



*Beaucoup plus qu'un Hôtel,
Une destination riche en potentiel évènementiel
Plus de 20 ans d'expérience dans l'organisation de
Séminaires, Conventions et Congrès.*

Séminaires & Congrès

Contacts - Page 2

Accès & Trajets - Page 3

Tarifs & forfaits - Page 4

Salles de réunion - Pages 5 à 8

Restauration - Pages 10 à 24

***Pour concevoir votre projet sur mesure
et coordonner votre évènement sur place***

Aurélien BARBARIT

Responsable Congrès et Séminaires
Tél. : 05 49 49 55 16 - Mob. : 06 37 98 27 75
abarbarit@plaza-futuroscope.com

Armelle BENSADOUN

Attachée Commerciale
Tél. : 05 49 49 55 17
seminaires@plaza-futuroscope.com

***Pour un rendez-vous dans vos bureaux
ou sur les salons professionnels***

Armelle GRANSAGNE

Attachée Commerciale
Tél. : 05 49 49 55 33 - Mob. : 06 82 45 27 57
agransagne@plaza-futuroscope.com

*Nous vous invitons à visiter notre site Internet
à la rubrique séminaires*
www.hotel-plaza-site-du-futuroscope.com

Autoroute A10 (sortie n° 28) accès direct à l'Hôtel Plaza en 2 min. ou D 910 (sortie Futuroscope)

Tours	0h50	Paris	3h10
Nantes	2h10	Rennes	3h15
Bordeaux	2h30	Lyon	5h00



Gare TGV Futuroscope à 5 min. avec accès direct sur le parc du Futuroscope
Gare TGV de Poitiers à 12 km (environ 16 minutes)



Arrivées en groupe : Réservation sur demande des transferts bus jusqu'à l'Hôtel Plaza
Arrivées individuelles : Taxi (réservation recommandée en gare du Futuroscope) ou bus de ville VITALIS (ligne 1, 1 Express et 31Express ou 21)

Au départ de

Massy-TGV	1h33	Lille Europe	3h36
Paris-Montparnasse	1h25	Toulouse	3h44
Bordeaux	1h18	Lyon Part-Dieu	4h10
Roissy-Charles de Gaulle	2h23	Strasbourg	4h36

Aéroport de Poitiers-Biard à 15 minutes par la route

Chalair : Lyon St Exupéry	1h00
Ryanair : Londres Stansted	1h15



Les indications de temps de trajets sont susceptibles de modifications



Latitude : 46.6584648
Longitude : 0.3629136

HOTEL PLAZA SITE DU FUTUROSCOPE
Téléport 1 - Avenue du Futuroscope
86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

Forfait journée d'étude

à partir de 52 € HT

Ce forfait comprend :

- La location de salle
- La pause-café classique matin
- Le déjeuner menu Affaires (eau, café et ¼ vin)
- La pause-café classique après-midi

Forfait séminaire résidentiel

à partir de 196 € HT en single
à partir de 149 € HT en double

Ce forfait comprend :

- Le forfait journée d'étude
- Le dîner menu Affaires (eau, café et ¼ vin)
- La chambre pour une nuit
- Le petit déjeuner buffet

Forfait séminaire ½ résidentiel

à partir de 169 € HT en single
à partir de 127 € HT en double

Ce forfait comprend :

- Le forfait journée d'étude
- La chambre pour une nuit
- Le petit déjeuner buffet

