Hôtel Plaza

Site du Futuroscope

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 23

CONTACTS

Pour concevoir votre projet sur mesure et coordonner votre évènement sur place ou bien pour un rendez-vous à distance

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

Elias ABDI GOULED
Attaché Commercial
Tél. : 05 49 49 55 17
seminaires@plaza-futuroscope.com

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

ACCÈS & TRAJETS

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

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

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

TARIFS & FORFAITS

Forfait journée d'étude à partir de 55 € HT

Ce forfait comprend :

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

Forfait séminaire résidentiel à partir de 215 € HT en single
à partir de 169 € HT par personne en double

Ce forfait comprend :

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

Forfait séminaire ½ résidentiel à partir de 181 € HT en single
à partir de 135 € HT par personne 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

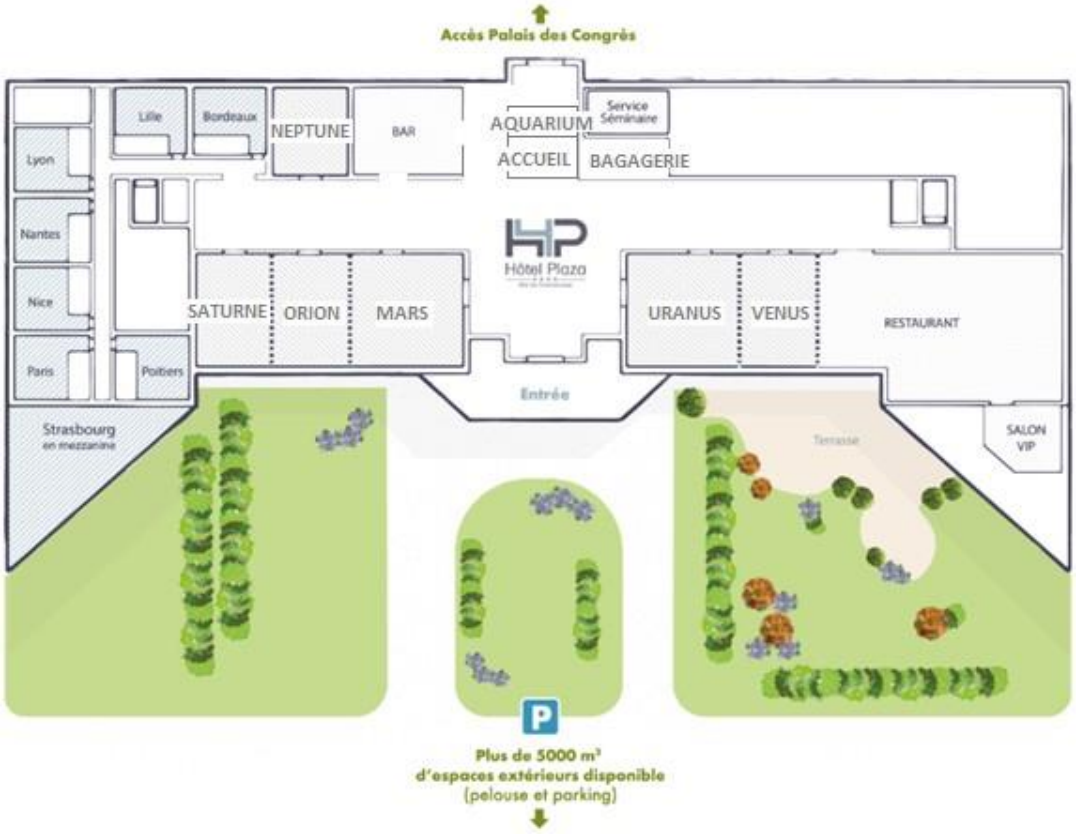
Tarifs 2025 susceptibles de modification.

