, quenelle d'écrasé de butternut

Tiramisu mangue, Amaretti

\*\*

**MENU 4**

Velouté de champignons, crème de noix

Bonite snackée aux sésame à l'orange, légumes verdés

Moelleux au chocolat, cœur fondant demi-sel, salade d'agrumes

**Café et thé**



**Options :**

**Apéritif 3 amuses bouches/p.**

Feuilleté de parmesan

Wrap fromage frais, truite fumée

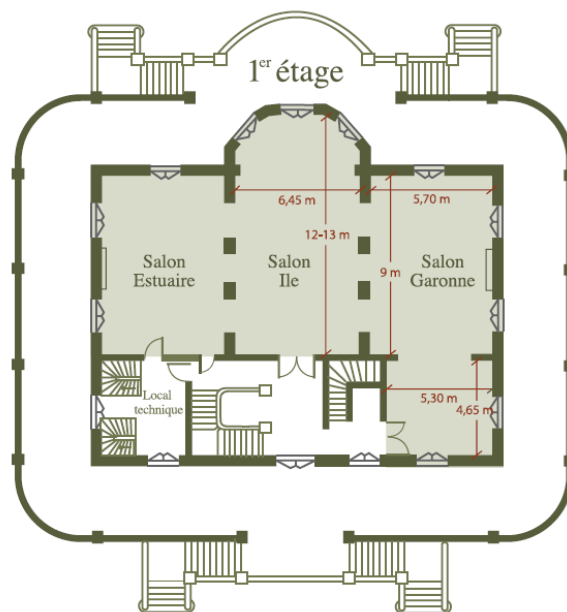
Croustille de tapenade

**1 verre de vin blanc, kir ou vin rouge  
2Eht/p.**

**Compris :** Le Château, le mobilier sous forme de buffets, des manges debout nappés, les boissons avec l'eau minérale plate et gazeuse en bouteilles Abatilles, le service réalisé par des maîtres d'hôtel à raison d'un pour 30 convives et d'un chef de cuisine et son équipe, passé 8 heures de service, nous comptons 40€HT/serveur/h. supplémentaire. Arts de la table : vaisselle, verrerie, couvert.



PLAN R+1



RDC CHAI

Plan du Chai Le rez-de-chaussée

