



Hippodrome de
Clairefontaine

**Location du
site pour vos
événements
professionnels**

Plaquette générique de présentation

Arène Événements®

Document établi
en 2014



C'EST...

L'hippodrome de Clairefontaine est un lieu inédit pour la réussite de vos événements privés ou professionnels.

Plus qu'un hippodrome, ce sont **des espaces au sein de 40 hectares de verdure.**

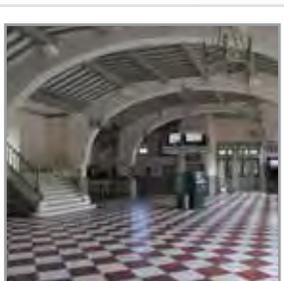
Les multiples espaces et les salons de Clairefontaine se prêtent à votre imagination pour **les événements qui marquent la vie de votre entreprise** et qui marqueront **la mémoire de vos invités et partenaires.**

Caractérisé par la majesté de son site, l'hippodrome de Clairefontaine vous propose :

- des espaces de réception modulables
- des salles de réunion
- des espaces de restauration
- des tentes de réception
- une salle d'exposition (la Petite Ferme)
- de grands parkings
- des espaces extérieurs pouvant accueillir des structures éphémères
- ... un site surprenant adaptables à vos attentes et envies



LES ESPACES DE LOCATION



Le Grand Hall



Salle attenante
La Terrasse



Terrasse couverte



Restaurant
Panoramique



Salle attenante
Le Pari Gourmand



La Tribune du Pavillon



Les Tentes de Réception



Les Balances



Les espaces restreints



Les lieux professionnels
(des courses)



Les extérieurs



Les parkings



Les espaces sur-mesure



Les carrières

LES FORFAITS ET TARIFS

Location « classique », comprenant la mise à disposition d'un parking, du Grand Hall, de vestiaire (6 portants et 600 cintres) et l'accès aux extérieurs. *Les espaces supplémentaires, les options et animations sont en sus.*



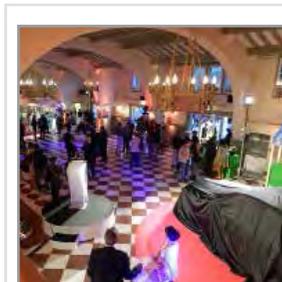
Séminaire



Assemblée Générale



Convention



Lancement de produit



Soirée de gala

Pour les groupes de moins de 50 personnes, ou pour l'utilisation d'espaces intérieurs plus restreints, nous vous proposons la location de la Tribune du Pavillon ou La Petite Ferme uniquement, comprenant la mise à disposition d'un parking, de la Tribune du Pavillon ou La Petite Ferme, de vestiaire (portants et cintres) et l'accès aux extérieurs. *Les options et animations sont en sus.*



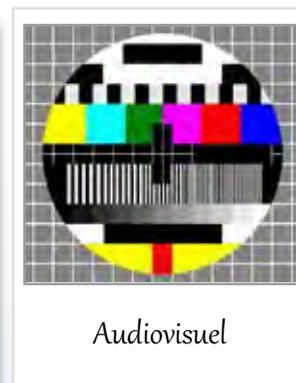
Tribune du Pavillon



La Petite Ferme
avec ses 2 tentes

LE MOBILIER ET LE MATÉRIEL

L'Hippodrome de Clairefontaine met à votre disposition du mobilier (tables, chaises, vestiaire, cendriers, etc.) dans le cadre de la location du site. Nous pouvons également vous proposer du matériel en option, ainsi que des éléments spécifiques selon vos besoins.



LES PRESTATAIRES

L'Hippodrome de Clairefontaine travaille avec des prestataires référencés.

Nous pouvons ainsi vous proposer un large éventail de prestations « clé en main », pour l'organisation et la mise en place de votre événement et des animations pour rythmer la manifestation.

Sont imposés :



Les traiteurs



Le prestataire technique
(Artifices, son, lumière)



Tentes & structures



Photographe

Sont référencés :



DJs - Musique



Eclairages spécifiques



Transports autocars



Décors et fleurs



Animations sur site et
hors site

Principe de collaboration en dehors de ces corps de métiers

Tout prestataire non référencé auprès de la Société des Courses du Pays d'Auge (SCPA) pour l'Hippodrome de Clairefontaine, devra être soumis à l'accord du Secrétariat Général ; une redevance équivalente à 12% du montant de la prestation sur facture acquittée devra être versée à la SCPA.

LES FORFAITS TYPES

Location « classique », comprenant la mise à disposition d'un parking, du Grand Hall, de sa salle attenante et l'accès aux extérieurs.

Nous vous proposons ci-dessous des forfaits types, incluant la restauration.

Les options et animations sont en sus.



Plateaux repas



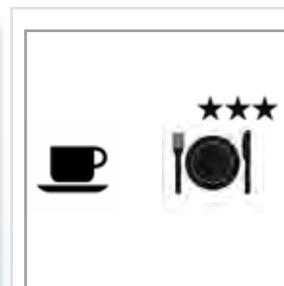
Déjeuner ou dîner classique



Déjeuner ou dîner de Gala



Pause + déjeuner ou dîner classique



Pause + déjeuner ou dîner de Gala



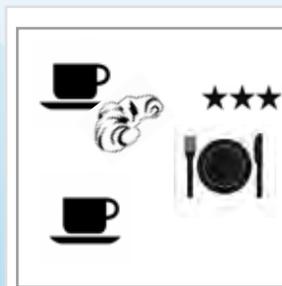
2 pauses + déjeuner ou dîner classique



2 pauses + déjeuner ou dîner de gala



Petit-déjeuner + pause + déjeuner ou dîner classique



Petit-déjeuner + pause + déjeuner ou dîner de gala



Cocktail déjeuner ou dîner classique

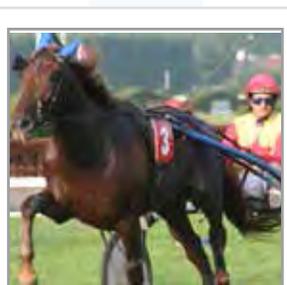


Cocktail, déjeuner ou dîner Thématique

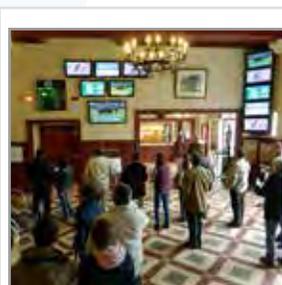
LES OPTIONS ANIMATIONS

Pour rythmer votre événement ou ajouter un « Plus » qui surprendra et marquera vos invités, nous vous proposons ci-après quelques exemples de prestations clé-en-main proposées sur l'Hippodrome de Clairefontaine.

Tout autre proposition peut vous être faite en fonction de vos souhaits, attentes et thématiques.



Courses fictives
sur la piste



Courses fictives
sur écrans



DJ



Piste de danse



Feu d'artifice et
lanternes thaïlandaises



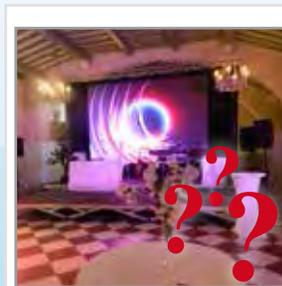
Spéctacle équestre dans
la salle de réception



Baptêmes
d'attelage ou de sullyky



Musique d'ambiance



Quizz



Animation « Team
Building » 1/2 jour

Vaste salle de 450m² au charme typiquement normand, le Grand Hall de l'Hippodrome de Clairefontaine peut s'adapter à tout type d'événement.

