

Barbizon

Hostellerie de La Dague



5 Grande Rue 77630 BARBIZON – Tel : 01 60 66 40 49 – Fax : 01 60 69 24 59 –
Mail : ladague@wanadoo.fr – Site : www.wanadoo.fr

Informations Générales

Implanté à Barbizon dans un cadre de verdure et de détente, L'hostellerie de la Dague vous offre tous les privilèges d'un lieu adapté pour vos séminaires, conférences, expositions, week ends et événements familiaux :

- Des salles équipées de paperboards, un rétroprojecteur et écran, wifi par Orange, téléphone, pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.
- L'hostellerie de la Dague vous propose également de nombreux équipements optionnels : caméscope, vidéo projecteurs, fax...
- Une capacité d'hébergement de 25 chambres 3 étoiles, toutes équipées de bureau, téléphone, télévision par satellite et canal + avec salle de bain ou douche complète avec sèche-cheveux.
- Le restaurant l'Orée du Bois, particulièrement attentif au plaisir de la table, vous propose deux formules de restauration : Gastronomique et Traditionnelle.
- Un salon bar ouvert de 10h00 à 23h30 excepté le dimanche jusqu'à 21h30.



Le restaurant L'Orée du Bois

Le chef et son équipe vous propose:
selon son marché du jour, au fil des saisons.

Formule Buffet à 19 Euros

Servi en buffet avec Vins et Cafés Compris

Buffet d'entrées

Selon la Saison et les Arrivages.



Plat du jour

Selon la Saison et les Arrivages.



Buffet de Desserts

Selon la Saison et les Arrivages.



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes (15,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes (5,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Café par Personne

Formule de la Dague à 25 Euros

Servi à table avec Vins et Cafés Compris

Apéritif et Mise en Bouche

Kir Gâtinais (Coquelicot), Violette, Cassis, Mure

4 Mises en Bouche par personne



Entrée

Selon la Saison et les Arrivages.



Plat du jour

Selon la Saison et les Arrivages.



Dessert

Selon la Saison et les Arrivages.



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes (15,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes (5,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Café par Personne



Lunch Dînatoire à 29 Euros

Minimum 25 Personnes

Comprenant Apéritif et Soft

Cocktail Champenois ou Kir Gâtinais ou Cocktail Framboisine

20 Mises en Bouche par personne

1 Verrine Composée

(Confit d'aubergines, Délice de Guacamole Epicé...)

1 Cuillère Gourmande

(Délice crémeux au bloc de Foie Gras, Emietté de Saumon au citron et sa crème de chèvre...)

4 Canapés Cocktails

(Rillettes de Canard à la Pistache, Canapés Tomate Confite et Fromage de Brebis...)

1 Mini Lunch Tapas

(Saumon Atlantique Fumé et crème citronnée, Bacon et Moutarde à l'Ancienne...)

2 Navettes Fourrées

(Mousse de Canard au Porto, Crabe, Jambon, Saumon...)

3 Croustillants de la Mer

(Crevette Filo, Samoussa de crevette...)

2 Bouchées Dégustation

(Mini Clafoutis de St Jacques, Briochette à l'Arlésienne...)

6 Pièces de Mignardises Gourmandes sucrées

(Mini Macarons, Moelleux au pomme et à la noix de Pécan, Carré Opéra, ...)





Menu Gourmand à 59 Euros

Vins et cafés compris

Apéritif et Mise en Bouche
Kir Gâtinais (Coquelicot), Violette, Cassis, Mure
4 Mises en Bouche par personne



Les Entrées

Farandole Landaise de Gésiers Confits et Magrets Fumés,
Terrine de Chèvre frais aux Cœurs de Tomates confites et Pesto,
Cassolette d'Escargots rôtis au Beurre des Vignerons,



Les Plats

Daube de Canard au vin et Figues Fraîches,
Pièce du Boucher rôti Sauce Béarnaise Maison,
Filet de Rouget sauce Bohémienne sur son palet de Risotto Crémeux.



