



# Plaquette Restauration Séminaires

---

Tarifs - Pages 2 à 3

Menus - Pages 4 à 6

Buffets - Pages 7 à 9

Cocktails - Pages 10 à 11

Finger Food - Page 12

Forfaits vins - Pages 13 à 14

Pauses - Page 15

Petit-déjeuner - Page 16

## Menus

Menu Affaires	30,00 € HT	33,00 € TTC
Menu Gala	40,00 € HT	44,00 € TTC
Menu Gourmet	55,00 € HT	60,05 € TTC

## Buffets

Buffets ( <b>sans fromage</b> )	33,00 € HT	36,30 € TTC
Buffet Italien	36,00 € HT	39,60 € TTC

## Fromages

Supplément Fromages Français	5,00 € HT	5,50 € TTC
Supplément Fromages Italiens	6,50 € HT	7,15 € TTC

## Cocktails

Cocktail Saveurs du Monde – 20 pièces par personne	33,00 € HT	36,30 € TTC
Cocktail Victoria – 25 pièces par personne	36,00 € HT	39,60 € TTC

## Finger Food

8 Pièces par personne	33,00 € HT	36,30 € TTC
-----------------------	------------	-------------

## Forfaits Vins

Forfait vin n°1 (1 bouteille pour 4 personnes)	5,00 € HT	6,00 € TTC
Forfait vin n°1 bis (1 bouteille pour 2 personnes)	6,50 € HT	7,80 € TTC
Forfait vin n°2 (1 bouteille pour 3 personnes)	8,00 € HT	9,60 € TTC
Forfait vin n°3 (1 bouteille pour 2 personnes)	11,00 € HT	13,20 € TTC
Forfait vin n°4 (1 bouteille pour 2 personnes)	13,00 € HT	15,60 € TTC

## Pauses café

Café d'accueil	4,00 € HT	4,40 € TTC
Pause-Café Classique	5,80 € HT	6,38 € TTC
Pause-Café Gourmande	7,60 € HT	8,36 € TTC
Pause Vitaminée	7,60 € HT	8,36 € TTC
Supplément Pause Permanente	4,00 € HT	4,40 € TTC

## Forfaits Canapés

3 pièces par personne (aux soins du chef)	5,00 € HT	5,50 € TTC
4 pièces par personne (aux soins du chef)	7,00 € HT	7,70 € TTC
6 pièces par personne (aux soins du chef)	10,00 € HT	11,00 € TTC
Pièce supplémentaire	1,80 € HT	1,98 € TTC

## Plateaux repas

Standard (3 plats, café compris)	15,00 € HT	18,00 € TTC
Supérieur (4 plats, café compris)	20,00 € HT	22,00 € TTC

## Apéritifs

Kir du Haut Poitou, jus de fruits et mélanges salés	4,00 € HT	4,80 € TTC
Kir Pétillant, jus de fruits et mélanges salés	5,00 € HT	6,00 € TTC
Coupe de Champagne, jus de fruits et mélanges salés	7,50 € HT	9,00 € TTC
Cocktail sans alcool et mélanges salés (à partir de)	6,50 € HT	7,15 € TTC
Cocktail avec alcool et mélanges salés (à partir de)	7,50 € HT	9,00 € TTC
Cocktail apéritif 1h00	16,00 € HT	19,20 € TTC

(Bière, anisé, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau minérale et mélanges salés)

## Tickets boissons

Ticket Boissons	3,50 € HT	4,20 € TTC
-----------------	-----------	------------

(1 ticket = 1 boisson non alcoolisée ou 1 bière et 2 tickets = 1 boisson alcoolisée hors digestif et cocktail)

## Forfaits soft

Forfait Soft 1 heure	9,00 € HT	9,90 € TTC
Forfait Soft 2 heures	11,00 € HT	12,10 € TTC
Bouteille d'alcool	75,00 € HT	90,00 € TTC
Fût de Bière (120 bières)	330,00 € HT	396,00 € TTC
Droit de bouchon vin	7,50 € HT	9,00 € TTC
Droit de bouchon champagne	10,00 € HT	12,00 € TTC

## Frais de personnel – Prolongation de Soirée

L'heure supplémentaire, prix par personne (A partir de 14h00 le midi et 23h00 le soir)	2,00 € HT	2,40 € TTC
Agent de sécurité – 4h (de 23h à 3h) (Obligatoire pour toute soirée organisée)	300,00 € HT	360,00 € TTC

## Options

Location de mange-debout	12,50 € HT	15,00 € TTC
Décors de table & Impression de menus ( <b>tarifs sur devis</b> )		

## Conditions de location de l'Espace Victoria

Si votre soirée est précédée d'un dîner à l'hôtel, la location de l'espace Victoria vous est offerte.