Son espace permet différentes configurations et peut être divisé en deux par la mise en place d'un grand rideau suspendu.

Situé sous la tribune principale, il est au coeur du site.

Des toilettes publiques et pour personnes à mobilité réduite sont accessibles depuis le Grand Hall.

Un ascenseur permet d'accéder directement au restaurant panoramique.





La salle attenante au Grand Hall est accessible par le Grand Hall, par le parvis et par la Terrasse.

Cet espace, d'environ 65m², est idéal pour

- la mise en place d'un déjeuner ou dîner pour un groupe restreint,
- l'organisation des vestiaires lors d'événements rassemblant de nombreux participants,
- la mise en place de loges, lors d'interventions d'artistes,
- l'utilisation des espaces en enfilade, pour des cocktails de grande envergure ou des ateliers...



La Terrasse, située à l'extrémité Est de la Tribune Principale, est un espace extérieur de 200m² sous tente, pouvant être totalement ouvert ou totalement clos selon les conditions climatiques et les contraintes liées à la manifestation.

Fermé, cet espace peut être chauffé par aérotherme.

Avec le Grand Hall et la salle attenante, il représente un troisième espace en enfilade pour l'exploitation d'une surface totale de plus de 700m².



Accessible soir par l'escalier extérieur en gravissant la Tribune Principale soit par un ascenseur (8 personnes) dans le Grand Hall, le Restaurant panoramique surplombe le site.

Il dispose d'une salle d'environ 100m², de trois espaces salons privés et d'une terrasse d'environ 50m².

Des toilettes sont accessibles depuis le Restaurant Panoramique.

Le Pari Gourmand est accessible par l'escalier extérieur en gravissant la Tribune Principale ou par le restaurant Panoramique, dont il est attenant.

Espace cosy d'environ 60m², le Pari Gourmand est un salon accueillant, disposant d'un bar.

Des toilettes sont accessibles dans le Pari Gourmand.



La Tribune du Pavillon se situe à environ 200m de la Tribune Principale, à l'Est.

Plus petite, elle permet d'accueillir des groupes plus restreints, notamment pour des séminaires, et propose trois espaces **en enfilade à proximité immédiate d'un parking** :

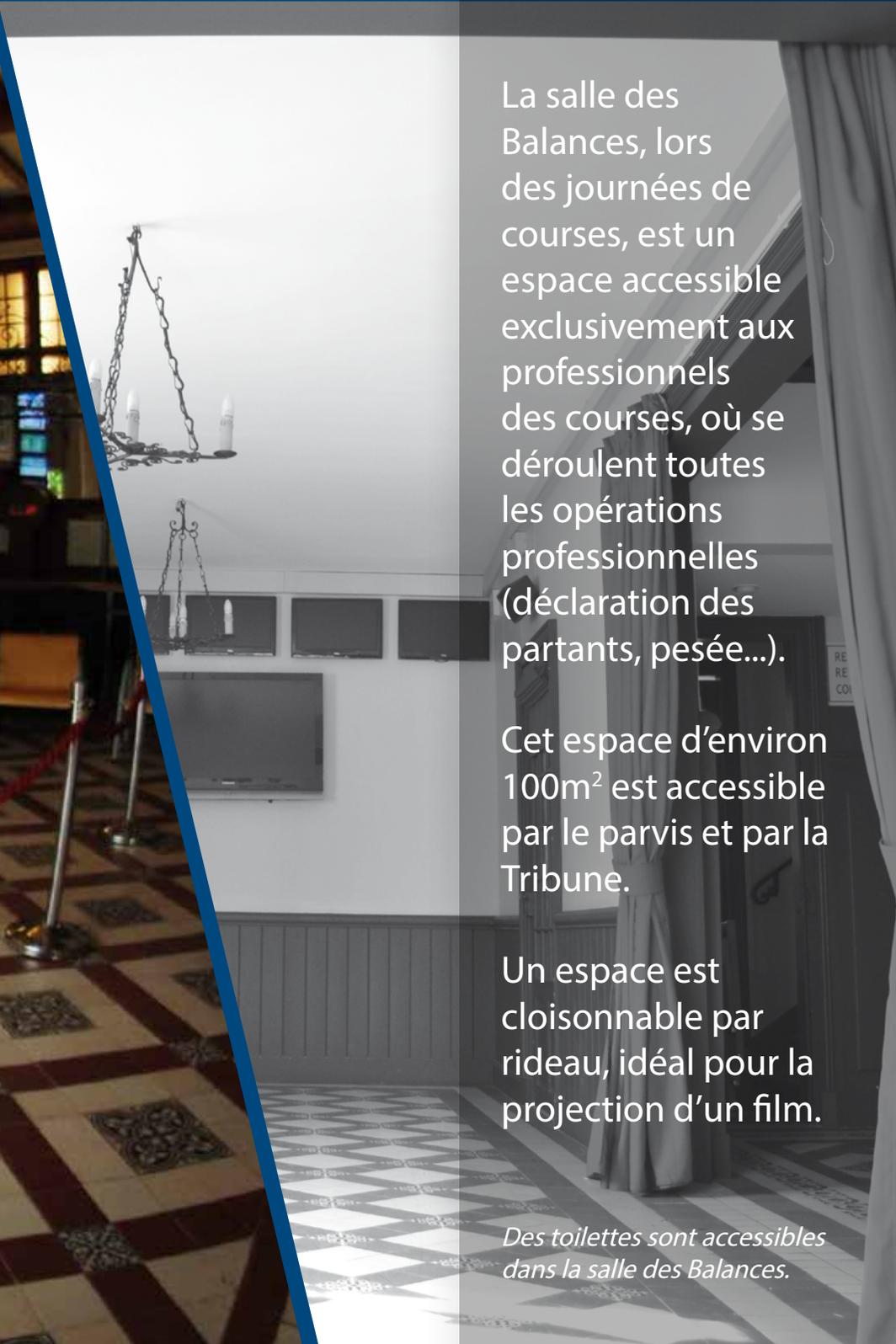
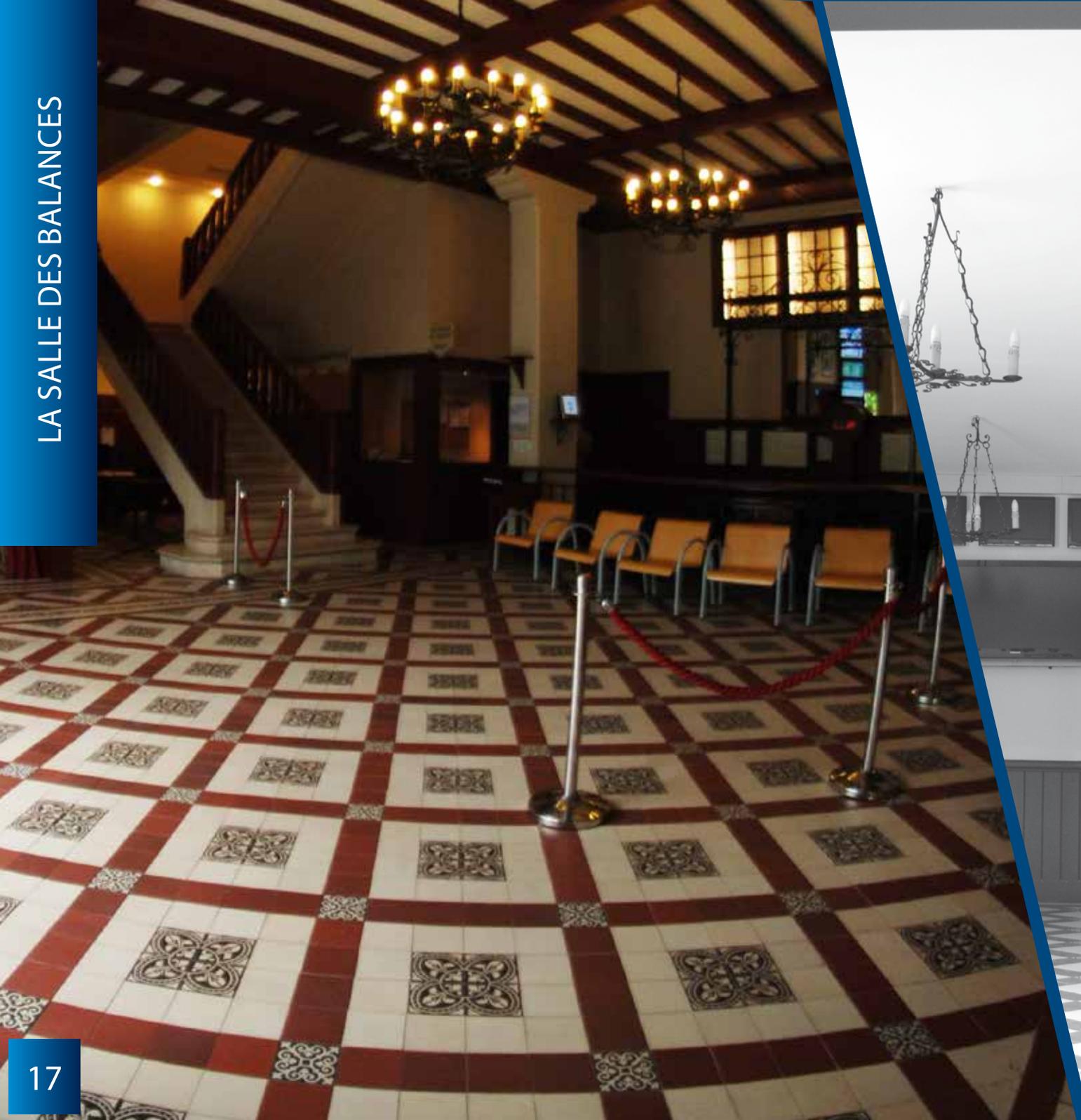
- le Snack, d'environ 55m²,
- un espace d'accueil d'environ 30m²,
- une salle de réunion d'environ 65m².

