



BROCHURE RESTAURATION SEMINAIRES

Printemps, été

Du 1^{er} avril au 30 septembre 2025



NOS PAUSES CAFE

Pause café complète (matin) 13EUR

Café, thé, jus de fruits frais

Eau aromatisée

1 type de pâtisserie

Fruits frais

Yaourt à boire ou fromage blanc avec coulis en verrine

Pause café complète (après-midi) 13EUR

Café, thé, jus de fruits frais

Eau aromatisée

2 pâtisseries

1 fruit

Pause café légère 10EUR

Café, thé, jus de fruits frais

1 fruit entier

1 cookie

Café d'accueil 6EUR

Café, thé, jus de fruits frais



LE MENU DU CHEF, SERVI A L'ASSIETTE

Merci de sélectionner un menu identique pour tous les convives

Entrées

Velouté froid de petits pois à la menthe fraîche
Carpaccio de courgettes marinées au citron vert, roquette et parmesan
Salade de chèvre chaud, miel, et noix sur lit de jeunes pousses
Tartare de saumon à l'aneth, avocat et citron vert

Plats

Filet de dorade grillé, salade de fenouil croquant et vinaigrette à l'orange
Suprême de poulet aux herbes fraîches, ratatouille provençale
Pavé de veau rôti, asperges vertes, polenta crémeuse et jus aux herbes
Gambas poêlées, riz basmati parfumé et légumes wok à la coriander fraîche

Desserts

Tartelette aux fraises & crème vanillée
Secret glacé fraise bergamote
Mousse mascarpone, fruits rouge et crumble
Panna cotta à la mangue, coulis exotique

Fromages en supplément

Assiette des fromages de la région (2 sortes au choix du Chef) **+5€**
Assiette des fromages tradition (3 sortes au choix du Chef) **+ 7€**

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 10 A 300 PERSONNES**

62€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (diner uniquement) + eau plate & gazeuse + café/thé
Pour les groupes de moins de 10 personnes, le menu sera établi au choix du Chef selon les arrivages du jour

Offre valable **pour les déjeuners ou les diners**



LES ALTERNATIVES VEGETARIENNES

Merci de sélectionner un menu identique pour tous les convives

Entrées

Tartelette de légumes du soleil, féta roquette et basilic

Asperge vertes et salade de jeunes pousses, sauce vierge

Fricassée d'avocat au lait de coco et poivron rouge, salade de mâche & vinaigrette à l'orange

Plats

Millefeuilles de légumes au Cantal

Ecrasé de pommes de terre au lait de soja et herbes fraîches, chou romanesco & carotte glacée

Caponata de légumes & riz parfumé au citron vert sur un coulis de tomates au basilic

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 10 A 300 PERSONNES**

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (diner uniquement) + eau plate & gazeuse + café/thé

Pour les groupes de moins de 10 personnes, le menu sera établi au choix du Chef selon les arrivages du jour

Offre valable pour les déjeuners ou les diners



LE MENU DE GALA DU CHEF

Merci de sélectionner un menu identique pour tous les convives

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney de figues et pains aux fruits
Carpaccio de Saint Jacques au combawa, et huile d'olive infusée à la vanille

Plats

Magret de canard rôti au miel et épices, purée de patate douce, légumes glacés et jus réduit
Filet de bar poêlé, sauce beurre blanc au safran, écrasé de pommes de terre, légumes croquants

Fromages

Assiette de fromage de la région (2 sortes au choix du Chef) **+5€**
Assiette de fromage tradition (3 sortes au choix du Chef) **+ 7€**
Assiette de fromage italiens (3 sortes au choix du Chef) **+ 9€**

Desserts

Carré rocher chocolat noisettes
Pavlova aux fruits rouges, crème Chantilly à la vanille et coulis de framboise

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 10 A 300 PERSONNES**

79€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes + eau plate & gazeuse + café/thé

Offre uniquement valable **pour le dîner**



FINGER FOOD ETE

Une soupe froide (type Gaspacho)

3 sandwichs du jour :

Viande

Poisson

Tartine végétarienne

2 salades composées

1 bar à salade (à composer soi-même)

