



# Plaquette Restauration Affaires

**Tarifs**

**Page 12 à 13**

**Menus**

**Page 14 à 16**

**Buffets**

**Page 17 à 19**

**Cocktails**

**Page 20 à 21**

**Finger food**

**Page 22**

**Forfaits vins**

**Page 23**

**Pauses**

**Page 24**

**Petits déjeuners**

**Page 25**

## TARIFS DE RESTAURATION

### Menus

|                    |            |             |
|--------------------|------------|-------------|
| Menu Affaires      | 30,00 € HT | 33,00 € TTC |
| Menu Prestige      | 38,00 € HT | 41,80 € TTC |
| Supplément Fromage | 4,50 € HT  | 4,95 € TTC  |
| Menu Gourmet       | 59,00 € HT | 64,90 € TTC |

### Buffets

|                       |            |             |
|-----------------------|------------|-------------|
| Buffets sans fromage  | 27,00 € HT | 29,70 € TTC |
| Buffets avec fromages | 30,00 € HT | 33,00 € TTC |
| Buffet Victoria       | 35,00 € HT | 38,50 € TTC |

### Cocktail

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| Cocktail Saveur du Monde – 20 pièces par personne | 30,00 € HT | 33,00 € TTC |
| Cocktail Victoria – 25 pièces par personne        | 35,00 € HT | 38,50 € TTC |

### Finger Food

|                       |            |             |
|-----------------------|------------|-------------|
| 6 Pièces par personne | 25,45 € HT | 28,00 € TTC |
| 8 Pièces par personne | 30,00 € HT | 33,00 € TTC |

### Forfaits Vins

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| Forfait vin n°1 (1 bouteille pour 4 personnes) | 4,50 € HT  | 5,40 € TTC  |
| Forfait vin n°2 (1 bouteille pour 3 personnes) | 7,50 € HT  | 9,00 € TTC  |
| Forfait vin n°3 (1 bouteille pour 2 personnes) | 10,50 € HT | 12,60 € TTC |
| Forfait vin n°4 (1 bouteille pour 2 personnes) | 12,50 € HT | 15,00 € 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 Café Campagnarde      | 9,50 € HT | 10,45 € TTC |
| Supplément Pause Permanente | 4,00 € HT | 4,40 € TTC  |

### Forfaits Canapés

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| 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  |

## TARIFS APÉRITIFS ET SOIRÉES

### Apéritifs

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| Kir du Haut Poitou, jus de fruits et mélanges salés   | 3,33 € HT  | 4,00 € TTC  |
| Kir Pétillant, jus de fruits et mélanges salés  | 4,16 € HT  | 5,00 € TTC  |
| Coupe de Champagne, jus de fruits et mélanges salés   | 5,83 € HT  | 7,00 € TTC  |
| Cocktail sans alcool et mélanges salés (à partir de)  | 5,45 € HT  | 6,00 € TTC  |
| Cocktail avec alcool et mélanges salés (à partir de)  | 6,67 € HT  | 8,00 € TTC  |
| Cocktail apéritif 1h00<br>(bière, anisé, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau minérale et mélanges salés) | 15,00 € HT | 18,00 € TTC |

### Tickets boissons

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Ticket Boissons<br>(1 ticket = 1 boisson non alcoolisée ou 1 bière et 2 tickets = 1 boisson alcoolisée hors digestif et cocktail) | 3,20 € HT | 3,84 € TTC |
|---|-----------|------------|

### Forfaits soft

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| Forfait Soft 1 heure                             | 7,80 € HT   | 8,58 € TTC   |
| Forfait Soft 2 heures                            | 9,80 € HT   | 10,78 € 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                             | 6,67 € HT   | 8,00 € TTC   |
| Droit de bouchon champagne et bouteille d'alcool | 8,33 € HT   | 10,00 € TTC  |

### Frais de personnel

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| Serveur/barman à partir de 14h00 le midi et 23h00 le soir (par serveur/barman)  | 42,00 € HT  | 50,40 € TTC  |
| Agent de sécurité (obligatoire pour toute soirée organisée à l'Espace Victoria) | 300,00 € HT | 360,00 € TTC |

## 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. Seul un agent de sécurité sera facturé ainsi que les heures supplémentaires par barman à partir de 23h00.

Pour une soirée espace bar sans dîner, la location de la salle vous sera facturée 1 000,00 € HT si tout 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.

La location de l'espace inclut dans les 2 cas l'agent de sécurité et les heures supplémentaires du barman jusqu'à 2h00.