Hébergement

à partir de 120 € HT en single
à partir de 135 € HT en double

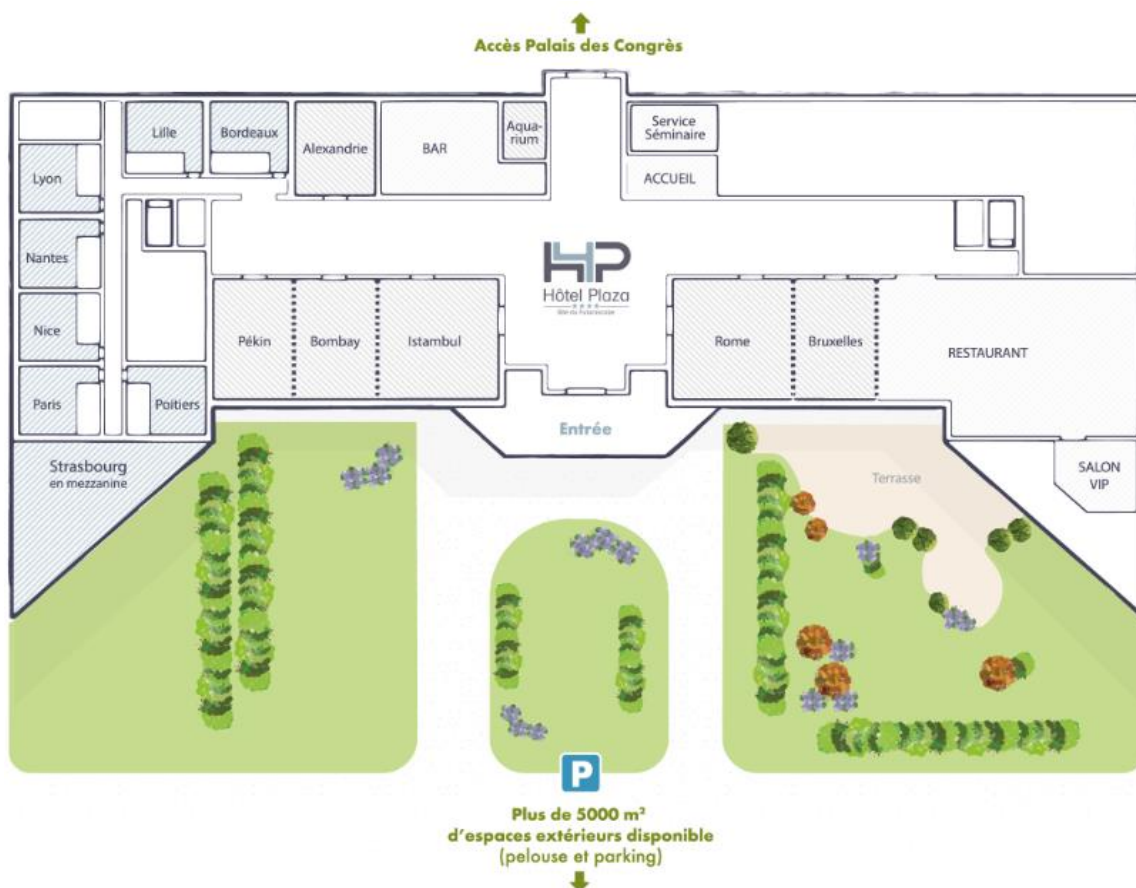
Ce forfait comprend :

- La chambre pour une nuit
- Le petit déjeuner buffet

CAPACITÉ DES SALLES DE RÉUNION

Salles		Surface (M ²)	Théâtre	Classe	U	Pavé	Cabaret	Cocktail	Banquet	Buffet
ROME	1	137	110	70	35	-	55	80	90	80
BRUXELLES	2	93	70	40	30	-	40	60	60	50
EUROPE	1+2	230	180	100	-	-	120	150	150	130
ISTANBUL	3	137	110	70	35	-	55	80	90	80
BOMBAY	4	92	70	40	30	-	40	60	60	50
PEKIN	5	95	70	40	30	-	40	60	60	50
ORIENT	3+4+5	324	300	160	-	-	160	220	210	180
ALEXANDRIE		74	50	30	25	-	25	25	-	-
SOUS COMMISSIONS (8 salles)		35	25	-	20	19	-	-	-	-
AQUARIUM		22	-	-	-	6	-	-	-	-
RESTAURANT		290	-	-	-	-	-	170	200	170
SALON VIP		30	-	-	-	-	-	25	30	20
ESPACE VICTORIA		380	50	40	25	-	-	250	170	150

PLAN DU REZ-DE CHAUSSEE



MATÉRIEL ET MOBILIER DES SALLES DE RÉUNION

Sonorisation

3 kits Sonorisation (lecteur CD, lecteur DVD, lecteur VHS, table de mixage)
8 micros HF
2 micros casques & 2 micros cravates **(50 € HT / micro)**
3 pieds de micro
1 pupitre de conférence : tablette de lecture (pour poser un PC) et tablette intermédiaire **(50 € HT)**
1 pupitre sonorisé **(70 € HT)**
Kit Sonorisation 2 enceintes (Alexandrie, toutes les salles de sous-commission et 1 mobile).