SALLES DE RÉUNION

CAPACITÉ DES SALLES DE RÉUNION

Salles		Surface (M²)	Théâtre	Classe	U	Pavé	Cabaret	Cocktail	Banquet	Buffet
URANUS	1	137	110	70	35	-	55	80	90	80
VENUS	2	93	70	40	30	-	40	60	60	50
LA PETITE OURSE	**1+2**	**230**	**180**	**100**	**-**	**-**	**120**	**150**	**150**	**130**
MARS	3	137	110	70	35	-	55	80	90	80
ORION	4	92	70	40	30	-	40	60	60	50
SATURNE	5	95	70	40	30	-	40	60	60	50
LA GRANDE OURSE	**3+4+5**	**324**	**300**	**160**	**-**	**-**	**160**	**220**	**210**	**180**
NEPTUNE		74	50	30	25	-	25	25	-	-
SOUS COMMISSIONS (8 salles)		35	25	-	20	19	-	-	-	-
RESTAURANT		290	-	-	-	-	-	170	200	170
SALON VIP		30	-	-	-	-	-	25	30	20
ESPACE VICTORIA		380	50	40	25	-	-	250	170	150

PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE



Hôtel Plaza
Site du Futuroscope

SALLES DE RÉUNION

MATÉRIEL ET MOBILIER DES SALLES DE RÉUNION

Sonorisation

1table de mixage **(50 € HT)**
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 (Mars, Orion, Saturne)
1 mur blanc pour projection (1,80 x 1,80 m) ou écran de 75 pouces dans les salles de sous-commission
1 mur blanc pour projection (1,80 x 1,80 m) le salon Neptune
1 Ecran mobile (3 x 2,25 m)
1 Vidéo projecteur 4 500 Lumens (au plafond) dans chaque salle plénière (Mars, Orion, Saturne)
1 Vidéo projecteur 2 500 Lumens (au plafond) dans les salles de sous-commission et la salle Neptune
1 Vidéo projecteur 3 700 Lumens (au plafond) dans le salon Uranus
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

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 - **(550 € HT – mobilier compris)**
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