Des toilettes sont accessibles dans le Snack et la salle de réunion de la Tribune du Pavillon.



Des tentes de réceptions peuvent accueillir vos manifestations sur l'Hippodrome :

- la Tente Panoramique, à l'entrée de piste, offre un espace couvert d'environ 200m², pouvant être totalement ouvert ou clos selon les conditions climatiques
- de part et d'autre de La Petite Ferme, 2 tentes « chapiteaux », avec parquet, sont accessibles par une allée de graviers depuis le parvis.



La salle des Balances, lors des journées de courses, est un espace accessible exclusivement aux professionnels des courses, où se déroulent toutes les opérations professionnelles (déclaration des partants, pesée...).

Cet espace d'environ 100m² est accessible par le parvis et par la Tribune.

Un espace est cloisonnable par rideau, idéal pour la projection d'un film.

Des toilettes sont accessibles dans la salle des Balances.



La salle à manger du Président



La salle à manger des Commissaires



La Petite Ferme



La Boutique



Le secrétariat des balances



L'infirmierie



Le bloc vétérinaire



L'attribution des boxes



Le Parvis



L'entre-deux Tribunes



Les Carrières



Le Rond de présentation /d'arrivée



L'hippodrome de Clairefontaine dispose de 3 parkings :

- Grand Public à l'entrée principale (environ 9.800 m²)
- Professionnels, le parking des vans (environ 3.850 m²)
- Parking Bénerville, entrée infirmerie (environ 8.000 m²)



Entrée principale



Parking des vans



Bénerville

LISTING TARIFAIRE HIPPODROME DE CLAIREFONTAINE



LOCATION « CLASSIQUE » - SEMINAIRE, A.G., CONVENTION

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ Frais énergétiquessur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ Frais2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

En option

⇒ Espace supplémentaire ou annexe770,00 €HT / espace ou annexe / jour

⇒ Emplacement pour structure20,00 €HT / m² en sus de la structure

⇒ Location de paperboards50,00 €HT / unité / jour

⇒ Ecran dans le grand hall pour projections85 €HT / jour

⇒ Ecran mobile pour autre espace150 €HT / jour

⇒ Videoprojecteur398 €HT / jour

⇒ Rideau pour division du hall en 2 espaces
Rideau, montage et démontage750,00 €HT

⇒ Décoration florale simple de la salle2.665,00 €HT

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

LOCATION « CLASSIQUE » - LANCEMENT DE PRODUIT

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes	4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes	25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes	22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes	20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

En option

⇒ **Espace supplémentaire ou annexe****770,00 €HT / espace ou annexe / jour**
⇒ **Emplacement pour structure****20,00 €HT / m² en sus de la structure**

⇒ **Ecran dans le grand hall pour projections****85 €HT / jour**
⇒ **Videoprojecteur****398 €HT / jour**
⇒ **Scène (éléments de podium 2m x 1m)****25 €HT / élément, jusqu'à 28m²**
⇒ **Rideau pour division du hall en 2 espaces**
Rideau, montage et démontage**750,00 €HT**
⇒ **Décoration florale simple de la salle****2.665,00 €HT**

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôtesse. Tarifs indicatifs, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

LOCATION « CLASSIQUE » - SOIRÉE DE GALA

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ Frais énergétiquessur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations)minimum 405,00 €HT facturé

⇒ Frais2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

En option

⇒ Permanence WC (recommandée)30,00 €HT / heure
⇒ Espace supplémentaire ou annexe770,00 €HT / espace ou annexe / jour
⇒ Emplacement pour structure20,00 €HT / m ² en sus de la structure
⇒ Ecran dans le grand hall pour projections85 €HT / jour
⇒ Videoprojecteur398 €HT / jour
⇒ Sonorisation et mise en lumière de la salleà partir de 2.000,00 €HT
⇒ Animateur DJ pour soirée dansanteà partir de 500,00 €HT
⇒ Décoration florale simple de la salle2.665,00 €HT

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

TRIBUNE DU PAVILLON

⇒ Location du site - Tribune du Pavillon

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes	3.240,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes	20,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes	17,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes	16,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques** **sur relevés de compteurs avant/après l'événement**
 (chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais de fonctionnement** 2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
 (Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

En option

⇒ Espace supplémentaire ou annexe	770,00 €HT / espace ou annexe / jour
⇒ Emplacement pour structure	20,00 €HT / m² en sus de la structure
⇒ Location de paperboards	50,00 €HT / unité / jour
⇒ Ecran pour projections	150,00 €HT / jour
⇒ Videoprojecteur	398,00 €HT / jour

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôtesse. Tarifs indicatifs, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

LE MOBILIER INCLUS

L'Hippodrome de Clairefontaine met à votre disposition du matériel (tables, chaises, vestiaire, cendriers, etc.) dans le cadre de la location du site.

