

Séminaires et Réunions de travail



Aux portes de la Provence et de l'Ardèche, entre Montélimar et Valence, notre établissement rassemble toutes les conditions pour la réussite de vos séminaires, réunions de travail ou événements particuliers.

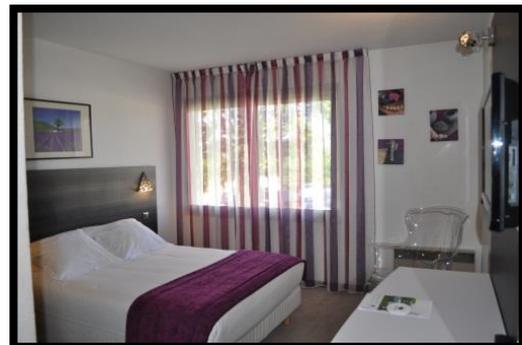
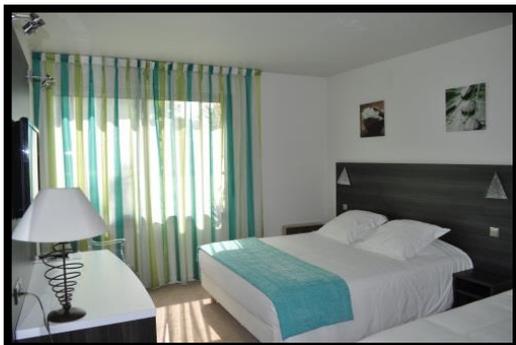
Avec vue sur notre piscine à débordement ou notre parc, nos salons peuvent accueillir de 4 à 150 personnes dans un décor propice au rassemblement et au partage.

Nos 3 salons, modulables et équipés, sont à la lumière du jour avec possibilité d'occultation... à vous de choisir l'ambiance.

Tous vos déjeuners, dîners et pauses peuvent être pris sur notre terrasse ombragée, pour un moment de détente au rythme provençale.

Nous vous offrons également plusieurs possibilités concernant l'animation de vos événements : activités ludiques et culturelles, dégustation de vin, soirées dansantes, visites touristiques au coeur de la Drôme provençale....

Vos demandes feront l'objet d'une étude personnalisée pour vous proposer un événement qui vous ressemble, et adapté à votre budget.



Nos formules et tarifs

- ✓ **Journée d'étude : 50 € par personne comprenant**
 - La location de salle
 - Un accueil café : café, thé, jus de fruit, viennoiseries
 - Un déjeuner (*entrée, plat, dessert, 1/3 vin 1/2 eau et café*)
 - Une pause dans l'après midi

- ✓ **Forfait Séminaire semi- résidentiel single : 142 €**
- ✓ **Forfait Séminaire semi- résidentiel 1/2 double : 105 €**
 - La Journée d'étude
 - La Chambre individuelle & le petit déjeuner buffet

- ✓ **Forfait Séminaire résidentiel single : 160 €**
- ✓ **Forfait Séminaire résidentiel 1/2 double : 124 €**
 - La Journée d'étude
 - Le dîner (menu 3 plats), hors boissons
 - La Chambre individuelle & le petit déjeuner buffet

Capacité et dimensions de nos salles

	Salon LYS	Salon Mimosa	Salon Lavande	Salon Lavande + Mimosa
	55	25	35	60
	70	45	55	100
	35	25	35	45
	70	40	35	95
Surface totale m²	80	50	60	110

Prestations et services

Nos salons sont à la lumière du jour avec possibilité d'occultation.

Matériel mis à disposition et compris dans la location de la salle :

- Paperboard
- Vidéo-projecteur
- Ecran
- Wifi
- Eau sur table, crayons, pochette avec feuilles blanches
- Café et thé à discrétion (Nespresso)
- Climatisation

Tout autre matériel technique sur demande.

Apéritif

Tous nos apéritifs sont accompagnés de tapenades et de feuilletés

- Kir vin blanc : 5.50€
- Coupe de champagne : 9€



- **Open-bar :**
pastis, whisky, martini, muscat, bières, softs, eaux minérales
½ heure : 12€
1 heure : 16 €

- **Open-bar Prestige:**
Champagne, pastis, whisky, martini, muscat, bières, softs, eaux minérales
½ heure : 18€
1 heure : 24 €

Forfaits Boissons

- Forfait Boissons n°1 : supplément de 10€
1/3 bouteille de vin, ½ eau minérale et un café

- Forfait Boissons n°2 : supplément de 14€
1/2 bouteille de vin, ½ eau minérale et un café

Cocktail

1.50€/ pièce par personne

Pièces salées

Toasts

- Saumon fumé, crème ciboulette
- Marmelade de tomates, olives de Nyons
- Crème légère d'anchoïade et œufs de caille
- Emincée de melon et jambon cru

Feuilletés

- Mini quiche lorraine
- Mini pizza à l'italienne
- Torsade au pavot
- Allumette au gruyère

Verrines

- Tomates, poivrons, crème fouettée
- Crevettes, espuma au guacamole
- Velouté de potiron glacé

Brochettes

- Volaille panée à la crème de curry
- Magret de canard, raisin blanc
- Crevettes et ananas

Pièces sucrées

- Verrine de fruits de saison
- Granité exotique et mojito
- Tartelette au chocolat
-

- Crème brûlée
- Financier
- Verrine aux 3 chocolats



Notre Menu Affaire

Inclus dans la journée d'étude, forfait séminaire résidentiel et semi-résidentiel