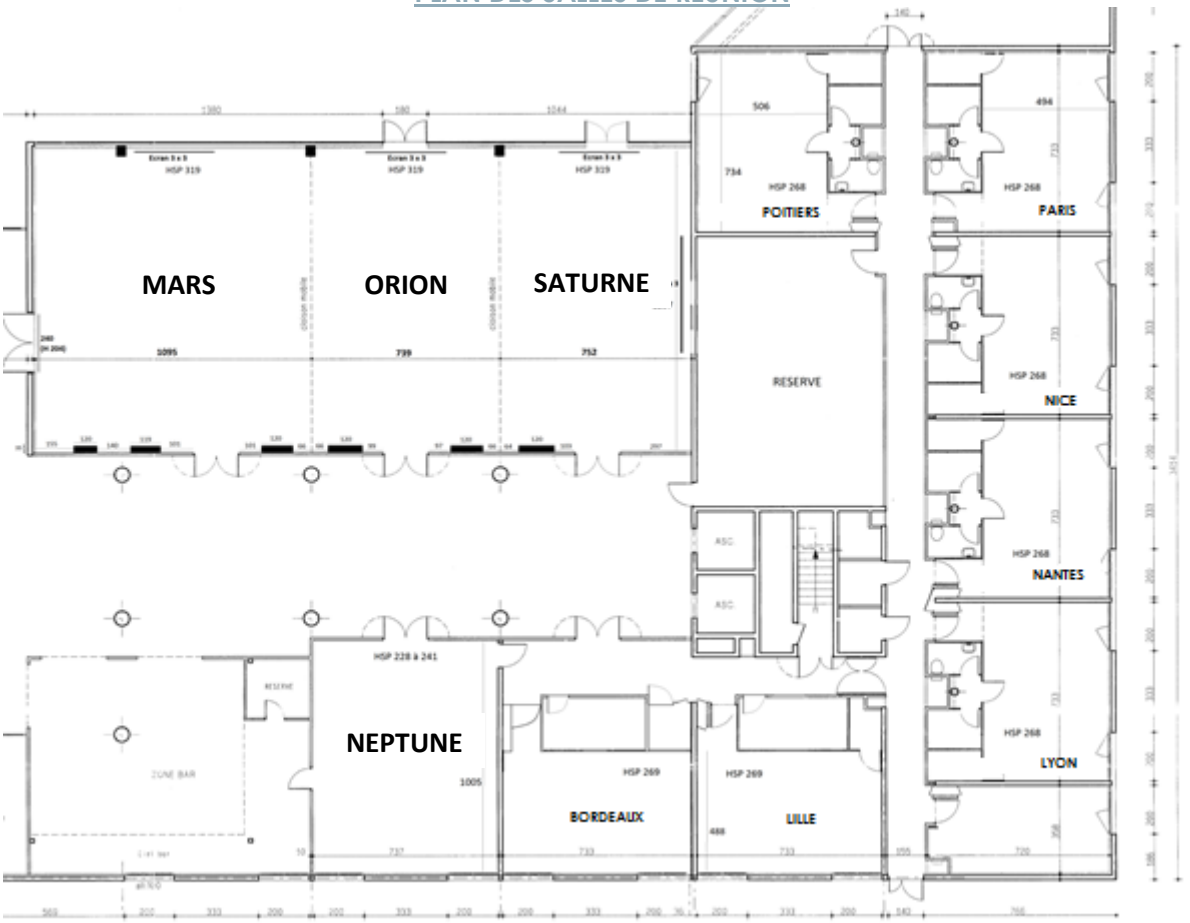
Service

Remise de cadeaux en chambre **(3.5 € HT / chambre)**
Remise de peignoirs et chaussons 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)**

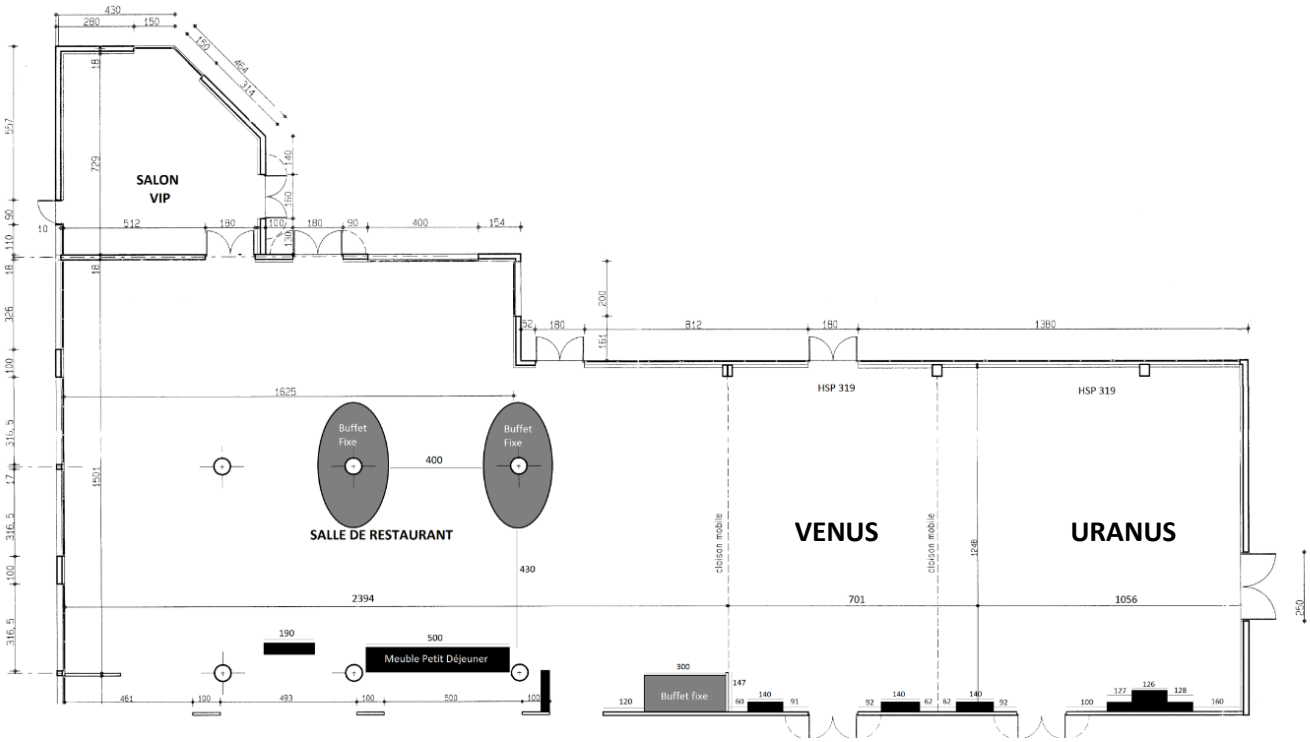
Tarifs 2025 susceptibles de modification.