Audiovisuel

1 Ecran mural électrique (3,20 x 3 m) par salon modulable (Istanbul, Bombay, Pékin)
1 mur blanc pour projection (1,80 x 1,80 m) dans les salles de sous-commission et le salon Alexandrie
1 Ecran mobile (3 x 2,25 m)
1 Vidéo projecteur 4 500 Lumens (au plafond) dans chaque salle plénière (Istanbul, Bombay, Pékin)
1 Vidéo projecteur 2 500 Lumens (au plafond) dans les salles de sous-commission et la salle Alexandrie
1 Vidéo projecteur 3 700 Lumens (au plafond) dans le salon Rome
1 Télévision écran plat sur pied 100 cm **(50 € HT / jour)**
1 Ecran interactif mobile 75 pouces - 190 cm de diagonal **(125 € HT / jour)**
1 Ecran retour 43 pouces **(20 € HT / jour)**

Divers

Spots multicolores au plafond pour mise en lumière du salon Orient
1 ligne téléphonique analogique dans chaque salon
Libre accès Internet Haut Débit Wifi (Code d'accès à demander en réception, réseau Plaza)
Libre accès Internet Haut Débit ADSL (Ouverture de ligne sur demande)
Charge maximale au sol de 1 tonne au m²
Service de télécopies, photocopies **(0.10 € HT / copie)**