Pour une soirée espace bar sans dîner, la location de la salle vous sera facturée 1 000,00 € HT si toute ou une partie des consommations est prise en charge par l'organisateur. En revanche, si les consommations sont en règlement sur place par les participants, la location de l'espace Victoria est facturée 1 650,00 € HT.

Un ou plusieurs agents de sécurité seront facturés ainsi que les heures supplémentaires à partir de 23h00.

## MENU AFFAIRES

### Choix d'entrées

Chou-rave et Granny Smith façon rémoulade au wasabi, petits coquillages et citron confit  
Tartare de maquereau, lait de coco, citron vert et avocat  
Moelleux aux courgettes et caviar d'aubergines, salade d'herbes citronnée  
Petit pâté maison aux noisettes, confiture d'oignons rouges à la grenadine  
Tartelette méditerranéenne, parmesan et Xérès au pesto  
Flan d'écrevisses et noix de pétoncles, sauce à la coriandre

### Choix de plats

Pavé de dorade coryphène, mousseline de choux fleurs, coques marinées et pâté de citron  
Filet mignon de porc mariné à la bière et aux picholines (olives), purée de patates douces  
Filet de poulet vapeur et riz pilaf au poireau et à la coriandre  
Cuisse de canard confite maison, pommes de terre grenailles et champignons  
Dos de colin tout vert aux petits pois, brisures de pistaches et pois gourmands  
Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicé au lait de coco, tomate confites  
et poêlée de légumes

### Choix de desserts

Croustillant chocolat noir et noisettes en velours, caramel au beurre demi-sel  
Entremet à la mangue, chantilly aux 2 citrons, brisures de biscuits roses de Reims  
Tartelette cookie fondant au chocolat et crème anglaise

Délice de fruits rouges, mousse de fromage blanc sur son biscuit financier

Tartelette saveur crème brûlée

Moelleux ananas caramélisé

Eau minérale plate ou gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

**Menu inclus  
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

*Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Menu 2023 susceptible de modification.*

## MENU GALA

### Choix d'entrées

Cannelloni de saumon fumé, faisselle de chèvre, coulis de petits pois mentholé  
Céviché de thon façon créole, ananas et vinaigrette montée à la passion  
Tatin d'oignons, chèvre, figues et miel sur son lit de salade  
Cromesquis d'échine de cochon confite à la graisse de canard et piperade

### Choix de plats

Filet de Saint-Pierre snacké, mosaïque de légumes et émulsion à l'ail noir  
Dos de cabillaud rôti au lard et son jus vert servi comme un couscous  
Le Bœuf carottes revisité  
(petit rôti de paleron de bœuf mariné à la sauce soja,  
mousseline de carotte au cumin et carottes fanes)  
Suprême de volaille rôti puis cuit à basse température,  
risotto d'épeautre et asperges vertes, sauce à la poire

### Choix de desserts

Soufflé glacé à la fleur de lait, guimauve et noix de pécan  
Rocher chocolat blanc, cœur fruits rouges, yuzu et bergamote  
L'intense chocolat noir croustillant  
Entremet, bavaroise ananas et vanille sur son biscuit Joconde

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)  
Café

**Supplément sur un forfait séminaire**  
**10,00 € HT – 11,00 € TTC**

*Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Menu 2023 susceptible de modification.*

## MENU GOURMET

### Choix d'entrées

Noix de Saint Jacques sur sa royale de champignons et son écume  
Langoustines rôties et crémeux de pois-chiches, huile de sésame  
Terrine de foie gras, poires et fèves de tonka

### Choix de plats

Pavé de filet de Bœuf rôti, cannelloni d'artichauts aux anchois en croûte de parmesan,  
jus corsé parfumé à l'huile de truffe  
Pavé de quasi de veau, lait chaud de Beaufort et légumes glacés  
Filet de bar rôti au pesto, nage de coquillages au curcuma,  
royale de patates douces au gingembre

### Choix de fromages

Nougat de chèvre du Poitou de la maison Taillefer  
Assortiment de trois fromages et son mesclun