Brie de Meaux et sa Salade



Dessert au fil des saisons



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes (15,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes (5,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Café par Personne





Menu Gastronomique à 39 Euros

Vins et cafés compris

Les Entrées

Farandole Landaise de Gésiers Confits et Magrets Fumés,
Terrine de Chèvre frais aux Cœurs de Tomates confites et Pesto,
Cassiolette d'Escargots rôtis au Beurre des Vignerons,



Les Plats

Daube de Canard au vin et Figues Fraiches,
Pièce du Boucher rôti Sauce Béarnaise Maison,
Filet de Rouget sauce Bohémienne sur son palet de Risotto Crémeux.



Dessert au fil des saisons



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes (15,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes (5,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Café par Personne





Menu Prestige à 69 Euros

Vins et cafés compris

Apéritif et Mise en Bouche
Kir Gâtinais (Coquelicot), Violette, Cassis, Mure
4 Mises en Bouche par personne



Les Entrées

Gascon de Caille à l'Armagnac,
Tartare de St Jacques sur Crème de Pois verts au Citron et Coriandre,
Crumble de Caviar d'Aubergines grillées et son Sorbet au Romarin,



Les Plats

Magret de Canard à l'acidulé de Cassis Gâtinais,
Carré d'Agneau rôti et son jus à la Bière et Baie de Genièvre,
Dos de Bar rôti aux Sucs de Tomates et Girolles sur son Galet,



Brie de Meaux et sa Salade



Dessert au fil des saisons



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes (15,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes (5,00 Euros la Bouteille Supplémentaire)

1 Café par Personne

Nous restons à votre disposition pour réétudier vos besoins.



Nos Formules Apéritifs

Nous vous proposons différentes Formules Apéritifs :

Apéritif à Définir parmi :

Kir Gâtinais (Coquelicot), Violette, Cassis, Mure

Cocktail Champenois (minimum 25 personnes),

Cocktail Framboisine (minimum 25 personnes),

Formule Millet à 8 Euros par personne (4 pièces par personne) :

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson), 4 Canapés Cocktails.



Formule Placidi à 15 Euros par personne (6 pièces par personne):

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson),

1 Verrine Composée, 1 Cuillère Gourmande et 4 Canapés Cocktails.



Formule Rousseau à 18 Euros par personne (8 pièces par personne) :

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson),

2 Verrines Composées, 2 Cuillères Gourmandes, 4 Canapés Cocktails.

Nos Salles de Réunion

Nos salles sont mises à votre disposition de 8h00 à 19h00.

<i>Salon</i>	<i>Placidi</i>	<i>Amoros</i>
Surfaces	120 m ²	40 m ²
En U	35 pers.	20 pers.
En Carré	24 pers.	20 pers.
En Classe	60 pers.	25 pers.
En Théâtre	100 pers.	30 pers.

Toutes situées au rez-de-chaussée, en lumière du jour et équipées de :

- Tableaux papiers et marqueurs.
- Rétroprojecteur pour transparents et écran de projection.
- Ligne téléphonique et sur réservation, ligne Numéris.
- Couverture Internet sans fil à haut débit par orange (Wifi).
- Eau minérale.
- Selon votre programme, un ou plusieurs buffets de pauses sont compris dans votre forfait.

Sur réservation, d'autres matériels sont également disponibles :

<i>Matériel</i>	<i>Location journée TTC</i>	<i>Journées supplémentaires TTC</i>
Projecteur de diapositives	82,52 €	22,72 €
Moniteur Vidéo	55,02 €	8,37 €
Magnétoscope	82,52 €	7,18 €
Caméra Vidéo	100,46 €	23,92 €
Vidéo projecteur	299,00 €	149,50 €

Nos Tarifs Séminaires

Basse Saison : Du 01/01/09 au 31/03/09 et Du 01/11/09 au 31/12/09

Haute Saison : Du 01/04/09 au 31/10/09

Nos Tarifs Forfaitaires :



Journée d'étude :

Basse Saison : 51,00 Euros TTC

Haute Saison : 57,00 Euros TTC

Comprenant : Location journalière d'une salle d'étude équipée, café d'accueil, 2 pauses en buffet, un déjeuner Formule Buffet (servi avec vin et café).