### MENU AFFAIRES

#### Choix d'entrées

Entremet foie gras et viande de grison aux éclats d'amandes, abricots et pistaches  
Pastilla d'effiloché de canard confit sur son mesclun  
Parfait à la truite et aux asperges  
Tarte fine d'escargots et champignons à la crème d'ail confit  
Royale de champignons et velouté de légumes de saison  
Mousseline de poisson servie tiède et bisque de crustacés

#### Choix de plats

Pluma de cochon, piperade au chorizo sauce brune  
Pavé de cœur de rumsteck rôti, sauce poivre, écrasé de pommes de terre  
Suprême de volaille, polenta et duxelles de champignons, jus brun corsé au gingembre  
Filet de truite au beurre citronné, petits légumes glacés au beurre  
Dos d'églefin rôti sur peau, beurre blanc d'herbes fraîches et carottes en deux façons  
Dos de merlu et saumon fumé cuit à la vapeur, aioli façon sabayon et riz camarguais

#### Choix de desserts

Entremet caramel façon cheesecake  
Fraîcheur agrume mandarine, mousse vanille, croustillant nougat  
Douceur Noisettine pralinée  
Le crémeux citron sur son croustillant crumble et mousse vanille  
Feuillantine chocolat, crème anglaise  
Profiteroles gourmandes

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

*\* Laissez vous tenter par nos saveurs régionales*

**Menu inclus dans  
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

### MENU PRESTIGE

#### Choix d'entrées

Carré crémeux aux Saint Jacques et cabillaud, pointe de yuzu  
Entremet crevettes et guacamole sauce cocktail  
Velouté de petits pois et œuf poché servi dans son bol en croûte de pain  
Tourte de riz de veau sauce madère

#### Choix de plats

Dos de cabillaud rôti sur peau, sauce morilles, riz vénéré  
Filet de Dorade, risotto de perlé de légumes, coulis de poivrons rouges  
Tournedos de filet de canard, cube de patates douces et chutney d'oignons, pois croquants et Navarre, sauce miel épicée  
Fondant de veau, jus brun aux cèpes et petits légumes pot au feu

#### Choix de desserts

Sablé tout chocolat  
Le Tiramisu glacé  
Délice cassis et pain d'épices  
Millefeuille renversé caramel au beurre salé

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

**Supplément sur un forfait séminaire**  
**10,64 € HT    11,70 € TTC**

## MENU GOURMET

### Choix d'entrées

Velouté de butternut et son escalope de foie gras poêlée, parfumé à l'huile de noisette  
Carpaccio de Saint Jacques marinées, crème montée aux œufs de Capelan  
Croustade d'œufs brouillés aux gambas

### Choix de plats

Pavé de bar en écailles de pommes de terre, tombée de pleurotes et jus vert  
Tronçon de lotte rôti, sauce crustacés, tarte fine de carottes et poireaux  
Pavé de filet de bœuf, jus corsé à l'huile de truffe, fricassée de petits pois et girolles

### Choix de fromages

Brie de Meaux au lait cru farci aux fruits du mendiant, petite salade verte  
Assortiment de trois fromages et son mesclun

### Choix de desserts

Moelleux au chocolat blanc, praliné et caramel au beurre salé  
Délice sablé chocolat framboise  
Douceur de mangue passion yuzu

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

**Supplément sur un forfait séminaire**  
**31,64 € HT    34,80 € TTC**

**BUFFET DU RELAIS**  
À partir de 50 personnes

Filet de saumon Bellevue  
Salade César  
*(filet de poulet, croûtons, tomates confites, parmesan, salade et sauce César)*  
Salade de haricots verts, magret fumé, dés de fourme d'Ambert et noix  
Assortiment de charcuteries  
Éventail de crudités

Dos de lieu au beurre blanc  
Suprême de volaille à l'estragon

Riz pilaf  
Poêlée de légumes de saison

Sélection de fromages  
(Supplément 3.00 € HT – 3.30 € TTC)

Tarte aux pommes  
Mini financier aux griottes  
Cannelé mi cuit chocolat  
Mini sablé figue  
Corbeille de fruits de saison

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

**BUFFET RÉGIONAL**  
À partir de 50 personnes

**Tarif**  
27,00 € HT - 29,70 € TTC

Saumon en gravlax mariné au jus de betteraves  
Salade paysanne, pommes de terre, œuf poché et gésiers  
Terrine de lapin à l'ancienne et son chutney  
Salade de chèvre  
*(salade, croûtons, pignons, lardons, fromage de chèvre)*  
Soupe de poisson ou gaspacho de melon *(selon la saison)*