SALLES DE RÉUNION

PLAN DES SALLES DE RÉUNION

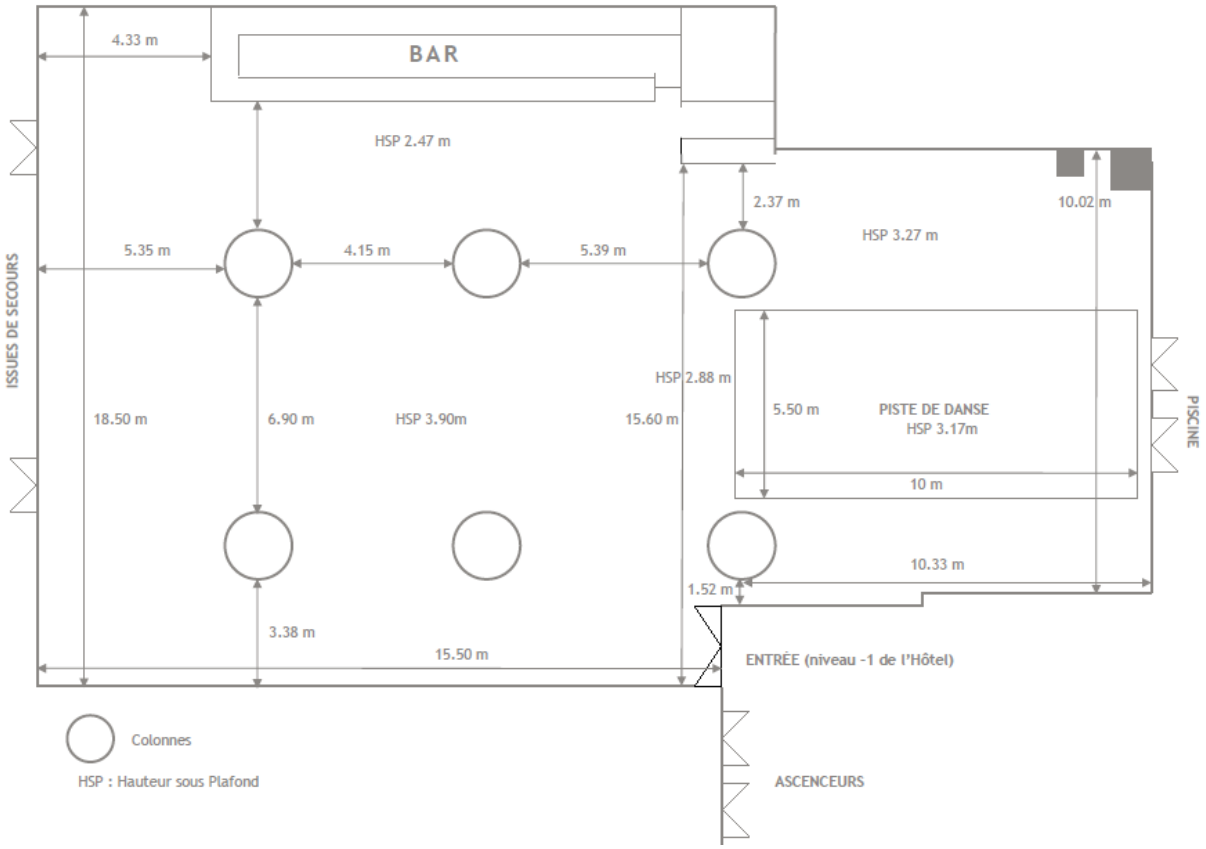


PLAN DU RESTAURANT ET DES SALLES DE RÉUNION



SALLES DE RÉUNION

PLAN DE L'ESPACE VICTORIA



Relais Plaza

Restaurant & Terrasse

Plaquette
Restauration
Séminaires

Tarifs - Pages 10 à 11

Menus - Pages 12 à 14

Buffets - Pages 15 à 17

Cocktails - Pages 18 à 19

Forfaits vins - Pages 20 à 21

Pauses - Page 22

Petit-déjeuner - Page 23

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

TARIFS DE RESTAURATION

Menus

Menu Affaires	33,00 € HT	36,30 € TTC
Menu Gala	43,00 € HT	47,30 € TTC
Menu Gourmet	48,00 € HT	52,80 € TTC

