



Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

**Formule à 47 € HT - (49.87 € TTC)
avec salle incluse de 8h à 18h**



A l'arrivée L'Accueil du Boulanger :

Café, Thé, Jus d'orange et Eau minérale
avec minis viennoiseries,
(Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
et chaussons aux pommes)



Dans la Matinée La Pause Séminaire :

Café, thé, Jus d'orange, Eau minérale
et biscuits secs



Repas séminaire

Cassolette aux trois poissons
Sur julienne de légumes
(Entrée chaude)

Ou

Macaron d'artichaut au vinaigre de framboise
Et son filet de magret de canard fumé

Ou

Terrine de saumon
Sauce gribiche et son blinis
§§§§

Escalope de saumon rôti en écailles sauce romarin
Riz sauvage et trio de légumes

Ou

Emincés de volaille Sauce normande
Pommes château, tomate rôtie

Ou

Pavé de bœuf, sauce Champignons
Pommes au four et tomate provençale
§§§

Fondant aux pommes
et sa boule de glace

Ou

Royal au chocolat
et sa crème anglaise

Dans l'après Midi La Pause Gourmande :

Café, Thé, Jus d'orange, Eau minérale et gazeuse
Corbeille de fruits, cake au chocolat et gâteaux secs

Nos prix sont hors taxes et services compris

Les Salons de la Tourelle 41, avenue Joffre 94700 Maisons-Alfort

Tél 01.42.07.11.29 - Fax 01.48.99.41.59 www.latourelle.fr - info@latourelle.fr

*Franck
Gouillart*

