

Séminaire et Journée d'étude



Nos formules peuvent être proposées sur d'autres sites situés en Ile de France (Péniche, salon de réception...)

Un lieu pour votre événement

(à 10 minutes de Bercy)

Salle de réunion

Salon de 400 m² modulable et climatisé. De plain-pied et équipé d'une décoration moderne. Le Salon River est idéal pour tous vos événements professionnels.

Capacité d'accueil

10 à 300 personnes (assis) ou 450 (debout)

SALON RIVER CAPACITÉ D'ACCUEIL				
CONFÉRENCE	RÉUNION	BANQUET	REPAS	COCKTAIL
350	200	100	300	450

Adresse

11 Boulevard Georges Méliès
94350 Villiers sur Marne
01.49.41.11.38 / 06.64.93.80.90
salonriver@yahoo.fr

Restauration & Gastronomie (Repas à table en buffet ou en cocktail)

Notre jeune traiteur de talent vous fera de nombreuses propositions en fonction de votre type d'événement et de votre budget. **Tous menus sont aussi proposés en hallal**

Formule Séminaire Journée (Minimum 20 personnes)

- La location de la salle en style conférence, banquet, cocktail et autres
- Le petit déjeuner d'accueil avec café, thé, chocolat, jus d'orange, mini viennoiseries et corbeille de fruits
- Deux pauses à répartir dans la journée
- Le matin tel que : (Café, thé, jus d'orange et fruits)
- L'après-midi tel que : (Café, thé, jus d'orange et mignardises)
- Le déjeuner (descriptif ci-dessous), boissons et service compris de 8h30 à 17h30
- Dépassement d'horaire à partir de 100 euros HT/heure (Sous réserve de modification)

Accès

Par la route

De Paris par l'A4, sortie 6
Aéroport de Orly à 31 km
Aéroport de Roissy-Charles-de-Gaulle à 28 km

En RER

Ligne A, station Noisy-Le-Grand Mont d'Est à 5 mn, ligne E, station Villiers-sur-Marne/Le Plessis-Tréville à 15 mn

En BUS

Bus 120 arrêt hôpital privée de Marne la Vallée

Équipement Technique

Sur demande et devis

blocs-notes • caméscopes • écran mobile • écran mural • fléchage personnalisé • magnétoscopes • barco • micro de salle • paper-board • podium • projecteur • rétroprojecteur • sonorisation • téléphone dans les salles • micro de table

Nos services

Incentive

Organisation de votre événement clés en mains, avec proposition d'animations tous genres.

Loisirs

Centre de remise en forme, piscine, golf, tennis à 1 km. Activités nautiques sur la Marne à 3 km. Équitation à 5 km. Thalassothérapie à 15 km. Parc d'attraction Disneyland Paris à 25 km.

Services

Bar, Wi-Fi, voiture, parking, hôtesse, vestiaire, service voiturier, service de sécurité, décoration à thème et animation musicale sur demande.

Hébergement

Hôtels de toutes catégories à moins de 300 mètres.



Pour tout renseignement et réservation nous contacter

Formule Séminaire Demi-journée (Minimum 20 personnes)

- La location de la salle en style conférence, banquet, cocktail et autres
- Le petit déjeuner d'accueil ou la pause café d'après-midi.
- Le déjeuner (descriptif ci-dessous), boissons et service compris de 8h30 à 12h30 ou de 12h30 à 17h30
- Dépassement d'horaire à partir de 100 euros HT/heure (Sous réserve de modification)

Séminaire et Journée d'étude (suite)



Menu Plaisirs

Les entrées

- Aumônière de fromage de chèvre, sur lit de salade aux pignon de pin, sauce Balsamique

Ou

- Carpaccio de Saumon mariné maison, au miel d'acacia et sa moutarde à l'ancienne

Ou

- Feuilleté de champignon forestier et sa salade de petits légumes du jardin

Ou

- Mille-feuille de tomates de chèvre et sa petite ratatouille

Ou

- Parmentier de saumon

* * * *

Les plats

- Suprême de volaille rôti à la mozzarella et son jus traditionnel, Pomme rissolé maison et dôme de légume du soleil

Ou

- Rôti de veau fondant aux champignons des sous bois, Mousseline de brocoli -carotte et pomme boulangère

Ou

- Dorade poêlée et sa compotée de fenouil, sauce vierge et riz safrané

* * * *

Fromage

- Brie de Meaux sur salade de saison

Desserts

- Velour praliné croquant • Douceur framboise-chocolat blanc • Mystérieux poire-caramel • Emotion au tiramisu • Délice aux 3 chocolats

Boissons

- Evian • Badoit • vins (1/4) • Thé • Café

Menu Gala

Les entrées

- Aumônière de Saint Jacques, beurre blanc et fondue de poireaux

Ou

- Méli Mélo de Foie gras maison sur lit de salade et confiture d'oignon

Ou

- Duo de Saumon et avocat croustillant au sésames et crème au citron vert

* * * *

Les plats

- Pièce de Bœuf sauce Foie gras, gratin dauphinois

Ou

- Côte de veau à la savoyarde, pomme purée aux herbes fraîches

Ou

- Noix de veau braisé jus traditionnel, pomme sautées et petits légumes

Ou

- Pavé de bar rôti risotto crémeux au beurre blanc

Ou

- Magret de canard miel aux 4 épices, polenta à l'orange et sa pêche rôtie

* * * *

Fromages

- Trio de fromage sur Salade aux noix (Brie, Comté, Chèvre)

Desserts

- Dôme crème brûlée • Dune cococassis • Velours chocolat-caramel • Charlotte cappuccino • Merveille framboise

Boissons

- Evian • Badoit • vins (1/4) • Thé • Café

Cocktail Déjeunatoire

(12 pièces par personnes)

Les pièces froides

- Tortillas au jambon • Mini club poissons fumés • Suédois au poulet • Navettes fourrées à la mousse de thon • Blinis au tarama • Brochettes au surimi

* * * *

Les verrines

- Guacamole saumon • Crevette tzaziki

* * * *

Les assiettes dans cassolette

- Parmentier de canard • Dorade sur printanières de légumes

* * * *

Desserts

- Verrines • macarons • mini brochettes de fruits

* * * *

Boissons

- Evian • Badoit • Coca cola • Jus d'orange • Cocktails de jus de fruits