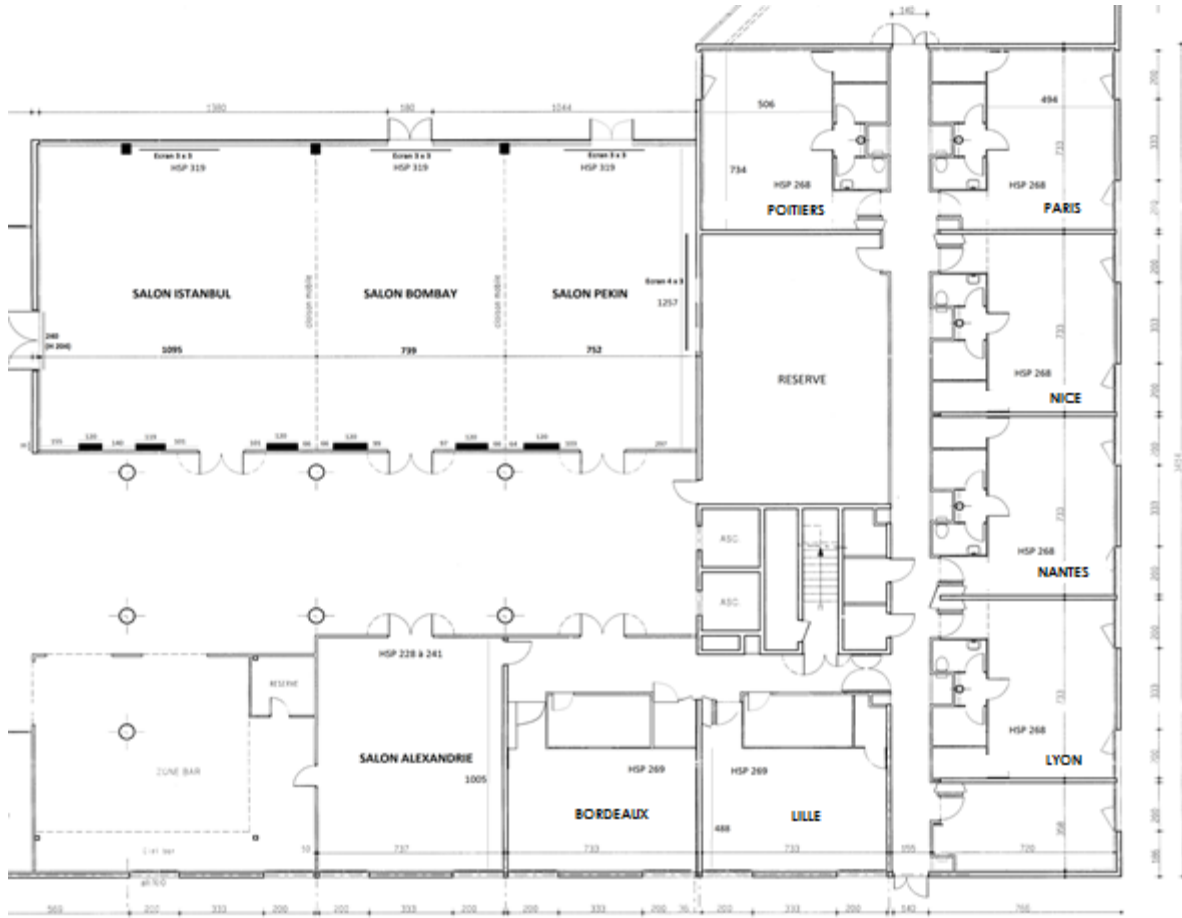
Mobilier

Chaises tablettes **(10 € HT / chaise)**
18 paper board
12 modules d'estrade - H 0,40 m x L 1 m x l 1 m - **(200 € HT la journée et 50 € HT / jour supplémentaire)**
Fauteuils en cuir blanc **(20 € HT / fauteuil)**
Tables basses blanches **(20 € HT / table basse)**
Manges debout **(12.5 € HT / mange debout)**
6 grilles d'exposition
Mobilier de scène et arbres lumineux **(tarifs sur devis)**

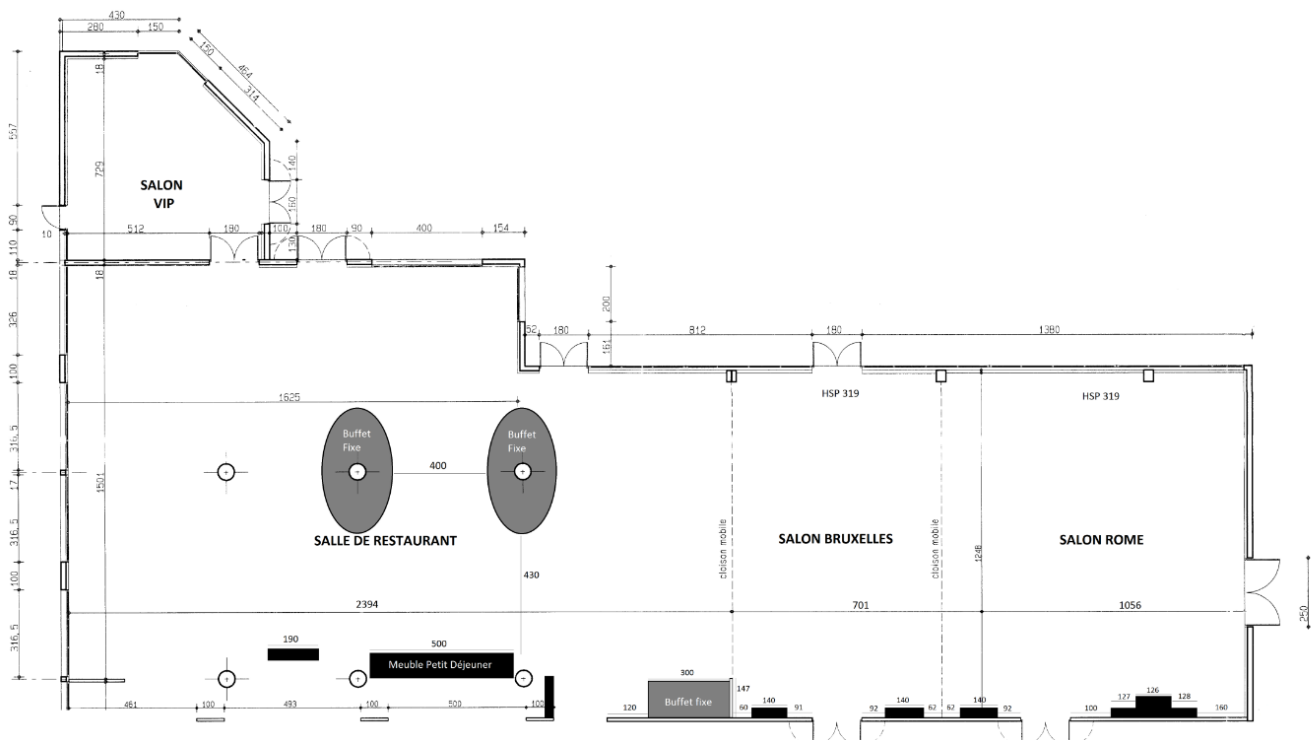
Service

Remise de cadeaux en chambre **(3.5 € HT / chambre)**
Remise de peignoirs, chaussons et produits Nuxe en chambre **(10 € HT / personne / chambre)**
Surclassement en chambre supérieure **(25 € HT / chambre)**
Surclassement en suite **(150 € HT / suite)**
Manutention de salle inter réunions **(à partir de 100 € HT / intervention)**