Matériel mis à votre disposition

Matériel	Dimensions en mm	Nombre disponible
Cendrier extérieur noir	H : 980	23
Chaise en bois liseré vert au Panoramique	H : 890	37
Chaise en bois liseré noir au Panoramique	H : 890	31
Chaises en résine tressée gris	H : 860	110
Chaises en résine tressée marron	H : 860	171
Chaise en résine tressée accoudoir gris	H : 860	52
Chaise en résine tressée accoudoir marron	H : 860	35
Chaise plastique blanc	H : 880	390
Cintre bois		203
Cintre plastique		166
Fauteuil en bois liseré noir au Panoramique	H : 890	10
Jardinière extérieure résine noire (fleurie selon saison)	80x30x60	20
Portant pour 100 cintres	H : 1610 – L : 3000	8
Porte manteaux	H : 180	5
Table « Buffet »	2000x800	5
Table ovale bois (mobiliier disponible mais vétuste)	2500x1150	22
Table ovale bois avec rallonge rectangle	2500x1150	3
Table rectangulaire bois	2500x1500	4
Table rectangulaire plastique	1520x760	74
Table rectangulaire plastique	1820x760	2
Table ronde bois	D : 1520	60
Table ronde bois	D : 1800	18
Table ronde en plaqué bois		6

LE MATÉRIEL EN OPTION

En plus du matériel inclus dans la location du site, l'Hippodrome de Clairefontaine vous propose des éléments en option, pour se plier à toutes vos envies et idées...

Matériel	Dimensions en mm	Nombre disponible	Prix unitaire /jour HT
Table Pique Nique de Jardin	1800x1500	8	15 €
Table Mange-debout	diamètre: 600	32	50 €
Housse de table Mange-debout		32	25 €
Tables tente Champagne bois gris	800x800	22	25 €
Chaises en fer blanches		31	5 €
Tente	4400x3000	2	50 €
Tente	3000x3000	20	50 €
Gouttière pour tente	3000x3000		10 €
Banc blanc en lamelle bois	1810x770	53	50 €
Banc en teck droit beige	2000x740	13	50 €
Banc en teck arrondi	1800x920	11	50 €
Banc blanc droit	1800x920	17	50 €
Table « Mange Debout »	H : 1110	32	50 €
Podium	2000x1000	14	25 €
Barrière en bois blanc	1810x1000	22	25 €
Cendrier sable	H : 600	6	10 €
Poubelle bois	H : 800	14	20 €
Poubelle Vigipirate	H : 1000	23	20 €
Claustra Petit Modèle	1890x970	4	25 €
Claustra Grand Modèle	1940x970	13	40 €
Affichage sur pied - paysage	H : 1560	2	25 €
Affichage sur pied - portrait	H : 1680	2	25 €
Barrière de sécurité + housse	2100x1080	10	5 € + housse 5 €
Sucette (hors insert)	1650x920	20	80 €
Paperboard	A2	6	30 €

Pour vos séminaires, conventions, assemblées générales, ou toute autre manifestation nécessitant un support audiovisuel, l'Hippodrome de Clairefontaine peut mettre à votre disposition :

Matériel	Prix unitaire /jour HT
Ecran géant du grand hall, pour videoprojection	85 €
Videoprojecteur	398 €
Ecran mobile pour projection, autre salle	150 €
Micro HF + sonorisation adéquate	forfait à partir de 250 €
Micro HF supplémentaire	60 €
Sonorisation spécifique	sur devis
Mise en lumière d'un espace	sur devis
Eclairage extérieur	sur devis

Pour toute autre demande ou idée, n'hésitez pas à nous consulter...

CHAUFFAGE

En fonction des conditions climatiques, pour réchauffer l'ambiance sous une tente de réception, nous vous proposons la location d'un chauffage par aérotherme.

Matériel	Prix unitaire /jour HT
Chauffage par aérotherme, forfait location + consommation	à partir de 600 € pour 8h

Pour le chauffage des bâtiments, le chauffage central au gaz peut-être activé afin de régler la température à l'optimum.

⇒ ***Frais énergétiques***sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

LES TRAITEURS

L'Hippodrome de Clairefontaine travaille avec des prestataires référencés.

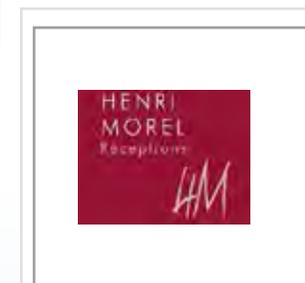
Pour la restauration, nous travaillons exclusivement avec cinq partenaires. Ils pourront vous proposer des prestations sur mesure, pour toutes vos manifestations.



Grandsire



L'Atelier 110



Henri Morel Réceptions



Honfleur Traiteur



Poissonnerie Pillet-Saiter

Contacts

Partenaire exclusif du 31 mai au 31 octobre :

Atelier 110 – Monsieur Jean-Pierre FAURE – jean-pierre.faure31@orange.fr / 06.77.74.35.58
110 rue du général de Gaulle - 14360 TROUVILLE-SUR-MER

Hors saison de courses, s'ajoutent :

Grandsire – Monsieur Emmanuel GRANDSIRE – emmanuel@grandsire.com / 02.31.72.81.51
ZAC du Clos Neuf - Rue Denis Papin - 14840 Démouville

Henri Morel Réceptions – Monsieur Henri MOREL – henri-morel@henri-morel-receptions.com / 02.31.65.16.83
Glatigny - 14800 Tourgéville

Honfleur Traiteur – Monsieur Hugues MARESCOT – huguesmarescot@honfleur-traiteur.com / 02.31.14.59.70
ZA du Plateau - 14600 Honfleur

Fruits de mer : Poissonnerie PILLET SAITER – Monsieur Sébastien SAITER – poissonnerie.pillet.saiter@orange.fr / 02.31.88.02.10
Boulevard Fernand Moureaux - 14360 Trouville-sur-Mer

SON ET LUMIÈRE

L'Hippodrome de Clairefontaine travaille avec des prestataires référencés.

Pour la technique, artifices, son et lumière nous travaillons exclusivement avec LOCATECH.

Nous sommes à votre disposition pour toute consultation, afin de vous aider au mieux pour la mise en oeuvre technique de tous vos plus beaux effets !



Locatech



Contact

LOCATECH – Monsieur Vincent LEPERCHOIS – vincent@locatech.fr / 02.33.19.03.03

112 rue Goeffroy de Montbray - 50200 Coutances

STRUCTURES - TENTES

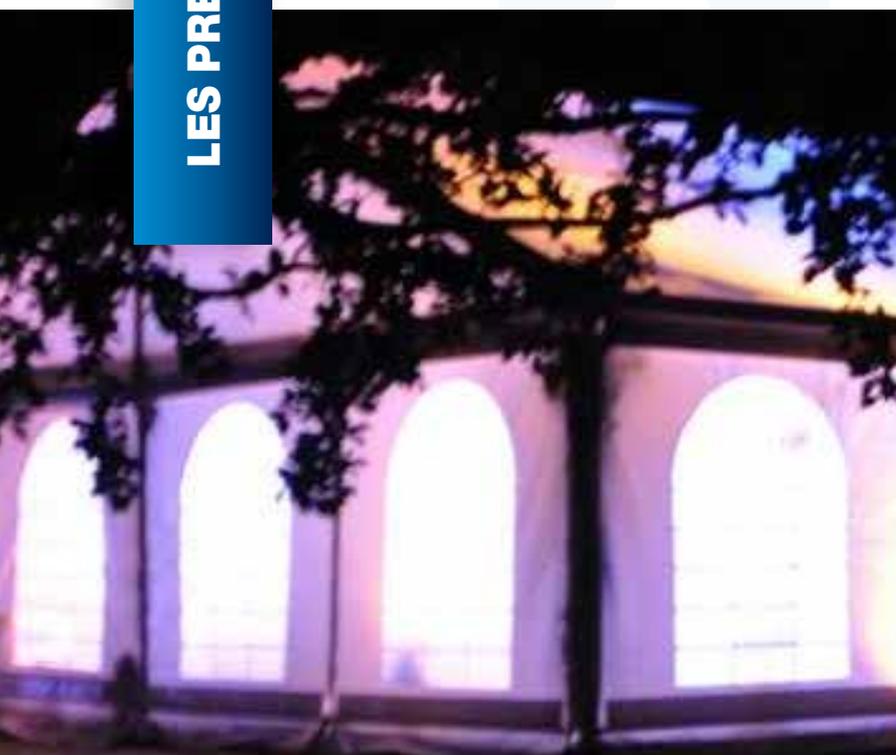
L'Hippodrome de Clairefontaine travaille avec des prestataires référencés.