### Choix de desserts

L'exquis-choco, crémeux noix de pécan, amandes croustillantes  
Entremet exotique, brisures de spéculos, insert à la mangue et au citron vert  
La pomme en tromp' l'œil, coulis parfumé au Calvados

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)  
Café

**Supplément sur un forfait séminaire**  
**25,00 € HT – 27,50 € TTC**

*Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Menu 2023 susceptible de modification.*

## BUFFET DU RELAIS

À partir de 50 personnes

### Choix d'entrées

Gravlax de saumon mariné  
au jus de betteraves  
Salade César  
(Salade, filet de poulet, croûtons, tomates  
confites, parmesan et sauce César)  
Salade de pétoncles au basilic  
et tomates confites  
Chiffonnade de jambons  
Salade de lentilles, céréales et brocolis

### Choix de plats

Pavé de saumon  
et coulis de poivrons rouges  
Roti de veau, sauce forestière  
Gratin dauphinois  
Poêlée de légumes de saison

### Sélection de fromages

(Supplément 5,00 € HT – 5,50 € TTC)

### Choix de desserts

Tarte abricot feuilleté  
Mini Tarte Tatin  
Mini moelleux au chocolat  
Crèmeux citron chantilly  
Corbeille de fruits de saison

## BUFFET RÉGIONAL

À partir de 50 personnes

### Choix d'entrées

Filet de saumon Bellevue  
Anneaux d'Encornets gratinés au four  
Salade Paysanne  
(Salade, pommes de terre, œuf poché,  
gésiers et lardons)  
Toast de chèvre chaud  
Terrine Maison et son chutney

### Choix de plats

Pavé de Sandre au beurre rouge  
Gigot d'agneau rôti et son jus  
Mogettes cuisinées, tomates et lardons  
Poêlée de haricots verts et champignons

### Sélection de chèvres du Poitou

(Supplément 5,00 € HT – 5,50 € TTC)

### Choix de desserts

Tarte aux pommes  
Framboisier façon macaron  
Mini palet chocolat caramel  
Duchesse chocolat praliné  
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)  
Café

**Buffet sans fromage  
Supplément sur un forfait séminaire  
3,00 € HT – 3,30 € TTC**

## **BUFFET DU SUD**

À partir de 50 personnes

### **Choix d'entrées**

Carpaccio de saumon cru mariné  
aux baies roses

Salade de tomates, mozzarella  
et sauce pesto

Salade de pétoncles et crevettes,  
segments d'agrumes

Taboulé

Salade du Sud-Ouest  
(Salade verte, gésiers, foie gras,  
magret fumé)

### **Choix de plats**

Filet de Merlu au beurre citronné

Poulet Basquaise

Riz Pilaf

Tian de légumes

### **Sélection de fromages**

(Supplément 5,00 € HT – 5,50 € TTC)

### **Choix de desserts**

Tarte citron meringuée

Mini palet croquant  
chocolat au lait et passion

Poêlée d'ananas flambé au Rhum

Mini Tropézienne

Corbeille de fruits de saison

## **BUFFET PLAZA**

À partir de 50 personnes

### **Choix d'entrées**

Saumon fumé maison

Salade Parisienne  
(Haricots verts, jambon blanc, emmental,  
tomates cerises, œufs durs et croutons)

Salade Strasbourgeoise  
Assortiment de charcuteries

Eventail de crudités

### **Choix de plats**

Dos de cabillaud, crème d'asperges vertes

Noix de joue de porc à la Bourguignonne

Duo de lentilles cuisinées

Mousseline de carottes

### **Sélection de fromages**

(Supplément 5,00 € HT – 5,50 € TTC)

### **Choix de desserts**

Tarte feuilletée aux poires

Mini palet croquant  
chocolat blanc et framboises

Assortiment de mini-choux

Croquant 3 chocolats

Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)

Café

**Buffet sans fromage  
Supplément sur un forfait séminaire  
3,00 € HT – 3,30 € TTC**

## **BUFFET ITALIEN**

À partir de 50 personnes

### **Choix d'entrées**

Plateau de jambon de Parme et coppa, roquette, olives, tomates séchées et copeaux de parmesan

Vitello tonnato (carpaccio de veau cuit, crème de thon)

Salade de pasta

Légumes grillés, tomates, pesto et burrata

Pizza au mètre

### **Choix de plats**

Ossobuco à la Milanaise

Guazzetto di Pesce (coques, moules, trilogie de poissons, sauce tomatée)