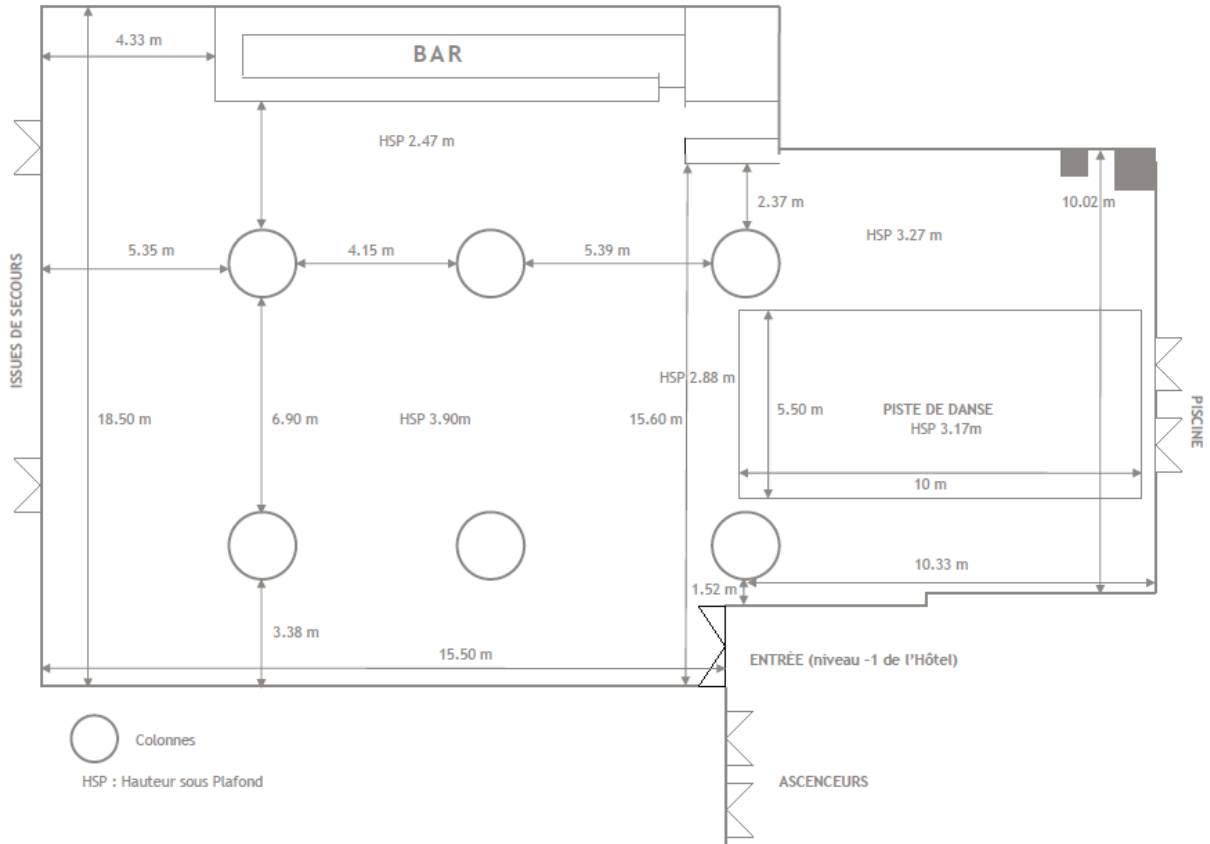
PLAN DES SALLES DE RÉUNION



PLAN DU RESTAURANT ET DES SALLES DE RÉUNION



PLAN DE L'ESPACE VICTORIA





Plaquette Restauration Séminaires

Tarifs - Pages 10 à 11

Menus - Pages 12 à 14

Buffets - Pages 15 à 17

Cocktails - Pages 18 à 19

Finger Food - Page 20

Forfaits vins - Pages 21 à 22

Pauses - Page 23

Petit-déjeuner - Page 24

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 (sans fromage)	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
Décor de table & Impression de menus (tarifs sur devis)		

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.

Tarif Menu (Hors forfait)
30,00 € HT - 33,00 € TTC

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.*

Tarifs 2023 susceptibles 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 au sarrazin, 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**

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.

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**

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.

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 (2 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.

Tarif Finger Food (Hors forfait)
33,00 € HT - 36,30 € TTC

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 Noailly 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 figues, 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