Roquette, tomates séchées, croûtons, copeaux de parmesan, sauce pesto

Plat chaud du jour

Corbeille de fruits

Plateau de fruits coupés

Dessert du jour

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 15 A 60 PERSONNES**

56€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (dîner uniquement) + eau plate et gazeuse + café/thé

Liste de produits non exhaustive

Merci de noter que les contenus des finger-food varient d'un jour à l'autre



FINGER FOOD ETE, EN PETIT COMITÉ

Délices Terre et Mer

Une salade de saison
Saumon fumé
Un assortiment de charcuteries
Un assortiment de fromages et pains
Des fruits de saison en tranches
Une mousse au chocolat ou un fromage blanc coulis de fruits rouges

Sur Le Pouce

Une soupe froide de saison
Deux salades en verrines
Un plateau de sandwiches
Des fruits frais entiers
La crème au caramel du Chef

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 2 A 15 PERSONNES**

56€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (diner uniquement) + eau plate et gazeuse + café/thé

Liste de produits non exhaustive

Merci de noter que les contenus des finger-food varient d'un jour à l'autre



BARBECUE

Formule Barbecue 1 – 70,00€

Merci de sélectionner 3 viandes et 1 poisson

Buffet d'entrées

Viandes : Onglet de bœuf marinée en brochette, saucisse, merguez, escalope de porc, cuisse de poulet marinée

Poissons : Saumon mariné, crevettes black tigre marinée en brochette

Trois garnitures

Buffet de fromages & desserts

Formule Barbecue 2 – 77,00€

Merci de sélectionner 3 viandes et 1 poisson

Buffet d'entrées

Viandes : Hampe de bœuf, gigot d'agneau mariné en brochette, côte d'agneau, Travers de porc mariné, côtes de porc

Poissons : Pavé de thon, pavé d'espadon, brochette de lotte marinée

Trois garnitures

Buffet de fromages & desserts

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
DE 60 A 300 PERSONNES**

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (diner uniquement) + eau plate et gazeuse + café/thé

Liste de produits non exhaustive

Merci de noter que les contenus des buffets varient d'un jour à l'autre

Offre valable pour les déjeuners ou les diners



LE BUFFET DU CHEF

Un bar à salade gourmand, à composer soi-même

Banc de crustacés (crevettes, bulots, huîtres, selon arrivages)

Plateau de charcuteries

Salades composées

Une viande à la tranche servie par le Chef

Huit plats chauds

Buffet de fromages & de desserts

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
A PARTIR DE 60 PERSONNES**

62€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (dîner uniquement) + eau plate et gazeuse + café/thé

Liste de produits non exhaustive

Merci de noter que les contenus des buffets varient d'un jour à l'autre



LES BUFFETS A THEME

Sur la route de la soie

Voyage en Italie

Retour des Amériques

Voyage en Espagne

Sur la route des épices

Parfums créoles

Retour de pêche

Tour de France

Saveurs du terroir

Grand Sud-Ouest

**DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE
A PARTIR DE 60 PERSONNES**

62€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (dîner uniquement) + eau plate et gazeuse + café/thé

Liste de produits non exhaustive

Merci de noter que les contenus des buffets varient d'un jour à l'autre



COCKTAIL 18 PIECES « LES GOURMANDISES »

Brochette de melon & tomate cerise, capuccino d'avocat et concassé de tomate à la vodka

Saumon gourmand au fromage blanc et herbes fraîches ,

Salade de poulet au curry vert et aromates

Légumes à la croque sauce aïoli, sauce mayonnaise, crème acidulée

Roulé de jambon au fromage et fines herbes, terrine richelieu et rillettes de canard,

Tartines au brie de Meaux, miel et thym frais

Soupe de légumes du jour et ses condiments

Assortiment de nems, bruschettas garnies, croque de jambon & fromage

Cascade de fruits du moment, trio de crèmes brûlées, tartelette du jour, carpaccio d'ananas & macarons

A partir de 80 personnes:

Shows culinaires animés par nos Chefs de cuisine devant vos invités

Préparation de salade César + **3 euros** /personne

Préparation de pâtes & sauces + **3 euros** / personne

Préparation de tartare de saumon et de bœuf + **5 euros**/ personne

Fruits de mer (langoustines, huîtres, bulots et crevettes roses) + **8 euros**/ personne

GROUPE DE 15 A 300 PERSONNES

71€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (dîner uniquement) + eau plate & gazeuse + café/thé

Offre valable pour le dîner, ou pour le déjeuner: pas avant 13h00.