Aubergines à la parmigiana

Risotto di pasta al verde e mascarpone

### **Sélection de fromages Italiens**

(Supplément 6,50 € HT - 7, 15 TTC)

### **Choix de desserts**

Verrine de Panna cotta aux fruits rouges ou pomme, kiwi, mangue

Tiramisu

Crème au citron de Sicile

Tarte meringuée aux fruits rouges

Assortiment de glaces

Eau minérale plate et gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

**Buffet sans fromage**  
**Supplément sur un forfait séminaire**  
**6,00 € HT - 6,60 € TTC**

*Le choix du buffet doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Buffet 2023 susceptible de modification.*

## COCKTAIL SAVEURS DU MONDE – 20 pièces

À partir de 40 personnes

### PIÈCES SALÉES FROIDES

#### Mini sandwichs gourmands (3 pièces /pers)

Mini pain fougasse provençale

Mini pain polaire saumon fumé  
et moutarde aux épices

Mini pain ciabatta au jambon  
et légumes grillés

Mini pain bagnat œuf mimosa et thon

#### Collection saveurs salées (3 pièces /pers)

Canapés Chèvre et asperge sur blinis

Canapés Fromage, curry  
et crevette sur pain aux graines

Chiffonnade de coppa  
et basilic sur cake aux olives

Saumon fumé, concombre  
et tzatziki sur blinis de polenta

Mini sandwich au pain noir  
avec poulet tikka

Canapés Tomate, fromage frais, parmesan  
et basilic sur cake à la tomate

Mini brioche Foie Gras  
avec chutney de figue et miel

#### Assiette de coupelle apéritives (1 pièce /pers)

Tartare de saumon fumé, pomme,  
fromage frais, aneth et graines de nigelle

Poulet, miel et carottes, citron vert et  
fromage curry

Houmous de betteraves et mix de carottes  
persillées

#### Assortiments de sushis (2 pièces /pers)

### PIÈCES SALÉES CHAUDES

3 mini taquitos (3/pers)

Trio de mini tacos (2/pers)

#### Atelier du maître fromager (2/pers)

Sélection de chèvres frais, nature  
et aromates

### PIÈCES SUCRÉES

#### Petits fours Art-Déco (4 pièces /pers)

Chou crumble crémeux au caramel  
et chocolat au lait

Biscuit cacao croustillant chocolat,  
fleur de sel et crémeux chocolat

Crumble avec gelée de framboises  
et mousse vanille

Biscuit noix de coco, blanc manger coco,  
gelée de fraises, crème au beurre

Financier coco amande  
avec une compotée de mangue passion

Meringue enrobée choco noisette,  
mousse chocolat gianduja noisette

Eau minérale plate et gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

**Cocktail**  
**Supplément sur un forfait séminaire**  
**3,00 € HT – 3,30 € TTC**

Le choix du cocktail doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Cocktail 2023 susceptible de modification.

## COCKTAIL VICTORIA – 25 pièces

À partir de 40 personnes

### PIÈCES SALÉES FROIDES

#### Mini sandwichs Nomade (3 pièces /pers.)

- Mini pain poivron rouge, courgette
- Mini pain jambon et comté
- Mini pain aiguillette de canard
- Mini pain oignon chèvre et tomate cerise
- Mini pain thon curry
- Mini pain truite fumé sauce raifort

#### Canapés végétariens (2 pièces /pers.)

- Club sandwich aux légumes
- Blinis avec crème de poivrons
- Cake aux épinards, mascarpone, fèves et pois gourmands
- Financier tomate, ricotta et mozzarella
- Cake aux oignons, mousse mascarpone, noix de pécan et cranberry
- Burger, crème de coriandre, yuzu, pois gourmands et sésame,

#### Atelier découpe de Saumon fumé maison (3 pièces /pers.)

- Saumon entier fumé par nos soins au bois de hêtre
- Accompagnement de tarama, crème ciboulette, beurre et blinis

#### Atelier découpe de jambon Serrano 12 mois (2 pièces /pers.)

- Jambon sec affiné 12 mois sur griffe
- Accompagnement de condiments, antipasti et pain de campagne

#### Assortiment de tartares de la mer (1 pièce /pers.)

- Tartare de bar, mousse carotte et fromage blanc
- Tartare de saumon et pommes
- Tartare d'écrevisses et ananas
- Tartare de truite fumée et fromage blanc

