

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE A 62^E HT/P.

CHAI- (210M²) EN THEATRE.

(de 90 à 250 personnes)

- Equipée d'un écran 3m de base, 1 vidéo projecteur 5 000 lumens, 1 ou 2 tables pour les animateurs, 1 découpe de lumière et 4 pars 36 pour mettre en scène les animateurs, 1 micro HF, 1 micro fil, sonorisation intégrée 4 satellites et deux platines CD, 1 pupitre plexiglas, câble son PC/sonorisation, Switch PC/PC, 1 estrade 4MX2 jupe de scène noir et moquette anthracite (150^E),
- 1 ou 2 tables pour l'animateur.
- Chaises « Régence Classique » en tissu, confortables.



CHATEAU – (80M²) EN THEATRE

Jusqu'à 90 personnes.

- La salle équipée d'un écran 2m de base, paper board, rétroprojecteur et d'un micro HF (sonorisation Bose intégrée). WIFI gratuit.
- VIDEO PROJECTEUR 3 000 lumens.
- 1 ou 2 tables pour l'animateur.
- Chaises « Régence Classique ».



Accueil et pause au Château



salon Garonne groupe de 50 à 90p.



Accueil petit déjeuner et pause réception

salle de projection groupe de 25 à 50p.

COMPRIS DANS LE FORFAIT RESTAURATION : *peut être amené à être modifié, sert de base de chiffrage.*

Le Château

Des tables rondes de 10 ou 12 personnes et Chaises Régence classique pour le repas assis.

Les boissons avec l'eau minérale plate et gazeuse en bouteilles de verre.

Le service réalisé par des maîtres d'hôtel à raison **d'un serveur qualifié pour 25 convives** et d'un chef de cuisine et son équipe.

Au-delà de 6H de service, entre l'accueil du petit déjeuner, et la pause de l'après-midi, nous facturerons 40EHT/heure supplémentaire/serveur.

ART DE LA TABLE

Vaisselle en porcelaine blanche

Verrerie élégance eau et vins

Nappage tissu blanc

Couverts inox lourd Guy Degrenne Goutte

Serviettes tissées blanches

SALONS SONORISES, INSONORISES, CLIMATISES, AVEC EXTRACTEURS D'AIR.

***** ACCUEIL PETIT DEJEUNER *****

(1/2 heure de service)*

Café, thé, jus de fruits

2 Mini viennoiseries/p.

***** PAUSE matin et après midi *****

(1/2 heures de service)*

Café, thé, jus de fruits

Le Vin : Forfait Cat. A

Rouge :

- *Domaine Boisgrand - AOC Haut-Médoc 2010*

Blanc :

- *Château Martinon 2012 BORDEAUX*

Le Vin : Forfait. Cat. B +3^E HT/p.

Rouge :

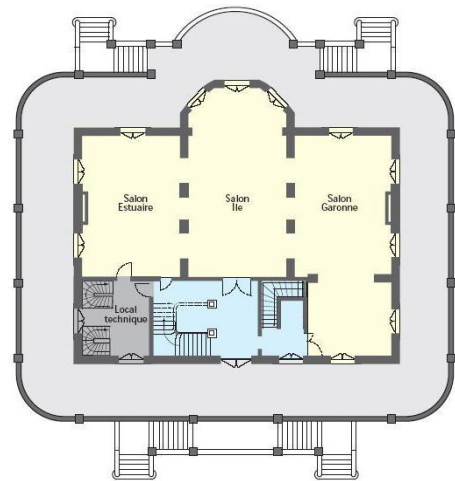
- *Château Puy Castéra Haut MEDOC – CRU BOURGEOIS 2008*

Blanc :

