



VOTRE SEMINAIRE 2012

**LE CANARD SUR LE TOIT
HOTEL*** RESTAURANT**



TARIF TTC 2012

DEROULEMENT DE VOTRE JOURNEE D'ETUDE

Accueil à partir de 8h00 :

Cafés, Thé, Jus de fruits



Pause du matin à 10h30 :

Café, Thé, Jus de fruits, Viennoiseries, Corbeille de fruits



Déjeuner à partir de 12h00 :

Menu unique pour tous les participants



Pause de l'après-midi à 16h00 :

Café, Thé, Jus de fruits, Madeleines, Corbeille de fruits



Départ des participants :

18h00

Cette proposition comprend :

- **La salle de réunion** (Sonorisation et Vidéoprojecteur en option)
- **Les 2 pauses** (Matin et Après-midi)
- **Le déjeuner** (choix de menu unique)

(A l'exclusion des apéritifs facturés en supplément)

DEROULEMENT DE VOTRE 1/2 JOURNEE D'ETUDE

Accueil à partir de 8H00 / Accueil à partir de 13H00 :
Cafés, Thé, Jus de fruits (Viennoiseries en option)



Pause à 10H30 / Pause 16H00 :
Café, Thé, Jus de fruits, Viennoiseries, Corbeille de fruits



Déjeuner à partir de 12h00 / Dîner à partir de 19H30 :
Menu unique pour tous les participants



Départ des participants :
Après le Déjeuner ou après le Dîner

Cette proposition comprend :

- **La salle de réunion** (Sonorisation et Vidéoprojecteur en option)
 - **La Pause** (Matin ou Après-midi)
- **Le Déjeuner ou le Dîner** (choix de menu unique)

(A l'exclusion des apéritifs facturés en supplément)

Séminaire n°1

Entrées

Pastilla d'effiloché de canard et sa salade de jeunes pousses
ou
Croustillant de pied de porc, sauce au Banyuls

Plats avec garniture

Suprême de pintade rôti et son jus corsé
ou
Confit de canard croustillant en sauce au poivre de séchuan
ou
Pavé de saumon juste rosé en sauce aux pistils de safran

Desserts

Crème brûlée au thé Earl Grey
ou
Mousseux de chocolat avec sa croustille légèrement
caramélisée

Café & Vins

(1 bouteille pour 4 personnes)

Nous vous demandons de choisir le même menu pour tous les participants (l'entrée, le plat et le dessert identiques), les garnitures du plat sont de saison.

Séminaire n°2

Entrées

**Salade tout canard
ou
Sablé parmesan et olives noires et son
saumon fumé de chez nous**

Plats avec garniture

**Magret de canard farci aux olives noires et aux noix
ou
Pavé de bœuf charolais
Ou
Filet de lieu jaune avec sa crème au chorizo**

Desserts

**Crumble aux pommes façon tatin et caramel au beurre salé
ou
Canettes au caramel coulant et sa glace vanillée**

Café & Vins

(1 bouteille pour 4 personnes)

Nous vous demandons de choisir le même menu pour tous les participants (l'entrée, le plat et le dessert identiques), les garnitures du plat sont de saison.

Séminaire n°3

Entrées

Pressé de foie gras et magret fumé
ou
Tartine de rougail et mangue, thon mi-cru mi-cuit

Plats avec garniture

Croustillant de bœuf façon périgourdine
ou
Filet de canette au miel et aux épices
ou
Cabillaud rôti, gremolata et lard séché

Desserts

Moelleux de chocolat, cœur coulant aux fruits rouges
ou
Macaron au café fourré de mousse façon tiramisu

Café & Vins

(1 bouteille pour 4 personnes)

Nous vous demandons de choisir le même menu pour tous les participants (l'entrée, le plat et le dessert identiques), les garnitures du plat sont de saison.

NOS OPTIONS POUR VOTRE JOURNEE D'ETUDE

JOURNEE D'ETUDE	P HT	P TTC
Accueil café avec jus de fruits et madeleines	03.74€	04.00€
Pause campagnarde (charcuterie) + 1 verre de vin	10.28€	11.00€
Vidéo projecteur (sous réserve de disponibilité)	49.33€	59.00€
Forfait sonorisation : 120 Watts 2 haut-parleurs 2 micros UHF main, 1 micro fixe	124.58€	149.00€
Forfait sonorisation : 800 Watts 2 haut-parleurs, Ampli, 3 micro UHF main, 1 console et un pupitre	333.61€	399.00€
APERITIF		
Kir, Punch, Sangria, Jus de fruits	02.51€	03.00€
Canapé/unité	01.40€	01.50€
LES PLATS		
Salade verte à l'huile d'olive	04.21€	04.50€
Foie gras au torchon	07.01€	07.50€
Terrine roquefort canard confit et noix	07.01€	07.50€
Assiette de fromage (3 fromages affinés)	08.41€	09.00€
EAUX MINERALES		
Eaux plates bouteille 1L	04.21€	04.50€
Eaux gazeuse bouteille 1L	04.21€	04.50€
LES VINS		
<i>Vins de pays IGP Domaine de La Tour Boisée</i>		
Merlot-Cabernet Vin rouge	15.89€	19.00€
Chardonnay-Sauvignon Vin blanc sec	15.89€	19.00€
Subremont ou Bel Serrat Vin rosé	15.89€	19.00€
LES CHAMPAGNES		
Champagne de Losey Brut	33.44€	40.00€
Champagne Ruinart Brut de brut	50.17€	60.00€
Champagne Taittinger	50.17€	60.00€
Champagne Ruinart Rosé	62.71€	75.00€

NOS TARIFS POUR VOTRE JOURNÉE D'ETUDE

	Séminaire N°1		Séminaire N°2		Séminaire N°3	
	<i>HT</i>	<i>TTC</i>	<i>HT</i>	<i>TTC</i>	<i>HT</i>	<i>TTC</i>
<u>1/2 Journée Etude</u>	33.28€	36.50€	43.57€	47.50€	49.17€	53.50€
<u>Journée Etude</u>	37.44€	41.00€	47.73€	52.00€	53.33€	58.00€

Le tarif forfaitaire ci-dessus s'entend par personne

	CHAMBRE SIMPLE		CHAMBRE DOUBLE		PETIT DEJEUNER	
	<i>HT</i>	<i>TTC</i>	<i>HT</i>	<i>TTC</i>	<i>HT</i>	<i>TTC</i>
<u>Semaine</u> Du lundi au jeudi	126.17€	135€	126.17€	135€	11.21€	12.00€
<u>Week End</u> Du vendredi au dimanche	72.90€	78.00€	84.11€	90.00€	09.35€	10.00€

Le tarif forfaitaire ci-dessus s'entend par Nuitée