### PIÈCES SALÉES CHAUDES

#### **ATELIER PLANCHA servi en extérieur** (2 pièces /pers.)

OU

#### **ATELIER CHAFING DISH servi en intérieur** (2 pièces /pers.)

- Mini brochette de poulet à la provençale
- Wok de pétoncles aux petits légumes

#### Bouchées chaudes (3 pièces /pers.)

- Crevettes panées panko
- Assortiment de mini quiches salées
- Mini samoussa de légumes

#### Atelier du maître fromager du Poitou (3 pièces /pers.)

- Sélection de chèvres frais, nature et aromates
- Farandole de pains spéciaux

### PIÈCES SUCRÉES

#### Assortiment de petits fours sucrés (6 pièces /pers.)

- Amandine gelée d'abricot
- Financier au caramel beurre salé de Guérande
- Crumble miel et compotée de mirabelles
- Crumble gelée de cassis noir de Bourgogne
- Bouchée au cacao et châtaignes
- Financier vanille et gelée de fraises

- Eau minérale plate et gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)
- Café

**Cocktail**  
**Supplément sur un forfait séminaire**  
**6,00 € HT – 6,60 € TTC**

Le choix du cocktail doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.  
Cocktail 2023 susceptible de modification.

## FINGER FOOD – 8 pièces

### **PIÈCES SALÉES FROIDES**

Wrap de Volaille façon César  
Tartare de Saumon cru, crème wasabi  
Gaspacho de tomates et légumes croquants

### **PIÈCES SALÉES CHAUDES**

Bruschetta d'escalope de Foie Gras poêlée sur une tombée de choux rouge

### **Poissons et Crustacés**

Crevettes et pousses de soja sautées au Wok  
Noix de Pétoncles aux petits légumes sauce Noilly Prat  
Arancini de la Mer (spécialité Sicilienne : boulette de riz panée farcie à base de poisson)

### **Viandes et volailles**

Emincé de Volaille sauté aux légumes  
Parmentier de Canard et céleri en ramequin  
Arancini au Bœuf (spécialité Sicilienne : boulettes de riz panées farcies à base de bœuf)

### **FROMAGES**

Croustillant de figes, chèvre et miel  
Cromesquis de Camembert  
Assortiment de fromages de chèvres du Poitou

### **PIÈCES SUCRÉES**

Assortiment de mini-choux  
Mini Baba  
Gros Cannelé  
Finger ananas & Finger royal chocolat

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1/2 bouteille par personne)  
Café

**Finger Food**  
**Supplément sur un forfait séminaire**  
**3,00 € HT – 3,30 € TTC**

## Forfait vins n°1

5,00 € HT - 6,00 € TTC

1 bouteille pour 4 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou Sud-Ouest Bergerac Bio	Terra Ligeria Domaine Aliénor Côte du Rhône Joubier Domaine de la Rôtisserie Cabernet Franc Domaine de Pellehaut L'Abeille et la Fleur
<u>Vin blanc</u>	Loire Loire Haut Poitou Bergerac Bio Sud-Ouest	Pléiade Sauvignon Terra Ligeria Sauvignon Blanc d'Hiver L'Abeille et la Fleur Domaine de Pellehaut
<u>Vin rosé</u>	Haut Poitou Sud-Ouest	Pinot Noir Domaine de la Rôtisserie Saint Mont Océanide

## Forfait vins n°1 bis

6,50 € HT - 7,80 € TTC

1 bouteille pour 2 personnes

### Forfait vin n°1 Bis :

*Supplément sur un forfait séminaire*

**1,50 € HT – 1,80 € TTC**

## Forfait vins n°2

8,00 € HT - 9,60 € TTC

1 bouteille pour 3 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou Gascogne	Saumur Champigny, Réserve R&M Côtes de Blaye, Château Haut Terrier Marius de Chapoutier Vielles vignes Domaine de la Rôtisserie Pellehaut Harmonie
<u>Vin blanc</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou	Saumur réserve R&M Château des Menuts Marius de Chapoutier Domaine de la Rôtisserie Chardonnay
<u>Vin rosé</u>	Loire Côte du Rhône	Cabernet d'Anjou, Réserve R&M Marius de Chapoutier