Pour le montage de structures ou tentes de réception, nous travaillons avec CGL.

Nous sommes à votre disposition pour toute consultation, afin de vous aider au mieux dans le montage de vos espaces sur mesure.



CGL



Contact

CGL – Monsieur Christian LECHEVALIER – 02.31.08.03.20

LE PONT DE LANDES - 14310 LANDES SUR AJON

PHOTOGRAPHE

L'Hippodrome de Clairefontaine travaille avec des prestataires référencés.

Pour les reportages photo professionnels, nous travaillons avec Sandrine Boyer Engel. Nous sommes à votre disposition pour toute consultation, afin de vous aider au mieux pour immortaliser vos événements par les plus beaux clichés...



Contact

Sandrine BOYER ENGEL – boyer.engel@gmail.com – 06.61.40.50.07
51 résidence de la Côte Fleurie - 14800 Tourgéville



PLATEAUX REPAS

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais** 2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

*Menu plateau à partir de 20 €HT /personne
(Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives, gobelet, set de couverts et serviette inclus)*

⇒ **Entrée au choix**

- Oeuf mollet, chiffonade de jambon et pousses de salade
- Crevette à la vinaigrette de mague, salade de perles croquante

⇒ **Plat au choix**

- Effeillé de boeuf sauce tartare, salade périgourdine
- Pavé de saumon gribiche, spaghettis de courgettes et tomates confites

⇒ **Fromage au choix**

- Pont l'Evêque affiné, micro beurre et petit pain
- Jeune comté et bouquet de mesclun

⇒ **Dessert au choix**

- Cheesecake et poire confite à l'orange
- Salade de fruits frais acidulée

Menu plateau prestige à partir de 25 €HT /personne

⇒ **Entrée**

- Finger de canard confit et foie gras, chutney d'oignons rouges

⇒ **Plat**

- Dos de cabillaud à l'étuvée de poireaux et safran, caneloni de courgette et petits légumes

⇒ **Fromage**

- Camembert A.O.C. et mesclun

⇒ **Dessert**

- Opéra caramel beurre salé et macaron

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôtesse. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

DÉJEUNER OU DÎNER

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais** 2,5% du budget total, en euros Hors Taxe
(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

Menu à partir de 33 €HT /personne

⇒ Entrée

- Croustillant d'andouille, poêlée aux pommes, sauce au cidre fermier
- Pithiviers de sandre sur une fondue de poireaux, sauce crémeuse au Noilly
- Pressé de confit de volaille et foie gras, petite salade aux noix

⇒ Plat

- Pavé de lieu jaune, fondue de poireaux, petit jus de coquillages à la crème
- Gigoton de canard en «meurette», façon Grand-mère
- Jarret de porc braisé au cidre et légumes du pot au feu
- Dos de cabillaud rôti à l'andouille de Vire, sauce aux graines de moutarde et riz sauvage

⇒ Dessert

- Crumble fruits rouges ou pomme rhubarbe (selon saison)
- Coulant au chocolat et spéculoos
- Feuilleté aux pommes caramélisées, crème chiboust

Menu à partir de 38 €HT /personne

⇒ Entrée

- La rosace de saumon mariné à l'aneth et baies roses Graslin de pain toasté
- La terrine de foie gras de canard, chutney de mangue, tuile au pain d'épices et sésame

- La terrine de homard aux pistaches, salade d'herbes, sauce aigrelette

⇒ Plat

- Les côtelettes d'agneau rôties au fenouil et champignons des bois, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et ciboule
- Les grenadins de veau rôtis au cidre, poêlée de cèpes, haricots verts et pomme Anna
- L'effeuillé de cabillaud rôti sur la peau, mousseline d'épinards, beurre blanc au cidre fermier

⇒ Dessert

- Le soufflé glacé au Grand Marnier
- L'opéra, crème anglaise à la vanille
- La tarte Tatin, petit pot de crème fraîche

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

DÉJEUNER OU DÎNER DE GALA

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardiens à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes	4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes	25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes	22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes	20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Menu à partir de 62 €HT /personne (personnel, vaisselle et boissons « softs » inclus)

⇒ Cocktail apéritif (8 pièces / personnes)

- Canapés froids : Petit chou farci à la crème de truffes, Roulé de magret fumé et foie gras aux raisins de Corinthe, Sablé au parmesan, crème de roquette et tomate confite, Médaille de homard et pomme de terre vitelotte à l'huile de truffes
- Brochettes : Sashimi de thon mariné aux 3 sésames, Cube de foie gras et pamplemousse rose caramélisé
- Verrine : Tartare de saumon à la ciboulette, crème acidulée à l'aneth
- Cuillère de dégustation : Cannelloni de courgette au crabe et soja

⇒ Entrée

- La terrine de foie gras de canard des Landes, chutney de mangues, tuile au pain d'épices et sésame
- Le feuilleté d'asperges vertes aux morilles
- Le cœur royal de saumon fumé d'Ecosse aux copeaux d'asperges vertes, œuf de Caillette poché, jus de Yuzu à l'huile d'olive
- Le demi-homard Breton, fondue d'épinards, beurre léger à l'orange (+3,80€)
- Le velouté de volaille et homard à la coriandre, gingembre et lait de coco
- L'escalope de foie gras chaud et poires comices rôties au poivre de Séchouan, caramel acidulé à l'orange et balsamique

⇒ Plat

- Le carré d'agneau rôti aux girolles, tomate farcie de petite ratatouille au fenouil, poivrons et spaghetti de courgettes, pomme de terre écrasée à la ciboule
- La filet de bœuf rôti, sauce Périgourdine, mille-feuilles de pomme Anna, petites carottes fondantes (+3.00 €)
- Les médaillons de veau rôtis aux morilles, fricassée de petits légumes de saison, purée de pomme de terre Vitelotte (+1,80 €)
- Le suprême de turbot sauvage rôti, sauce mousseline aux herbes fraîches et tomates confites, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive (+3,80 €)

⇒ Le plateau de fromages normands affinés

- Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel

⇒ Dessert

- La crêpe normande aux pommes caramélisées, glace vanille
- L'ananas rôti au caramel d'orange, glace à la noix de coco
- Le feuilleté de poires rôties, caramel au beurre salé, glace vanille
- Le croustillant de fraises et citron vert, chiboust à la vanille de Bourbon
- Le baba au rhum, pommes- rhubarbe revisité, crème fouettée au lait d'amande et tuile au Carambar

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

PAUSE ET DÉJEUNER « CLASSIQUE »

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes	4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes	25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes	22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes	20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques****sur relevés de compteurs avant/après l'événement**
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais****2,5% du budget total, en euros Hors Taxe**