Buffets

Buffets	38,00 € HT	41,80 € TTC
Buffet Italien	38,00 € HT	41,80 € 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 – *22 pièces par personne*	38,00 € HT	41,80 € TTC
Cocktail Victoria – *30 pièces par personne*	43,00 € HT	47,30 € 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	8.80 € HT	9,68 € 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

Plateau repas

4 plats, café compris	20,00 € HT	22,00 € TTC

Tarifs 2025 susceptibles de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

TARIFS APÉRITIFS ET SOIRÉES

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, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau et mélanges salés)		
Cocktail apéritif 1h00	20,00 € HT	24,00 € TTC
(Bière, Champagne, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau 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)	350,00 € HT	420,00 € TTC
Droit de bouchon vin	10,00 € HT	12,00 € TTC
Droit de bouchon champagne	15,00 € HT	18,00 € TTC

Frais de personnel – Prolongation de Soirée

L'heure supplémentaire, prix par personne (A partir de 14h le midi et 23h le soir)	2,00 € HT	2,40 € TTC
Ouverture du bar (au-delà de 23h)	300,00 € HT	360,00 € TTC
Agent de sécurité (Obligatoire pour tous les groupes de plus de 50 personnes)	300,00 € HT	360,00 € TTC

Options

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

Conditions de location de l'Espace Victoria

La privatisation de l'espace Victoria (Salle de 380m2 avec piste de danse et bar intégré) fait l'objet d'une facturation à hauteur de 1000 € H.T. Cela comprend la mise en place de la salle, le mobilier ainsi que le forfait nettoyage.

Un ou plusieurs agents de sécurité seront facturés obligatoirement selon le nombre de participants ainsi que les heures supplémentaires de service du personnel à partir de 23h00.

Sur devis, diverses animations seront possibles dans cet espace : DJ, groupe de musique, soirée à thème, teambuilding, …

MENUS

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

MENU AFFAIRES (déjeuner)

Choix d'entrées

Petit pâté maison à la pistache, chutney oignons et framboises

Tatin de légumes grillés, balsamique et chantilly de chabichou

Moelleux de courgettes, cœur mozzarella, coulis de tomates napolitain

Tartare de crevettes et avocats sur lit de riz à sushi, vinaigrette sésame et soja

Wrap de saumon fumé maison, crème cheese de roquette et piment d'Espelette

Tarte fine aux champignons et magret de canard fumé maison,
chèvre du Haut-Poitou et cerneaux de noix

Choix de plats

Dos de colin cuit vapeur aux saveurs d'Asie sur son Dahl de lentilles corail

Suprême de volaille mariné aux épices tandoori, riz parfumé et sauce suprême corsée

Noix de filet de porc rôti, sauce moutarde, purée de carotte et huile d'herbes

Gnocchis de pomme de terre, crème de roquette et ses pousses aux éclats de noisettes

Pavé de saumon rôti sur fondue de poireaux aux champignons et parmesan,
coulis de roquette

Pavé de bœuf sauce au chèvre du Poitou et sa poêlée de légumes campagnarde

Choix de desserts

Entremet à la pomme, caramel et mousse vanille

Tiramisu glacé et crème anglaise

Moelleux chocolat cœur coulant et son glacé

Le passion tous caramel

Entremet mousse vanille et compotée de fruits rouges, feuillantine chocolat blanc

Douceur d'agrumes au parfum de bergamote et crémeux citron

Eau 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 2025 susceptible de modification.

Tarif Menu (Hors forfait)
43,00 € HT - 47,30 € TTC

MENU GALA (dîner)

Choix d'entrées

Velouté Dubarry, à l'huile de truffe, champignons bruns et croutons

Pastilla de canard confit aux saveurs orientales et son mesclun

Profiteroles de farci poitevin, sauce marchand de vin du Haut-Poitou légèrement chocolatée

Ceviche de thon parfumé au citron vert et à la coriandre

Gravlax de saumon mariné au chou rouge, mayonnaise aux herbes

Choix de plats

Risotto forestier (morilles et champignons de paris), espuma à la truffe

Demi-magret de canard rôti et son jus à l'ail noir, carottes en deux-façon et pesto de fane