Pavé d'esturgeon vapeur sauce matelote  
Paleron de bœuf braisé à la bière de Bellefois

Pommes de terre vapeur persillées  
Carottes glacées

Sélection de chèvres du Poitou  
(Supplément 3,00 € HT- 3, 30 € TTC)

Tarte feuilletée aux poires  
Mini clafoutis cerise  
Mini palet chocolat caramel  
Assortiment de mini-macarons  
Corbeille de fruits de saison

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

**Buffet sans fromage inclus dans  
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

**BUFFET PLAZA**  
À partir de 50 personnes

Carpaccio de saumon aux baies roses  
Salade de pétoncles et crevettes, segments d'agrumes  
Salade piémontaise  
Assortiment de charcuteries  
Terrine de légumes et ses sauces d'accompagnement

Pavé de saumon, sauce beurre d'agrumes  
Médaille de mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne

Gratin dauphinois  
Haricots verts

Sélection de fromages  
(Supplément 3,00 € HT – 3,30 € TTC)

Tarte abricot feuilletée  
Mini sablé chocolat  
Assortiment de verrines gourmandes  
Panaché de mini choux chocolat  
Corbeille de fruits de saison

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

**BUFFET DU SUD**  
À partir de 50 personnes

**Tarif**  
27,00 € HT - 29,70 € TTC

Tomate mozzarella sauce pesto  
Pain de poisson du marché, mayonnaise safranée  
Taboulé  
Salade du Sud-Ouest  
(salade verte, gésiers, foie gras, magret fumé)  
Salade de pétoncles au basilic et tomates confites

Dos de loup de mer sauce vierge  
Cuisse de canard confite

Pommes de terre sautées  
Tian de légumes

Sélection de fromages  
(supplément 3,00 € HT - 3,30 € TTC)

Tarte citron meringuée  
Mini sablé fruits rouges  
Poêlée d'ananas flambé au Rhum  
Mini Tropicane  
Corbeille de fruits de saison

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

**Buffet sans fromage inclus dans  
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**



**Buffet Victoria**

À partir de 50 personnes

**Pôle Saumon**

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre (Blinis, tarama beurre, crème ciboulette)  
Saumon farci aux petits légumes

**Pôle Charcuterie**

Assortiment de charcuteries  
Découpe de jambon cru entier sur griffe et ses condiments

Crevettes et bulots

Salade de queues d'écrevisses et pétoncles aux agrumes

Queue de lotte sauce Bisque

Rôti de veau et sa crème de girolles

Riz parfumé aux petits légumes

Poêlée de pois gourmands et fèves

Sélection de fromages

(Supplément 3,00 € HT – 3,30 € TTC)

Salade de fruits exotiques

Mini finger ananas citron vert

Mini finger chocolat orange

Assortiment de mini choux façon Paris Brest

Assortiment de petites verrines sucrées

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

Café

**Supplément sur un forfait séminaire**

**7,64 € HT    8,40 € TTC**

**COCKTAIL SAVEUR DU MONDE – 20 PIÈCES**

À partir de 40 personnes

Tarif  
30,00 € HT - 33,00 € TTC

**PIÈCES SALÉES FROIDES**

Mini sandwichs gourmands (2/pers)

Le Nordique : navette briochée, saumon fumé concombre

Le Français : pain aux noix, crème de brie et noix de jambon

L'Italien : chou au parmesan, légumes grillés pesto et mozzarella

L'Espagnol : pain tomate paprika, fromage frais, chorizo, piquillos et manchegos

Assortiment de canapés saveur de nos régions (2/pers)

Canapés à la Normande (camembert de Normandie)

Canapés à la Bretonne (saumon fumée)

Canapés à la Provençale (poivron, tomate, olive noire)

Canapés à l'Alsacienne (lardons et bretzel)

Canapés à la Basque (poivron et porc séché)

Assortiment de mini bols Thai (2/per)

Tomate, courgette, dos de cabillaud/ Compotée de mangue et crevettes /Crabe et salade Thai

Salade de pâtes et saumon fumé / Poulet à la Thai

Assortiments de sushis (2/pers)

**PIÈCES SALÉES CHAUDES (6/pers)**

Assortiment de brochettes poulet yahkitori (4/pers) / Crevettes party (2/pers)

Atelier du maître fromager (2/pers)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates

Pièces sucrées Broadway (4/pers)

Mini burgers cookie noisette / Muffins myrtilles / Carrot cakes / Apple pie & mini Brownies /Cheescakes lemon

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

Café

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

**COCKTAIL VICTORIA – 25 PIÈCES**

À partir de 40 personnes

**PIÈCES SALÉES FROIDES**

Collection de mini sandwichs (2/pers.)