### Supplément sur un forfait séminaire

**3,00 € HT – 3,60 € TTC**

## Forfait vins n°3

11,00 € HT - 13,20 € TTC

1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire	Chinon Vieilles Vignes "cuvée sélection"
	Loire	Saint Nicolas de Bourgueil Delanoue
	Bordeaux	Château Pontac Gadet
	Côte du Rhône	Côte du Rhône Guigal
	Haut-Poitou	Domaine de la Rôtisserie cabernet Vieilles Vignes
<u>Vin blanc</u>	Loire	Vouvray sec Domaine Aubert
	Côte du Rhône	Côte du Rhône Guigal
	Bordeaux	1ère Côte de Blaye Château Haut Terrier
<u>Vin rosé</u>	Loire	Chinon Moulin à Tan
	Provence	Roubine La Vie en Rose

**Supplément sur un forfait séminaire**

**6,00 € HT – 7,20 € TTC**

## Forfait vins n°4

13,00 € HT - 15,60 € TTC

1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire	Saumur Champigny Vieilles Vignes
	Bordeaux	Lussac Saint-Emilion Château Picampeau
	Sud-ouest	Madiran Château Laffitte Teston
<u>Vin blanc</u>	Loire	Saumur Champigny, Domaine de Nerleux
	Loire	Sancerre Domaine Durant
	Sud-Ouest	Pacherenc sec, Château Laffitte Teston
<u>Vin moelleux</u>	Sud-Ouest	Pacherenc Collection

**Supplément sur un forfait séminaire**

**8,00 € HT – 9,60 € TTC**

## Café d'accueil

4,00 € HT - 4,40 € TTC

Café  
Thé (sélection Compagnie Coloniale)  
Lait (froid et chaud)  
Jus de fruits  
Eau minérale non gazeuse

Mini viennoiseries assorties  
(1 pièce / personne)

## Pause-café Gourmande

7,60 € HT - 8,36 € TTC

Café  
Thé (sélection Compagnie Coloniale)  
Lait (froid et chaud)  
Jus de fruits  
Eau minérale non gazeuse

Crêpes et gaufres servies tièdes  
(Coulis caramel, fruits rouges, chocolat...)  
Confiseries  
(Guimauves, barres chocolatées,  
bonbons...)  
Corbeille de fruits de saison

**Supplément sur un forfait séminaire  
1,80 € HT – 1,98 € TTC**

## Pause-café Classique

5,80 € HT - 6,38 € TTC

Café  
Thé (sélection Compagnie Coloniale)  
Lait (froid et chaud)  
Jus de fruits  
Eau minérale non gazeuse

### Le matin

Mini viennoiseries assorties  
(2 pièces / personne)

### L'après midi

Assortiment de mignardises  
(2 pièces / personne)  
Corbeille de fruits de saison

**Incluse dans nos forfaits séminaires**

## Pause-café Vitaminée

7,60 € HT - 8,36 € TTC

Fontaines de boissons detox  
et infusions froides  
Smoothies aux fruits frais de saison  
Café

Pudding au lait de coco, fruits  
et graines de Chia  
Barres céréales vitaminées  
Cake banane

Mélange de fruits secs  
Fruits frais coupés de saison  
(Ananas, melon, pastèque...)

**Supplément sur un forfait séminaire  
1,80 € HT – 1,98 € TTC**

## Petit-déjeuner buffet

13,64 € HT – 15 € TTC

### Boissons chaudes

Café, eau chaude, thé (sélection Compagnie Coloniale),  
Cappuccino, lait chaud et froid, chocolat

### Jus de Fruits

Orange, pomme  
Eau minérale

### Confitures

Fraise, abricot, groseille/framboise, cerise,  
Miel, pâte à tartiner

### Pôle Boulanger

Sélection de pains (baguette, pain viennois, pain complet)  
Biscottes  
Brioche et pain de mie en tranche  
Pancake  
Viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
Quatre quarts à la découpe  
French pudding « maison »

### Céréales

Corn-flakes, miel pops, coco pops, mueslis BIO, Trésor fourré chocolat

### Sélection de laitages

Yaourt nature, aux fruits, zéro %  
Compote BIO  
Laits végétaux : soja, amande, sans lactose  
Beurre doux et demi-sel

### Sélection de fromages

Brie, emmental, chèvre du Poitou, cantal

### Sélection de Charcuteries

Jambon de porc, jambon de dinde, jambon cru

### Fruits

Salade de fruits et fruits frais de saison  
(Melon en Juillet et Août en remplacement du pamplemousse)  
Pruneaux et abricots moelleux

### Pôle salé

Tomates entières  
Œuf dur écalé  
Salade verte  
Œufs brouillés  
Bacon