



**FORFAIT Journée d'Etude de direction 78Eht/p.**

*Forfait ½ Journée d'étude : 74Eht/p.*

**Déroulement :**

**Forfait par jour.**

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

*SALLE DE REUNION - Salon climatisé, sonorisé, chaises Régence en tissu.*

*Installation en "U", équipé d'un écran, vidéoprojecteur, paper board + feutres, verre et eaux minérales, sous mains, stylos. WIFI gratuit.*



*Salon Ile en U*



*Chai en U*



*Salon Ile en Cabaret*



*Chai en Cabaret*



**FORFAIT RESTAURATION :**

**ACCUEIL PETIT DEJEUNER**  
(1/2 heure de service)  
Café, thé, jus de fruits  
Les Douceurs 2 pièces/p.  
Mini viennoiseries

**PAUSE GOURMANDE**  
(1/2 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 Pérac – Listrac Médoc 2014

**Blanc :**

Château Magneau Cuvée Julien – GRAVES 2016

**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, Serviettes tissu blanches.



Déjeuner assis

*Choix unique pour le groupe*

**MENU GOURMAND**

**Entrées**

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes, chantilly noisette.  
Terrine de volaille au curry et tomates séchées, crème aux fines herbes.  
Tartare de saumon, crème fraîche à l'aneth, croustilles de tapenade.  
Gaspacho, chair de crevette aux agrumes.

**Plats**

Ficelle de bœuf confit, crème poivre vert, Gratin de pomme de terre Premium.  
Dos de Merlu blanc du cap sauce beurre blanc, Crumble de ratatouille.  
Filet de Poulet Farci et Mozzarella, duo de riz Blanc et riz Sauvage.  
Filet Mignon, millefeuille de pomme de terre.

**Dessert**

Crème citron meringué revisité.  
Cheesecake choc ,Oh là, coulis framboise.  
Pomme façon tatin coulis caramel ½ sel, crème fouettée vanille bourbon.  
Riz au lait, caramel ½ sel zeste d'orange confite.

**Café Espresso & Thé**

**OPTIONS :**

*Pause supplémentaire  
(½ heure de service)*

*Café espresso, thé, jus de fruits  
3.5€HT/p.*

*Les Douceurs 2 pièces/p.*

*Financier citron framboise*

*Breton cacao*

*2€HT/p.*

*Apéritif :*

*Sélection de 2 à 6 pièces salées du marché  
2€HT/pièce*

*2 verres de vin blanc, kir ou vin rouge  
4€HT/p.*

*Champagne Deutz*

*1 coupe : 7.5€HT/p. – 2 coupes : 9.5€HT/p.*

*Fromage affiné*

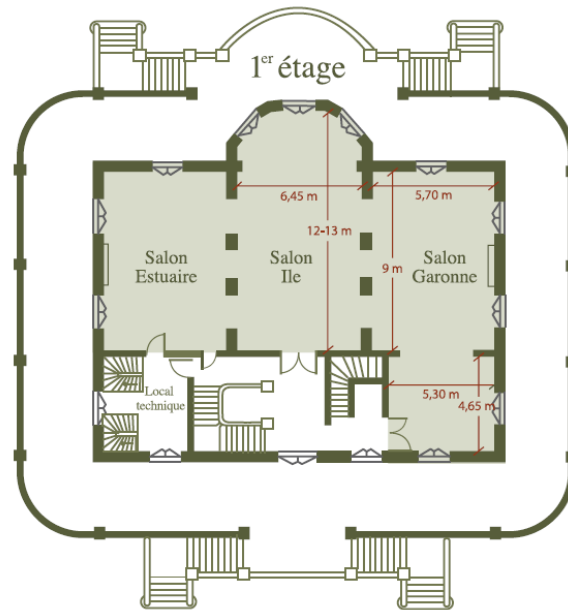
*3€HT/p.*

*Brebis, confiture de cerise*





PLAN R+1



RDC CHAI

Plan du Chai Le rez-de-chaussée