Suprême de pintade sur une marmelade de chou rouge confit au vin du Haut Poitou, sauce acidulé à la myrtille

Filet de Daurade et riz safrané au chorizo façon risotto et sauce vierge

Dos de cabillaud rôti sur écrasé de pommes de terre aux herbes, coulis de poivrons piquillos

Choix de desserts

Palet chocolat yuzu sur un croustillant d'amandes de tournesol

Croustillant chocolat, poires et caramel, mousse chocolat blanc

Macaron vanille framboise, crème mousseline

Dôme chocolat noir, cœur crème brûlée

Nougat glacé sur un biscuit aux amandes et cœur exotique

Eau plate ou gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

Menu inclus dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR)

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives et être communiqué au plus tard 15 jours avant le repas.
Menu 2025 susceptible de modification.

Tarif Menu (Hors forfait)
48,00 € HT - 52,80 € TTC

MENU GOURMET

Choix d'entrées

Foie gras poêlé, coulis de maïs, pignons de pin et huile de noisette

Noix de Saint-Jacques à la plancha, gnocchis au jus vert de roquette

Choix de plats

Pavé de filet de bœuf poêlé, gaufrette à l'emmental et persil,
duxelles de champignon, échalotte confite et jus de bœuf à l'huile de truffe

Médaillon de lotte en croûte de tapenade tomate et olive, risotto crémeux,
chips de jambon ibérique et émulsion de poivrons piquillos

Choix de fromages

Nougat de chèvre du Poitou de la maison Taillefer

Assortiment de trois fromages et son mesclun

Choix de desserts

Rocher chocolat blanc, cœur fruits rouges et parfum d'agrumes

Finger chocolat noir, caramel crémeux sur feuillantine aux noix de pécan

Eau plate ou gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

Supplément sur un forfait séminaire (dîner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

BUFFETS

Tarif Buffet (Hors forfait)
38,00 € HT - 41,80 € TTC

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 mélimélo de céréales et petits légumes

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

Choix de desserts

Tarte abricot feuilleté

Mini Tarte Tatin

Mini moelleux au chocolat

Crémeux 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 du boucher 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

Choix de desserts

Tarte aux pommes

Framboisier façon macaron

Mini palet chocolat caramel

Opéra café ganache chocolat

Corbeille de fruits de saison

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

Buffet avec fromage
Supplément sur un forfait séminaire (déjeuner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

BUFFETS

Tarif Buffet (Hors forfait)
38,00 € HT - 41,80 € 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

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

Lentilles cuisinées à l'ancienne

Poêlée de légumes verts

Sélection de fromages

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

Buffet avec fromage
Supplément sur un forfait séminaire (déjeuner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

BUFFETS

Tarif Buffet (Hors forfait)
38,00 € HT - 41,80 € 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

Osso Bucco 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

Choix de desserts

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

Tiramisu

Crème aux pistaches de Sicile

Tarte citron meringuée

Assortiment de glaces

Eau plate et gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

Buffet avec fromage
Supplément sur un forfait séminaire (déjeuner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

COCKTAILS

Tarif Cocktail (Hors forfait)
38,00 € HT - 41,80 € TTC

COCKTAIL SAVEURS DU MONDE – 22 pièces

À partir de 40 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES

Pièces salées froides (5 pièces /pers)

Mini sandwich de rillette de la mer en pain suédois

Jambon de pays, compotée de poivron et copeau de parmesan sur pain focaccia

Mini navette briochée aux rillettes de poulet rôti

Tartare de la mer et algues en coquille sepia, crème montée citronnée

Wrap de saumon fumé et fromage frais

Verrines végétariennes (2 pièces /pers)

Verrine quinoa et légumes au parfum asiatique

Houmous de betteraves et pois chiches à l'orientale

Assortiments de sushis (3 pièces /pers)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Noix de pétoncles aux petits légumes sauce vermouth (2 pièces /pers)

Emincé de volailles au curry

(2 pièces /pers)

Maître fromager (2 pièces /pers)

Bouchon de chèvres aux épices

PIÈCES SUCRÉES

Petits fours Art-Déco (6 pièces /pers)

Verrine panacotta, coulis exotique

Verrine tiramisu

Mini Paris-Brest

Mini chou pop-corn

Moelleux rhubarbe et pomme

Assortiment de mini macarons

Eau plate et gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

Cocktail
Supplément sur un forfait séminaire (déjeuner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

COCKTAILS

Tarif Cocktail (Hors forfait)
43,00 € HT - 47,30 € TTC

COCKTAIL VICTORIA – 30 pièces

À partir de 40 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES

Tapas focaccia (3 pièces /pers.)