Séminaire Résidentiel Single :

Basse Saison : 133,00 Euros TTC

Haute Saison : 139,00 Euros TTC

Comprenant : Location journalière d'une salle d'étude équipée, café d'accueil, 2 pauses en buffet, un déjeuner servi en buffet avec vin et café et un dîner servi à table avec vin et café, hébergement en chambre standard douche ou bain individuel, petit déjeuner le lendemain.

Séminaire Résidentiel Double ou Twin :

Basse Saison : 120,00 Euros TTC

Haute Saison : 126,00 Euros TTC

Comprenant : Location journalière d'une salle d'étude équipée, café d'accueil, 2 pauses en buffet, un déjeuner servi en buffet avec vin et café et un dîner servi à table avec vin et café, hébergement en chambre standard douche ou bain double ou twin, petit déjeuner le lendemain.

L'ensemble de ces tarifs est réservé à la clientèle professionnelle en groupe et sont définis par personne et par jour. La taxe de séjour, le téléphone, les consommations de bar, les photocopies, les télécopies, la papeterie et autres fournitures ne sont pas comprises dans les tarifs ci-dessus.

Réservation : Les réservations ne seront définitives qu'après réception d'une confirmation écrite accompagnée d'un acompte de 30%. Toute commande reste soumise à nos conditions générales de ventes.



Loisirs et Détente

Au sein de notre établissement sont mis à votre disposition :

Journaux – Jeux de Société – Ping-pong.

Bar servi au salon ou en terrasse.

Forêt Domaniale de Fontainebleau aux portes de l'hôtel.

Avec Supplément :

Activités culturelles :

Initiation à la peinture, au dessin, à la poterie ; Rallye Culturelle au cœur de Barbizon, Balade Nocturne au cœur de la Forêt de Fontainebleau.

Soirée ou Journée à Thème en collaboration avec la société TOPFUN :

Chasse au trésor, Rallye des 5 sens, Cabaret Circus, Murder Party, Créativ'Cocktail...

Activités sportives :

Tir à l'arc, Accrobranche, VTT, Course d'orientation, sortie équestre...

DANS LE VILLAGE

Galleries de Peintures et de sculptures.

Visite des Musées Ganne, Millet, Rousseau, ou de l'école de peinture de BARBIZON.

Commerces : journaux, tabac, bazar, pharmacie...

A PROXIMITE DU VILLAGE (à moins de 10 Minutes)

Fontainebleau : Château et ses jardins, Musée Napoléonien.

Château de Vaux le Vicomte : illumination des jardins, Musée des Equipages.

Verrerie d'Art de Soisy sur Ecole.

Galerie Marchande de Villiers en Bière.

Base de Loisirs de Bois le Roi.

EN REGION (30 à 60 Minutes)

Nemours : Musée de la Préhistoire, Chocolaterie du Lys, Tuilerie de Bezanleu.

Montereau : Musée de la Faïencerie, La Fermes des autruches.

Paris : Musée du Louvre, Musée Grévin, Tour Eiffel, l'Arc de Triomphe, Notre Dame de Paris, etc...

Parc Disneyland Paris – Parc Astérix.

SPORT A PROXIMITE

Equitation, Golf, Tennis, Natation, Squash, Jogging, VTT, Athlétisme...



Nos Clients restent nos meilleures références :

L'ORÉAL

Valeo

Etam

TF1

france
3

& france telecom

POMONA
Produits naturels et biologiques pour la cuisine

AIR FRANCE
TRANSPORTEUR OFFICIEL - OFFICIAL CARRIER

SOFINCO

BNP PARIBAS

Pfizer