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait 1 pause + déjeuner à partir de 40 €HT /personne (minimum 50 personnes)

⇒ **Pause matinée ou après-midi (nappage, verrerie, service inclus)**

- Café – thé – lait
- Jus d'orange – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

⇒ **Entrée**

- Salade de jambon fumé du Cotentin et copeaux de foie gras
- Délice de saumon fumé à la caucasienne, crème fouettée à l'aneth
- Petit vol au vent de crustacés (pétoncles, crevettes, coques, moules, légumes)

⇒ **Plat**

- Dos de cabillaud gratiné marinère sauce cresson
- Dos de saumon rôti aux aromates, beurre blanc
- Jambonnette de volaille farcie, poêlée de champignons et d'andouille, sauce vallée d'auge

⇒ **Dessert**

- Fondant tiède au chocolat, nectar d'oranges
- Tarte paysanne aux pommes, façon Crumble
- Macaronade aux fruits de saison

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

PAUSE ET DÉJEUNER OU DÎNER DE GALA

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait 1 pause + cocktail et repas de gala à partir de 70 €HT /personne (minimum 40 personnes)

⇒ **Pause matinée ou après-midi** (nappage, verrerie, service inclus)

- Café – thé – lait
- Jus d'orange – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

⇒ **Cocktail apéritif**

- 3 gourmandises froides en 4 variétés :
Opéra foie gras et pain d'épices
Mini frivolité de saumon fumé
Mini brioche au crabe
Persillé gourmand de raie et petits légumes
- 2 gourmandises chaudes en 3 variétés
Samoussa aux légumes
Brochette d'agneau Tandoori - Massala
Croustade d'escargot à la Provençale

Repas de gala

⇒ **Entrée**

- Petite pêche de nos côtes, sauce crémeuse au cidre fermier
- Délice chaud de langoustines ou de coquilles St Jacques, sa petite fricassée, bisque crémeuse de crustacés (selon saison)
- Foie gras frais de canard, quenelle mi-figue mi- raisin, sa brioche blonde servie tiède

⇒ **Plat**

- Aiguillette de filet de canette au miel et vinaigre de cidre, poêlée de pleurotes, flan de céleri
- Rossini de volaille fermière, sauce périgueux, poêlée de cèpes et croustillant de pommes de terre
- Duo de daurade et rouget barbet en filet grillée, caviar d'aubergine et asperge verte rôtie, coulis de poivrons doux

⇒ **Dessert**

- Moelleux au chocolat tiède, quenelle de glace caramélisée au beurre salé
- Mousse glacée au rhum ambré, petit feuilleté chaud de fruits exotiques
- Soupe de fruits rouges et sa glace lait d'amandes

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

2 PAUSES ET DÉJEUNER « CLASSIQUE »

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait 2 pauses + déjeuner à partir de 46 €HT /personne (minimum 50 personnes)

⇒ **2 Pauses matinée ou après-midi (nappage, verrerie, service inclus)**

- Café – thé – lait
- Jus d'orange – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

⇒ **Entrée**

- Salade de jambon fumé du Cotentin et copeaux de foie gras
- Délice de saumon fumé à la caucasienne, crème fouettée à l'aneth
- Petit vol au vent de crustacés (pétoncles, crevettes, coques, moules, légumes)

⇒ **Plat**

- Dos de cabillaud gratiné marinière sauce cresson
- Dos de saumon rôti aux aromates, beurre blanc
- Jambonnette de volaille farcie, poêlée de champignons et d'andouille, sauce vallée d'auge

⇒ **Dessert**

- Fondant tiède au chocolat, nectar d'oranges
- Tarte paysanne aux pommes, façon Crumble
- Macaronade aux fruits de saison

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

2 PAUSES ET DÉJEUNER OU DÎNER DE GALA

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait 2 pauses + cocktail et repas de gala à partir de 77 €HT /personne (minimum 40 personnes)

⇒ **2 Pauses matinée ou après-midi (nappage, verrerie, service inclus)**

- Café – thé – lait
- Jus de fruits – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

⇒ **Cocktail apéritif**

- 3 gourmandises froides en 4 variétés :
Opéra foie gras et pain d'épices
Mini frivolité de saumon fumé
Mini brioche au crabe
Persillé gourmand de raie et petits légumes
- 2 gourmandises chaudes en 3 variétés
Samoussa aux légumes
Brochette d'agneau Tandoori - Massala
Croustade d'escargot à la Provençale

Repas de gala

⇒ **Entrée**

- Petite pêche de nos côtes, sauce crémeuse au cidre fermier
- Délice chaud de langoustines ou de coquilles St Jacques, sa petite fricassée, bisque crémeuse de crustacés (selon saison)
- Foie gras frais de canard, quenelle mi-figue mi- raisin, sa brioche blonde servie tiède

⇒ **Plat**

- Aiguillette de filet de canette au miel et vinaigre de cidre, poêlée de pleurotes, flan de céleri
- Rossini de volaille fermière, sauce périgieux, poêlée de cèpes et croustillant de pommes de terre
- Duo de daurade et rouget barbet en filet grillée, caviar d'aubergine et asperge verte rôtie, coulis de poivrons doux

⇒ **Dessert**

- Moelleux au chocolat tiède, quenelle de glace caramélisée au beurre salé
- Mousse glacée au rhum ambré, petit feuilleté chaud de fruits exotiques
- Soupe de fruits rouges et sa glace lait d'amandes

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

PETIT-DÉJEUNER, PAUSE ET DÉJEUNER « CLASSIQUE »

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour
De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour
De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour
Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait petit-déjeuner + pause + déjeuner à partir de 50 €HT /personne (minimum 50 personnes)

⇒ **Accueil petit-déjeuner**

- Café – thé – lait
- Jus d'oranges
- Eau plate

- 2 mini viennoiseries par personne

⇒ **Pause matinée ou après-midi (nappage, verrerie, service inclus)**

- Café – thé – lait
- Jus d'orange – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

Menu « séminaire »

⇒ **Entrée**

- Salade de jambon fumé du Cotentin et copeaux de foie gras
- Délice de saumon fumé à la caucasienne, crème fouettée à l'aneth
- Petit vol au vent de crustacés (pétoncles, crevettes, coques, moules, légumes)

⇒ **Plat**

- Dos de cabillaud gratiné marinière sauce cresson
- Dos de saumon rôti aux aromates, beurre blanc
- Jambonnette de volaille farcie, poêlée de champignons et d'andouille, sauce vallée d'auge

⇒ **Dessert**

- Fondant tiède au chocolat, nectar d'oranges
- Tarte paysanne aux pommes, façon Crumble
- Macaronade aux fruits de saison

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

PETIT-DÉJEUNER, PAUSE ET DÉJEUNER OU DÎNER DE GALA

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardiens à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour

De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour

De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour

Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Forfait petit-déjeuner, pause + cocktail et repas de gala à partir de 80 €HT /personne (min. 40 personnes)

⇒ **Accueil petit-déjeuner**

- Café – thé – lait
- Jus d'oranges
- Eau plate
- 2 mini viennoiseries par personne

⇒ **Pause matinée ou après-midi (nappage, verrerie, service inclus)**

- Café – thé – lait
- Jus de fruits – Perrier – eau plate
- Friandises (2 pièces par personne) :
Cannelés, tuiles, rochers, friands

