

# **CAVEAU - RESTAURANT " AU VIEUX CELLIER "**

13, rue de la gare

67550 – VENDENHEIM

Réserveation :

Tél. : 03 88 59 47 88

Fax : 03 88 69 40 71

**Site : [www.au-vieux-cellier.com](http://www.au-vieux-cellier.com)**

Mail : [auvieuxcellier@wanadoo.fr](mailto:auvieuxcellier@wanadoo.fr)

## **LE VIEUX CELLIER,**

## **CREATEUR D'EVENEMENTS**

### **LIEU IDEAL POUR LES SEMINAIRES DE 10 à 300 personnes.**

Si vous recherchez :

- une organisation professionnelle
- un conseil avisé
- un service proche de vos attentes
- la coordination avant et sur place
- une formule " tout compris "
- un support logistique efficace
- du matériel spécifique pour réunions et congrès.

Profitez de notre expérience en matière d'organisation de séminaires.

En fonction de vos besoins, trouvez le lien qui étonnera vos collaborateurs et convaincra vos partenaires.

Tables et chaises disposées selon vos besoins, rafraîchissements, paper-board, écran de projection, sonorisation, Accès internet ADSL et WIFI, hot spot orange.

Attenants aux salles, des salles de sous-commissions ou de détente pour vos pauses, dans un décor d'époque mais parfaitement fonctionnel.

### **ORGANISER UN EVENEMENT PROFESSIONNEL**

- Soirée C.E.
- Anniversaire d'entreprise
- Assemblée générale
- Cocktail
- Conférence
- Défilé de mode
- Soirée évènementielle
- Dégustation de produit
- Journée de formation
- Journée d'étude
- Lancement de nouveau produit
- Réception
- Remise de diplôme
- Séminaire
- Réunion de stimulation
- Motiver votre force de vente

# MENUS " SEMINAIRE " 2008

( sur commande - minimum 10 personnes )

Composez vous-même votre menu.

Location + menu + boissons\* = 25 €

**Apéritif + \* ¼ de vin blanc, de rosé ou de rouge ou ½ carola + café**

## ENTREE

Cocktail de crevettes

Où

Sorbet de légumes

( tomate – concombre – betterave )

Où

Salade printanière

( **Lardons – œuf dur – croûtons – tomate – salade verte** )

Où

Pâté en croûte de canard – crudités

Où

Presskopf – crudités

## PLATS

Blanc de poulet à la crème

Croquettes – légumes

Où

Mignon de porc à la crème

Croquettes – légumes

Où

Emincé de volaille au curry

Spätzle

Où

Galette de viande servie sur plancha

Pommes de terre sautées

Où

Kassler, sauce madère

Croquettes ou salade de pommes de terre

Où

cuisse de canard confite aux 2 choux

Croquettes

Où  
Cordon bleu de porc  
Croquettes  
Où  
Fondant de poulet farci aux cèpes  
Légumes – Croquettes  
Où  
Saumon poêlé à la crème - riz  
Où  
Saumon & St Pierre en papillote - riz  
Où  
Filet de hoki provençal - riz

## DESSERTS

Salade de fruits fraîche – glace vanille  
Où  
Salade de fruits fraîche – glace kiwi  
Où  
Vacherin glacé  
Où  
Tarte aux pommes  
Où  
Tranche de glace – coulis de framboises  
Où  
Soupe de quetsches – glace vanille  
Où  
Tarte aux fruits – crème anglaise  
Où  
Pana cota aux fruits rouges

## BOISSONS

Petit déjeuner : Café – croissant 4 €

Pause café : 2.50 €

**Pour d'autres renseignements & prestations,**  
**veuillez nous consulter.**

## **NOUS POUVONS EGALEMENT VOUS FOURNIR D'AUTRES PRESTATIONS :**

**1° Une salle équipée en écran et paper-board et sonorisation sur demande**

**2° Un vrai petit déjeuner pour vous accueillir**

Buffet composé de :

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits, croissant, mignardises, viennoiserie

**3° Le temps d'une pause**

Boissons fraîches et chaudes accompagnées de gourmandises sur demande.

**4° Déjeuner " Matière grise "**

Servi dans le restaurant à partir de midi.

Vous composerez votre menu pour l'ensemble du groupe, selon vos goûts

**5° Boissons comprises**

## **Choisissez votre salle**

Elle sera aménagée, à votre convenance, en style amphi, théâtre, en U, en style classe, en petits îlots, en tables carrés équipée, etc.

## **8 Salles de 10 à 300 personnes**

- **Grande salle 1er étage ( 200 à 300 personnes)**

Accès de plain pied

- **La mezzanine ( 60 personnes )**

- **Salle voûtée ( 30 personnes )**

- **Salle piste ( 40 personnes )**

- **2 petites salles ( 15 personnes )**

- **Salle tonneau ( 50 personnes )**

- **Salle centrale ( 60 personnes )**

-