



Journée d'Etude 92€ HT/p.  
Forfait ½ Journée d'étude : 84€ HT/p.

Déroulement :

Forfait par jour.

- 9H00 : - Accueil petit déjeuner  
Matin : - Réunion en théâtre -  
12h30 : - Embarquement depuis le ponton de Grattequina pour un Aller et Retour à Bordeaux  
Cocktail déjeunatoire sur la Garonne...  
AM : - Réunion en théâtre

SALLE DE CONFERENCE



*Salle de projection*



*Chai en théâtre*

Compris :

- Ecran 2 à 3m de base, 2 découpes de lumière et 4 pars 36, 1 micro HF, sonorisation, pupitre plexiglas, câble son, Switch PC/PC, Estrade 4MX2 jupe de scène noir et moquette anthracite (240<sup>F</sup>),
- Vidéo projecteur 3 000 à 5 000 lumens
- Chaises et 1 ou 2 tables pour l'animateur.

Option : ATELIERS - de 250 à 500€ ht/atelier selon la surface et la configuration.





## FORFAIT RESTAURATION

### ACCUEIL PETIT DEJEUNER

(½ heure de service)

Café, thé, jus de fruits

Les Douceurs 2 pièces/p.

Mini viennoiseries

Brochettes de fruits frais

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

### Le Vin A :

#### Rouge :

Domaine Boisgrand - 2012 Haut-Médoc

#### Blanc :

Château Martinon - 2015 BORDEAUX

Le traiteur n'est pas imposé. Il est possible de choisir le traiteur de son choix.

### OPTIONS :

Pause café

(½ heure de service)

Café expresso, thé, jus de fruits

3.5€<sup>HT</sup> /p.

Les Douceurs 2 pièces/p.

Financier citron framboise

Breton cacao

2€<sup>HT</sup> /p.

#### Apéritif :

Sélection de 2 à 6 pièces salées du marché

2€<sup>HT</sup> /pièce

2 verres de vin blanc, kir ou vin rouge

4€<sup>HT</sup>/p.

Champagne Deutz

1 coupe : 7.5€<sup>HT</sup> /p. – 2 coupes : 9.5€<sup>HT</sup> /p.



## COCKTAIL 1

22 pièces/pers.

Pièces Salées 10 pièces/pers.

Feuilletés allumettes

Mendiant pistache

Cube de Saumon Gravelax

Chips de Légumes crème de Savora & crevette

Mini Club Volaille Caesar

Wrap de Truites Fumé

Tonnelet de Grenaille

Navette de Jambon de Pays

Bille de Raisin au Petit Billy

Sucrines de Crabe

Thon snackés au pavot

Blinis au blé noir et Tapenade

Animation 3 pièces par invité

Croustille de Foie Gras au Poivre de Sechuan

Mini Plat Chaud

1 mini assiette (4 pièces/pers.)

Découpe de Filet de Canard de Barbarie

Polenta Crémeuse aux éclats de Noix

Le Sucre 5 pièces/pers.

Breton Citrus

Cannelé

Triangle cacao

Macaron Fraise des bois

Brochette de Fruits

Café Espresso





**COCKTAIL 2 +9€<sup>HT</sup>/pers.**

*Verrerie œnologue  
22 pièces/pers.*

**Pièces Salées 10 pièces/pers.**

Feuilletés allumettes  
Sablé Parmesan, croquant Jambon  
Wrap de truite Fumée  
Bille de Raisin au petit Billy  
Thon Snacké Sésame Noir  
Millefeuille Brebis pâte de coing  
Blinis Tomates séchées Mozzarella  
Chips de Légumes Savora et crevettes  
Cube de Volaille au curry, crémeux aux herbes  
Tartelettes Fine Tapenade, œuf de saumon

**Animation 3 pièces/pers.**

Foie Gras de Canard découpe par le chef devant les invités et agrémenté selon vos souhaits  
Sel de Guérande, un tour de moulin à poivre, Confiture d'oignon

**Mini Plat Chaud**

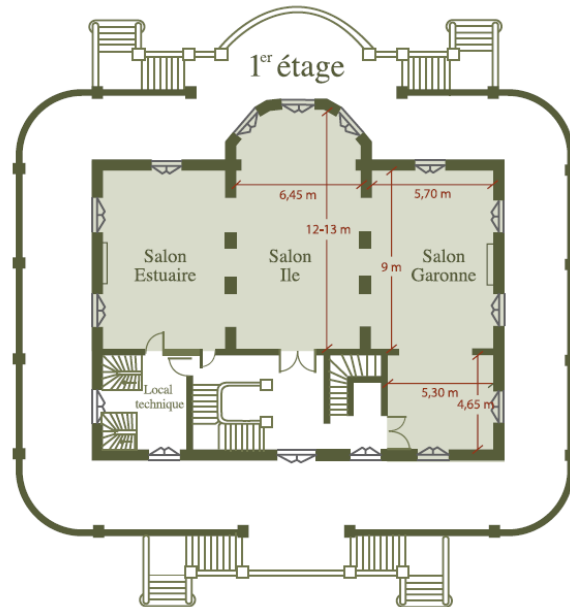
*1 mini assiette 4 pièces/pers.*

Risotto au parmesan et Garniture Forestier aux cèpes agrémenté d'une Chips de bacon  
Servie avec une fourchette coupante

**Le Sucre 5 pièces/pers.**

Mini Burger de cookie noisette  
Carrot Cake  
Muffins myrtille & CheeseCake & Apple Pie

**Café Espresso**



:

Plan du Chai    Le rez-de-chaussée