- Mini pain fougasse provençal
- Mini pain polaire saumon fumé et moutarde aux épices
- Mini pain ciabatta jambon, légumes grillés
- Mini pain bagnat œuf mimosa et thon

Canapés végétariens (2/pers.)

- Millefeuille mousseline de carottes et houmous
- Cake aux épinards, mascarpone, fèves et pois gourmands
- Sablé emmental, mousse ricotta, tomate, mozzarella,
- Burger, crème de coriandre, yuzu, pois gourmands et sésame,
- Financier tomate, ricotta, mozzarella

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

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

Assortiment de verrines gourmet(2/pers.)

- Tartare de Saint Jacques à la compotée de mangue
- Tajine de poulet, noisettes hachées
- Saumon aux asperges grillées
- Chèvre, tomate, poivron et pignon de pin

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

- Filet de caille sauce girolles
- Wok de crevettes au curry

**OU**

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

- Filet de caille sauce girolles
- Wok de crevettes au curry

**BOUCHÉES CHAUDES (4/pers.)**

- Gousset de crevettes aux légumes confits (1/pers)
- Assortiment de mini quiches salées (1/pers)
- Mini feuilletés d'escargots et Saint Jacques (2/pers)

**ATELIER DU MAITRE FROMAGER DU POITOU (3/pers.)**

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

Assortiment de petits fours sucrés (5/pers.)

- Mini cannelés (1/pers)
- Mini macaron (1/pers)
- Le tout chocolat (3/pers)

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

**Supplément sur un forfait séminaire**  
**7,64 € HT    8,40 € TTC**

**FINGER FOOD**

**8 pièces par personne**

**Tarif 30,00 € HT - 33,00 € TTC**

*Incluse dans nos forfaits séminaires*

**PIÈCES SALÉES FROIDES**

Bruschetta escalope de foie gras poêlée sur tombée de choux rouges / Wrap poulet César  
Petit pâté maison en croûte de pain / Gaspacho de tomates et légumes croquants / Tartare de saumon crème wasabi

**POISSONS et CRUSTACÉS**

(pièces chaudes)

Crevettes et pousses de soja sautées au Wok / Noix de pétoncles aux petits légumes sauce Noilly-Prat

**VIANDES**

(pièces chaudes)

Émincé de volaille sauté aux légumes méridionaux / Parmentier de canard et céleri en petit pot / Petite tartiflette d'Hubert

**FROMAGES**

Croustillant de figue, chèvre et miel (pièce chaude)  
Pintxos de Brie, confiture myrtille / Crolesquis de camembert / Assortiment de petits chèvres bouchon aux épices

**PIÈCES SUCRÉES**

Sélection de mini pâtisseries anglaises

Victoria cake / fudge cake / Red velvet cake / Carrot cake / lemon cake

Assortiment de mini tartes et cheesecakes

Tarte citron / brownie moelleux / toffee pécan pie / tarte crème d'amande cerise noire et noisettes / mini cheesecake cookie chocolat

Finger Ananas

Finger Royal chocolat

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

Café

## FORFAITS VINS

### Forfait vins n°1 - 4,50 € HT - 5,40 € TTC 1 bouteille pour 4 personnes

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <u>Vin rouge :</u> | Languedoc<br>Languedoc<br>Côtes du Rhône<br>Loire<br>Loire<br>Bordeaux<br>Haut-Poitou | Corbières, Domaine de Fabert<br>Saint-Mont Les Hauts de Bergelle<br>Côtes du Rhône, Louis Joubier<br>Terra Ligéria<br>Bourgueil Marie Dupin<br>La Petite Borie<br>Marigny 9 (Gamay ou Cabernet) |
| <u>Vin blanc :</u> | Gascogne<br>Loire<br>Loire<br>Loire   | Colombelle l'Original<br>Pléiade Sauvignon<br>Muscadet la Divatte<br>Terra Ligéria  |
| <u>Vin rosé :</u>  | Loire<br>Haut-Poitou<br>Côte de Provence  | Réserve des Vignerons<br>Marigny 9<br>La Folenvie   |