⇒ **Cocktail apéritif**

- 3 gourmandises froides en 4 variétés : Opéra foie gras et pain d'épices, Mini frivolité de saumon fumé, Mini brioche au crabe, Persillé gourmand de raie et petits légumes
- 2 gourmandises chaudes en 3 variétés : Samoussa aux légumes, Brochette d'agneau Tandoori - Massala, Croustade d'escargot à la Provençale

Repas de gala

⇒ **Entrée**

- Petite pêche de nos côtes, sauce crémeuse au cidre fermier
- Délice chaud de langoustines ou de coquilles St Jacques, sa petite fricassée, bisque crémeuse de crustacés (selon saison)
- Foie gras frais de canard, quenelle mi-figue mi- raisin, sa brioche blonde servie tiède

⇒ **Plat**

- Aiguillette de filet de canette au miel et vinaigre de cidre, poêlée de pleurotes, flan de céleri
- Rossini de volaille fermière, sauce périgieux, poêlée de cèpes et croustillant de pommes de terre
- Duo de daurade et rouget barbet en filet grillée, caviar d'aubergine et asperge verte rôtie, coulis de poivrons doux

⇒ **Dessert**

- Moelleux au chocolat tiède, quenelle de glace caramélisée au beurre salé
- Mousse glacée au rhum ambré, petit feuilleté chaud de fruits exotiques
- Soupe de fruits rouges et sa glace lait d'amandes

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

COCKTAIL DÉJEUNER OU DINER « CLASSIQUE »

⇒ Location du site - Grand Hall

Gardiennage à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour

De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour

De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour

Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

EXEMPLE DE PROPOSITION RESTAURATION - Cocktail déjeuner ou dîner « classique » à partir de 32 €HT /personne (min. 50 personnes)

Cocktail 22 pièces / personne

⇒ 3 canapés assortis en 8 choix

• crevettes grises – écrevisse – anchoïade – œufs de lump - saumon fumé - asperges fines – cœur d'artichaut - etc...

⇒ 8 gourmandises froides en 10 variétés

• Opéra de foie gras et pain d'épices
• Brochette de foie gras et pomme
• Mini frivolité de saumon fumé
• Mini brioche au crabe
• Tomate cerise farcie au chèvre frais et basilic
• Cuillère de tartare de thon aux aromates
• Spirale d'asperge et jambon de Parme
• Petit roulé de jambon fumé, noix et pruneaux
• Croustille de légumes confits et rouget mariné
• Navette de canard fumé et noix

⇒ 7 gourmandises chaudes en 9 variétés

• Brochette d'agneau au miel et cumin
• Brochette de volaille marinée
• Beureck de saumon fumé
• Accra de morue
• Samoussa de légumes
• Brochette de thon catalane
• Nem cocktail
• Pruneau bacon
• Tartelette de boudin aux pommes

⇒ 4 mignardises assorties en 12 variétés

• Salambo, opéra, tartelette caramel beurre salé, macarons assortis, extase framboise, mini éclair, nougatine chocolat, financiers aux fruits, Paris-Brest, mini tartelette aux fruit...

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs hors boissons alcoolisées, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

COCKTAIL, DÉJEUNER OU DINER « THÉMATIQUE »

⇒ **Location du site - Grand Hall**

Gardien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 3h du matin – 166 € HT/heure sup.

Electricien à disposition - Si dépassement d'horaire à partir de 22h – 166 € HT/ heure sup.

Location du site comprenant : parking, vestiaire (portants et cintres), tables et chaises, selon stocks décrits dans la fiche « mobilier inclus ».

Jusqu'à 150 personnes4.200,00 €HT / jour

De 151 à 250 personnes25,00 €HT / personne / jour

De 251 à 350 personnes22,00 €HT / personne / jour

Plus de 350 personnes20,00 €HT / personne / jour

⇒ **Frais énergétiques**sur relevés de compteurs avant/après l'événement
(chauffage et électricité pour lourdes consommations) **minimum 405,00 €HT facturé**

⇒ **Frais**2,5% du budget total, en euros Hors Taxe

(Les frais comprennent les frais forfaitaires de fonctionnement, la coordination par nos équipes, les créations et impressions diverses)

Nous pouvons vous proposer avec nos prestataires partenaires des menus thématiques, selon la couleur que vous souhaitez donner à votre événements : soirée en bord de mer avec des plateaux de fruits de mer composés sur-mesure par la poissonnerie Pillet-Saiter, soirée des îles avec des mets exotiques, soirée carnaval avec une multitude de couleurs, etc...

La décoration du site peut alors être adaptée sur-mesure, depuis la décoration florale jusqu'à l'habillage lumineux.

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis sur-mesure.

Ces tarifs comprennent l'accueil, la préparation, l'encadrement et l'organisation par nos équipes ainsi qu'un reportage photo remis sur CD. Les tarifs proposés ne comprennent pas la location éventuelle du mobilier en option et les hôteses. Tarifs indicatifs, sous réserve de disponibilité, et soumis à validation après définition du déroulé final de l'événement.

COURSES FICTIVES

Deux courses fictives de trot de 5 chevaux seront organisées sur les pistes de l'hippodrome.

Vos invités pourront miser* sur leur cheval favori.

Des machines à Pari seront ouvertes exclusivement pour votre événement pour que vos invités aient libre choix de parier sur le numéro qu'ils souhaitent, aidés du programme de courses totalement réalisé selon vos couleurs, remis à l'entrée.

Un speaker sera également présent pour rythmer les courses et expliquer les types de pari pour les novices.

Nous préconisons de récompenser le ou les gagnants des paris selon les modalités que vous choisirez.

Cette animation est entièrement personnalisable à votre nom sur les programmes de courses, tickets de pari...

Il est également possible d'organiser des courses fictives de galop, cependant le délai de réservation est plus long, la disponibilité des chevaux et jockeys étant plus réduite.



Courses fictives sur la piste

*paris fictifs



Animation Courses Fictives, totalement personnalisable

.....à partir de 6.802 €HT

Soit 5 chevaux pour 2 courses de Trot
Speaker pour explications et commentaires

850 €HT / cheval
405 €HT

Personnel médical pendant l'activité (obligatoire)
Organisation des paris avec 3 machines minimum

530 €HT
570 €HT / machine

UN SOIR AUX COURSES

Afin de plonger vos invités dans l'ambiance du site, nous vous proposons une mise en situation semblable à la pleine saison de courses de Clairefontaine, avec la diffusion de ces-dernières. Des écrans seront mis en place au sein de la Terrasse. Tous les participants pourront assister aux courses, qui se sont courues à Clairefontaine la saison précédente, commentées en direct par un animateur sur place.

Pour une immersion totale dans l'univers des courses, vos invités pourront miser* sur leur cheval favori, à l'aide des explications et des conseils avisés de l'animateur. Des machines de Pari seront ouvertes exclusivement pour votre soirée pour que vos invités aient libre choix de parier sur le numéro qu'ils souhaitent, aidés du programme de courses à vos couleurs, qui sera remis à l'entrée.

Nous préconisons de récompenser le ou les gagnants des courses selon les modalités que vous choisirez.

Cette animation est entièrement personnalisable à votre nom sur les programmes de courses, tickets de pari, commentaires de l'animateur...



Courses fictives de trot sur écrans

*paris fictifs



Animation Courses Fictives sur écrans, « Un soir aux courses »

.....à partir de 3.974 €HT

Soit	Forfait conception, vidéos, animateur	1.200 €HT	Personnel technique pour diffusion en régie	530 €HT
	Organisation des paris avec 3 machines minimum	564 €HT / machine	Montage et démontage (1 jour main d'oeuvre technique)	750 €HT

DJ

Animation musicale

DJ expérimenté pour l'animation musicale, d'une grande souplesse et ayant l'expérience de nombreuses prestations adaptées, il saura vous proposer une animation sur-mesure en fonction de votre brief. Nous vous proposons une ambiance musicale pendant le dîner et quelques tubes de variété (styles et époque musicale à définir avec vous) pour faire danser vos convives en fin de soirée.