Nos propositions d'entrées

Bavarois de carottes et son coulis de courgette

Tarte fine de thon, brunoise de légumes et salade de mesclun

Escabèche de dorade grise et son jus corsé au cumin

Gaspacho de tomates, crémeux au parmesan

Nos propositions de plats

Cabillaud cuit à l'unilatéral, coulis de tomate épicé à la sarriette, accompagné d'une palette de légumes

Lieu noir cuit à la vapeur, sauce vierge, accompagné d'une palette de légumes

Pintade de la Drôme rôtie et son jus corsé, pomme de terre farcie aux lardons

Quasi de veau piqué aux olives de Nyons, jus corsé, accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'ancienne et mini légumes

Cuisse de lapin désossée et son jus corsé accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'ancienne et mini légumes

Nos propositions de desserts

Crème brûlée au nougat tendre de Montélimar

Tiramisu aux fruits rouges de la région

Croquant de poire et pralin, sauce au chocolat Valrhona

Entre deux « chocolat vanille », tuile carambar et crème anglaise vanillée

Pêche rôtie drômoise et son sorbet verveine



Hôtel-Restaurant « Les Oliviers »***

Notre Menu « Les Oliviers »

Supplément de 10 € par personne

Nos propositions d'entrées

Foie gras mi-cuit au vin Muscat, brioche maison, compotée de figues accompagné d'un verre de Tariquet (supplément de 6 €)

Saumon en 2 façons : Frais en tartare façon Thaïlandaise, snacké au soja et sésame

Gaspacho de tomates et son crémeux au parmesan

Escabèche de rouget, émulsion au curry, vin blanc et huile d'olive

Velouté aux lentilles, œuf poché et chips de lard

Nos propositions de plats

Pluma de cochon Ibérique « Pata Negra », sauce corsée au romarin, polenta légèrement tomatée et dariole de courgettes

Tartare de bœuf, préparé par le chef, pommes frites maison, cru ou légèrement poêlé

Filet de dorade, sauce vierge aux olives noires, écrasé de pommes de terre

Gambas rôties et noix de Saint Jacques safranées, fondue de poireaux et chips de patate douce

Risotto Arborio aux champignons de saisons et sa tuile de parmesan

Côte de veau rôtie, jus au thym légèrement aillé, pdt au lard et fagot de haricots vert

Nos propositions de fromages et desserts

Assiette de fromages affinés ou Faiselle

Pêche poêlée beurre et verveine, abricot de notre région et son sorbet

Salade de fruits frais de saison parfumée à la badiane

Tiramisu aux fruits rouges de saison

Fondant chocolat noir Valrhona, et sorbet « Granny Smith »

Tarte au citron revisitée, gelée de fraise et biscuit croquant



Hôtel-Restaurant « Les Oliviers »***

« GASTRONOMIE PROVENCALE »

FORMULE BUFFET

A partir de 20 personnes

Choix de 4 entrées, 1 plat principal, 3 desserts : supplément de 10 euros par personne
Choix de 5 entrées, 2 plats principaux, 4 desserts : supplément de 18 euros par personne

Nos propositions d'entrées

- *Aïoli provençal garnie haricots verts, œufs durs, carottes, courgettes, pdt et tomates, cabillaud*
- *Anchoïade et ses légumes en croque sel, carottes, céleris branches, courgettes, concombre, radis*
- *Tapenades verte et noire avec ses toasts au thym*
- *Brandade de morue et ses toasts à l'huile d'olive*
- *Caviar d'aubergine*
- *Pissaladière*
- *Artichauts barigoules*
- *Socca à la Niçoise*
- *Sardines à l'escabèche*
- *Gratin de légumes*
- *Quiche provençale*
- *Millefeuilles de tomates, aubergines et mozzarella*

Nos propositions de plats

- *Filets de rougets grillés ou côtes d'agneau grillées*
- *Tomates farcies à la ratatouille et pommes sablées au pastis*

Nos propositions de desserts

- *Tarte tropézienne*
- *Soupe de pêches*
- *Soupe de nectarines*
- *Croquants aux noisettes*
- *Salade d'orange*
- *Oreillettes*
- *Tarte aux pignons de pin*
- *Darphin de golden au garlaban*
- *Navettes provençales*

« Toutes les propositions de menus et plats sont susceptibles d'être modifiés selon la saison »

Nos Activités

Pour agrémenter vos séminaires, nous vous proposons de vous organiser différentes activités sur différents thèmes :
Tarifs : sur demande de devis

CULTURELLE

- Visite du château de Grignan
- Visite guidée de la Tour de Crest
- Visite d'une huilerie



SPORTIVE

- Randonnée VTT
- Quad
- Paintball
- Jeux intervilles
- Rallye 2CV
- Gyropode
- Descente en rappel de la Tour de Crest



TEAM-BUILDING

- jeux de rôles, murder party...
- Chasse aux trésors
- Tyrolienne et jeux en équipe dans notre parc

LUDIQUE

- Initiation à la Dégustation sous forme de poker :
 - Fromages
 - Huile d'Olive
 - Chocolat
 - Whisky
 - Rhum
 - Vins



OENOLOGIQUE

- Visite de cave...

Nous contacter

Rue Louis d'Arbalestier
26270 LORIOL SUR DRÔME
Tel: 04.75.61.00.55- Fax: 04.75.61.00.53

Christopher BOURDELIN ou Juliette BESSIN
www.hotel-les-oliviers.fr
commercial@hotel-les-oliviers.fr