Tomate, anchois
Faisselle betterave saumon
Caviar d'aubergine, magret fumé

Canelés salés (3 pièces /pers.)

Mini canelé moelleux courgettes
Mini canelé moelleux chorizo
Mini canelé moelleux saumon aneth

Saumon fumé maison
(3 pièces /pers.)

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

Jambon Serrano 12 mois
(3 pièces /pers.)

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

Assortiment de tartares
(3 pièce /pers.) – selon saison

Tartare de poisson
Tartare de viande
Tartare de légumes

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Cassolette de volaille sauce morilles
(2 pièces /pers.)

Wok de crevettes coco curry
(2 pièces /pers.)

Trilogie de mini parmentiers de légumes
(3 pièces /pers.)

Maître fromager du Poitou
(2 pièces /pers.)

Bouchon de chèvres aux épices

PIÈCES SUCRÉES

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

Mini Baba
Sphère tout chocolat
Mini moelleux ananas
Assortiment de mini macarons exotiques
Assortiment de mini choux

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

Cocktail
Supplément sur un forfait séminaire (dîner)
5,00 € HT – 5,50 € 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 2025 susceptible de modification.

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

FORFAITS VINS

Forfait vins n°1 (déjeuner)

5,00 € HT - 6,00 € TTC
1 bouteille pour 4 personnes

Forfait vins n°1 bis

6,50 € HT - 7,80 € TTC
1 bouteille pour 2 personnes

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

Forfait vin n°1 Bis :
Supplément sur un forfait séminaire
1,50 € HT – 1,80 € TTC

Forfait vins n°2 (dîner)

8,00 € HT - 9,60 € TTC
1 bouteille pour 3 personnes

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

Forfait vin inclus pour le dîner
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR)

Forfaits vins 2025 susceptibles de modification.

FORFAITS VINS

Forfait vins n°3

11,00 € HT - 13,20 € TTC
1 bouteille pour 2 personnes

Vin rouge	Loire	Chinon Vielles 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 Vielles Vignes
Vin blanc	Loire	Vouvray sec Domaine Aubert
	Côte du Rhône	Côte du Rhône Guigal
	Bordeaux	1ère Côte de Blaye Château Haut Terrier
Vin rosé	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

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

Supplément sur un forfait séminaire
8,00 € HT – 9,60 € TTC

Forfaits vins 2025 susceptibles de modification.

PAUSES

Café d'accueil

4,00 € HT - 4,40 € TTC

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

Mini viennoiserie ou mignardise
(1 pièce / personne)

Pause-café Classique

5,80 € HT - 6,38 € TTC

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

Le matin
Mini viennoiseries assorties
(2 pièces / personne)
Corbeille de fruits de saison

Incluse dans nos forfaits séminaires

Pause-café Gourmande

8,80 € HT - 9,68 € TTC

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

L'après midi
Assortiment de mignardises
(2 pièces / personne)
Corbeille de fruits de saison

Incluse dans nos forfaits séminaires

Pauses 2025 susceptibles de modification.

PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner buffet

14,55 € HT – 16 € TTC

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

Jus de Fruits
Orange, pomme
Eau

Confitures
Fraise, abricot, gelée framboise/groseille,
Miel, pâte à tartiner

Pôle Boulanger
Sélection de pains (baguette, pain complet, pain aux céréales)
Biscottes
Brioche et pain de mie complet en tranche
Pancake
Viennoiseries : croissant, pain au chocolat
Gâteau au yaourt

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

Sélection de laitages
Yaourt aux fruits, fromage blanc
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

Fruits
Salade de fruits et fruits frais de saison
(Melon en juillet et août en remplacement du pamplemousse)

Pôle salé
Tomates entières
Œuf dur écalé
Salade verte
Œufs brouillés
Bacon

Petit-déjeuner 2025 susceptible de modification.