Option avec un artiste

Nous pouvons vous proposer d'ajouter un musicien (ex: violoniste, saxophoniste) à la prestation du DJ, afin de la rendre plus spectaculaire et de rendre l'ambiance encore plus chaleureuse.



Animation musicale par un DJ, parc technique inclus (sonorisation et lumière)à partir de 900 €HT

Option Artiste « performer live » - violoniste

.....800 €HT (additionnel)

SOIRÉE DANSANTE



Si vous souhaitez créer un véritable espace de danse et de fête sur-mesure, nous pouvons vous proposer la mise en place d'un parquet. Cette option sera envisageable lors d'une visite de repérage, afin de définir la surface à mettre en place.

Devis sur demande en fonction du plan de salle, tarif au m², en plus du forfait montage et démontage



FEU D'ARTIFICE



Feu d'artifice

Pour surprendre vos invités et donner un éclat lumineux à votre événement, nous pouvons vous proposer l'organisation d'un feu d'artifice, ou d'un lâcher de lanternes thaïlandaises.

Un délai de réservation de 2 mois minimum est imposé, afin de demander les autorisations nécessaires auprès des autorités compétentes.

Devis sur demande, en fonction du budget et de la durée souhaitée



Feu d'artifice à partir de 7 minutes, 10 tableauxà partir de 1.750 €HT

Lanternes Thaïlandaisesà partir de 3€HT / lanterne pour 100 lanternes

DRESSAGE ÉQUESTRE

Nous vous proposons pendant votre dîner assis un spectacle de chevaux, d'un cascadeur équestre français reconnu et dresseur de chevaux pour le cinéma.

Un spectacle magique qui laissera vos invités sans voix face à cet exceptionnel dresseur, complice avec son cheval ! Il interviendra entre les différentes phases du dîner et passera entre les tables de vos invités (prestation de 3 x 10 minutes environ).

Sous réserve de disponibilité, nous vous proposons un autre dresseur, moins renommé, mais tout aussi spectaculaire qui propose une intervention d'une quinzaine de minutes au moment de votre choix, pendant le dîner dans le Grand Hall.



Spectacle équestre dans la salle de réception



*Animation dressage équestre (3 x 10 minutes environ), par un dresseur de renom, spécialiste des cascades et animations pour le cinéma :
2 cavaliers, un régisseur, un palefrenier, 5 chevaux*

.....à partir de 9.490 €HT

Dresseur moins renommé, seul avec 1 cheval, pour une prestation de 15 minutes environ

.....à partir de 3.250 €HT

BAPTÊME / INITIATION

Pour initier vos invités à l'univers hippique en particulier et équestre en général, nous vous proposons des baptêmes découverte de la robustesse d'un attelage ou de la légèreté d'un sulky.

Aux côtés d'un professionnel, les participants pourront vivre un échange autour de la passion du cheval.

Cette animation est particulièrement adaptée aux groupes relativement restreints, afin de permettre la participation de tous, pendant le baptême et autour de l'activité.



Baptêmes
d'attelage ou de sulky



*Animation baptême de sulky (1 sulky pour 10 personnes environ)
Animation baptême d'attelage (1 attelage pour 10 personnes environ)*

*.....à partir de 250 €HT / sulky
.....à partir de 250 €HT / attelage*

AMBIANCE MUSICALE

Jazz manouche

Nous pouvons vous proposer un voyage séduisant dans l'univers du Jazz Manouche. Pêchus et généreux, le saxophoniste, les deux guitaristes et le contrebassiste investissent et revisitent le répertoire de Django Reinhardt et Stéphane Grappelli avec élégance. Phrasés purs et aérés, rythmes envoûtants... la magie du swing opère dès les premiers accords.

Variété

Groupe de 2 à 8 musiciens sur scène pour l'animation de votre soirée : une formation dynamique avec un répertoire varié alliant musette, variétés française et internationale suivant les préférences du public.

Pour toute demande « thématique », n'hésitez pas à nous consulter.



Musique d'ambiance



QUIZZ

Le quizz Musique et Cinéma est idéal pour accompagner un dîner assis et ajouter un challenge à la soirée. L'animation se fait par équipes (une par table), les animations se déroulent généralement entre les plats.

Le groupe propose un accueil musical soft en live de vos invités durant l'apéritif dans la salle pendant environ une demi-heure. (musique d'ambiance type piano-bar «Norah Jones, Corinne Bailey Rae, Jack Johnson, Jason Mraz, Feist...»)

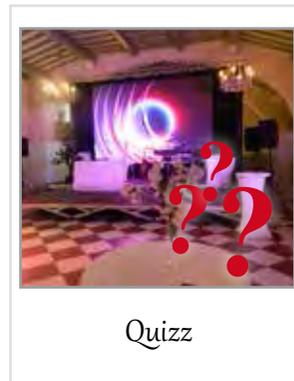
Pendant le dîner, aux inter-plats, le Quizz Musique et Cinéma anime le repas.

Un subtil mélange de musique live, d'extraits de films et d'images sur écrans géants soutenu par une animation sobre, élégante et dynamique.

Pendant la soirée, les invités devront répondre à 20 questions réparties sur 3 manches. Ces challenges sont positifs pour tous : pas d'échec ni de situation pouvant mettre vos collaborateurs en difficulté.

Le groupe reste à disposition pour les éventuelles remises de prix (jingles joués en live «esprit grand journal»).

Option : La soirée peut se poursuivre en soirée dansante...



Quizz

ANIMATION TEAM BUILDING



Animation « Team Building » 1/2 jour

Pour fédérer vos équipes, nous pouvons vous proposer différentes animations de « Team Building ».

Sur une demi journée, nous vous proposons différentes options, sportives, artistiques ou culturelles, afin de créer des challenges sur-mesure pour vos participants.

De la chasse aux trésors « Hippique » ou totalement personnalisée selon les messages que vous souhaitez transmettre, aux challenges d'expression scénique, en passant par la « Boite à questions » nous pouvons vous proposer un large pannel d'activités sur mesure répondant à vos attentes et besoins d'animations, pour motiver, challenger, récompenser ou remercier vos collaborateurs.

- Peinture sur toiles géantes
- Réalisation de courts métrages ou improvisation scénique
- Rallye photo
- Chasse aux trésors
- Challenge multi missions (courses, orientation, jeu d'adresse, etc)
- Rallye en 2cv dans le Pays d'Auge
- ...

Devis sur consultation



Société des Courses du Pays d'Auge
Hippodrome de Clairefontaine
Axelle MAITRE - Secrétaire Général
Route de Clairefontaine - 14800 TOURGÉVILLE
Tél : 02 31 14 69 00 • Fax : 02 31 14 69 01



Arène Evénements
©

Vos contacts :



ARENE EVENEMENTS - Locations

15 rue Erlanger - 75016 PARIS
Tél : 01 42 88 08 68 • Fax : 01 42 88 08 81
clairefontaine@arene-evenements.com

Hippodrome de Clairefontaine

Route de Clairefontaine - 14800 TOURGÉVILLE
Tél : 02 31 14 69 00 • Fax : 02 31 14 69 01
contact@hippodrome-deauville-clairefontaine.com