- *Château Magneau Cuvée Julien GRAVES 2011*



Le 1^{er} étage



Déjeuner assis

L'entrée du Marché selon les arrivages de saison
 Salade florale aux écrevisses
 Garbure glacée, croustillant de salade
 Dégustation de foie gras à la vanille, pain fruits secs
 Terrine de rouget, une autre ratatouille
 Carpaccio de fraises et tartare de Saint Jacques
 Notre tiroir Fumé « Saumon, Maquereaux, Anguille »
 Chaud froid de Foie gras aux pommes et coulis de caramel

Le Plat chaud du Marché selon les arrivages de saison
 Suprême de Caille aux raisins, Hortillonnage de petits pois
 Curry de volaille, Pomme fruits et riz Madras
 Brochette de Lotte en tajine
 L'unilatéral de Saumon, beurre blanc et primeur du jardinier
 Carré d'Agneau, cuisson basse température, et Mikado de Parfum.
 Magret de Canard Grillé aux Senteurs des Sous-Bois, Gratin de pomme de terre à la figue **+1.50€ht/p.**
 Entrecôte Bordelaise, Pomme au Sel **+2€ ht./p.**

Notre crème brûlée aux pommes et sucre roux
 Fondant tout Chocolat, Velours Ana
 La Pina Colada déguisé en dessert
 Coupe glacé et segments d'Agrumes
 Tartare de fraises à la menthe, chantilly sucré ou La poire à notre façon *selon la saison*
 Café gourmand
Cannelé de Bordeaux, Macaron Coloré, Tartelette chocolat et Kub au caramel salé

Café accompagné de ses Mini-Cannelés (*pas servi si café gourmand*)

OPTIONS

APÉRITIF 4 PIÈCES

6.5€ HT/P.

Buffet de 4 amuses bouches froids par personne

*Cuillère de crème de Tourteau au Raisin
Millefeuille de Foie Gras au Pain d'Épice en Cassolette
Verrine de Saumon
Soupe glacée à la tomate en verrine*

ART DE LA TABLE

Buffet habillé
Nappage droit blanc avec chemin de table couleur à définir
Manges debout nappés Ecrus
Chandeliers sur les buffets du cocktail

BOISSONS

Soft (eau plates et gazeuses, jus d'orange, coca cola, Schweppes)
Vin rouge et blanc
En option du Champagne

SALLES DE SOUS COMMISSIONS

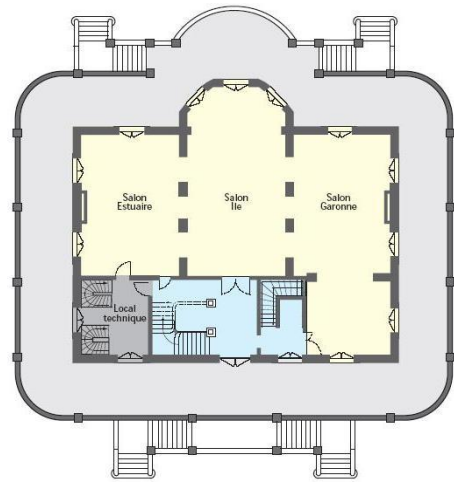


COCKTAIL DEJEUNATOIRE

Même budget que le déjeuner assis



Le 1^{er} étage



Cocktail au Château

Déclinaison d'amuse bouches

Pastrami au fromage frais et aux herbes folles
Kub saumon
Madeleine salé au parmesan
Bagel de tartare de thon
Rouget à la calabraise, copeaux de parmesan en tartelette
Triangle suédois saumon épinard
Mini navette de poulet crudités
Finger de magret chutney d'oignon
Sablé parmesan crème de roquette tomate mariné
Le Wrap
Chiffonnade de jambon Serrano, toast de campagne grillé (*faire des tranches fines*)

Amuses bouches chauds

Burger de sot l'y laisse, cheddar et échalotes frites
Croustillant de boudin aux pommes
Corolle de Saint Jacques au chorizo

Brebis des Pyrénées et sa confiture de cerise noire.

Petits lunchs sucrés (3 pièces par personne)

Tartelette fruits de saison
Choco blanc ananas coco
Sparkling tout chocolat

Café