COCKTAIL 25 PIECES « LES SAVEURS »

Brochette de mortadelle piquée aux olives, rillettes de canard & assortiments de terrines

Blinis, tarama, & œufs de lumps aux trois couleurs, guacamole & tortillas

Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan, carpaccio de Saint Jacques et riviera, mousse d'aubergine et jambon cru

Légumes à la croque (aioli, mayonnaise, crème acidulée)

Navettes farcies au saumon et canard, queues d'écrevisses au safran

Soupe à l'oignon

Hot-dog, cheeseburger, pilons de poulet épicés

Assortiment de fromages & pains spéciaux

Cascade de fruits du moment, Opéra, petits fours excellence, brochettes de fruits, mousse au chocolat aux éclats de noisette

A partir de 80 personnes:

Shows culinaires animés par nos Chefs de cuisine devant vos invités : avec supplément

Préparation de salade César + **3 euros** /personne

Préparation de pâtes & sauces + **3 euros** / personne

Préparation de tartare de saumon et de bœuf + **5 euros**/ personne

Fruits de mer (langoustines, huîtres, bulots et crevettes roses) + **8 euros**/ personne

GROUPE DE 15 A 300 PERSONNES

76€ PAR PERSONNE

Prix TTC

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 personnes (diner uniquement) + eau plate & gazeuse + café/thé

Offre valable pour le dîner, ou pour le déjeuner: pas avant 13h00.



APERITIF

Servi dans un lieu privatif

AU VERRE :

Jus de fruit ou sodas **5€**

Verre de vin rouge, rosé ou blanc à partir de **7€**

Kir vin blanc **8€**

Cocktails: Mojito, Moscow Mule, South Beach... **12€**

Spritz **12€**

Punch maison **10€**

Coupe de champagne Chassenay d'Arce **13,00€**

D'autres envies? N'hésitez pas à nous demander, nos barmans regorgent d'idées !

A LA BOUTEILLE :

Softs **10€**

Bière bouteille (- de 30 participants) **8€**

Vins à partir de **35€**

Spiritueux **90€**

Champagne Chassenay d'Arce **79€**

Fut de bière Heineken 8L **169€**

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS

Formule 3 pièces – 6,50€

Assortiment de 3 canapés froids salés par personne

Formule 6 pièces – 12€

Assortiment de 3 canapés froids salés et 3 canapés chauds salés par personne

Formule 9 pièces – 17,50€

Assortiment de 3 canapés froids salés, 3 canapés chauds salés et 3 canapés sucrés par personne

Plateau de Fromages et Charcuteries – 5,50€

Assortiment de fromages et charcuteries, condiments et pain

Plateau de Crudités – 3€

Tomates cerises, concombres, chou-fleur, carottes, radis & assortiment de sauces froides



POUR PROLONGER VOS SOIREES

Formules servies dans un lieu privatif

1 ticket boisson - 7€

1 soft **ou** 1 bière 25cl **ou** 1 verre de vin

2 tickets boisson - 14€

1 verre de spiritueux (Whisky **ou** Vodka **ou** Gin **ou** Rhum **ou** Get27)
ou 1 coupe de champagne

Le client garantit le paiement de 50% du nombre total de tickets commandés
(Possibilité d'ajouter des tickets sur place si besoin.)

NOS FORMULES « ALL INCLUSIVE » A L'HEURE

Formules servies dans un lieu privatif

Formule Softs

Jus de fruits, Coca-Cola, eaux plates & gazeuses

10€/ heure/ personne

Formule Vins & bières

Softs + vins (blanc, rouge) + bière

15€/ heure/ personne

Formule Spiritueux

Softs + Vins + bière + spiritueux (Whisky, Gin, Rhum, Vodka, Get27)

25€/ heure/ personne

Formule Complète

Formule spiritueux + Champagne

32€/ heure/ personne