### Forfait vins n°2 - 7,50 € HT - 9,00 € TTC 1 bouteille pour 3 personnes

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| <u>Vin rouge :</u>    | Loire<br>Loire<br>Bourgogne<br>Bordeaux<br>Haut-Poitou | Saumur Champigny, Réserve des Vignerons<br>Chinon, Marie Dupin<br>Bourgogne, Pinot Noir<br>Côtes de Bourg, Château Guiraud<br>Domaine de la Rôtisserie Gamay |
| <u>Vin blanc :</u>    | Haut-Poitou<br>Loire<br>Bordeaux                       | Marigny 9 Sauvignon<br>Saumur Réserve des Vignerons<br>Château Menuts  |
| <u>Vin moelleux :</u> | Sud-Ouest  | Pacherenc Vic-Bilh 1 verre de 12 cl  |
| <u>Vin rosé :</u>     | Haut-Poitou  | Domaine de la Rôtisserie   |

Supplément sur un forfait séminaire > 5,00 € HT - 6,00 € TTC

### Forfait vins n°3 - 10,50 € HT - 12,60 € TTC 1 bouteille pour 2 personnes

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| <u>Vin rouge :</u> | Haut-Poitou<br>Loire<br>Côtes du Rhône<br>Bordeaux | Vielles Vignes, Domaine de la Rôtisserie<br>Chinon Vieilles Vignes « Cuvée sélection »<br>Côtes du Rhône, Guigal<br>1er Côte de Blaye, Château Haut Terrier |
| <u>Vin blanc :</u> | Côtes du Rhône<br>Bordeaux                         | Côtes du Rhône, Guigal<br>1er Côte de Blaye, Château Haut Terrier   |
| <u>Vin rosé :</u>  | Provence<br>Loire                                  | Château La Gondonne<br>Chinon, Moulin A Tan   |

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

### Forfait vins n°4 - 12,50 € HT - 15,00 € TTC 1 bouteille pour 2 personnes

|                       |                             |  |
|-----------------------|-----------------------------|--|
| <u>Vin rouge :</u>    | Loire<br>Sud-Ouest          | Saumur Champigny Vieilles Vignes<br>Madiran, Château Laffitte Teston                                 |
| <u>Vin blanc :</u>    | Sud-Ouest<br>Loire<br>Loire | Pacherenc, Château Laffitte Teston<br>Saumur Champigny, Domaine de Nerleux<br>Vouvray Domaine Aubert |
| <u>Vin moelleux :</u> | Sud-Ouest                   | Pacherenc Collection   |

Supplément sur un forfait séminaire > 10,00 € HT - 12,00 € TTC

**PAUSES**

**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

**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)  
Confiseries (meringues, bonbons...)  
Corbeille de fruits de saison

**Pause café campagnarde - 9,60 € HT - 10,56 € TTC**

Café  
Thé (sélection Compagnie Coloniale)  
Jus de fruits  
Eau minérale non gazeuse

Ardoise de fromages de chèvre du Poitou  
(nature, aux herbes, aux épices)  
Panier de mini rillons  
Jambon de pays, saucisson  
Assortiment de condiments (moutarde, cornichons, petits oignons...)  
Pains spéciaux (céréales, complet, viennois...)  
Corbeille de fruits de saison

**Incluse dans nos forfaits séminaires**

## PETITS DÉJEUNERS

### Petit déjeuner buffet

#### Boissons chaudes en distributeur automatique

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

#### Jus de Fruits en distributeur manuel

Orange, pomme, ace (orange-carottes-citron)  
Eau minérale

#### Confitures

Fraise, abricot, groseille/framboise, cerise, miel  
Pâte à tartiner

#### Pôle Boulanger

Sélection de pains (baguette, pain viennois, pain complet)  
Brioche et pain de mie en tranche  
Mini viennoiseries assorties (croissant, pain au chocolat)  
Quatre quarts à la découpe

#### Sélection de céréales

Corn-flakes, miel pops, coco pops, mueslis  
Pruneaux (fruit sec)  
French pudding « maison »

#### Sélection de laitages

Yaourt nature, aux fruits, zéro pourcent  
Beurre doux et demi-sel

#### Sélection de fromages

Brie, emmental, chèvre du Poitou, cantal

#### Sélection de Charcuteries

Jambon de porc, jambon de dinde, coppa

#### Fruits

Corbeille de fruits  
Fruits coupés : orange, ananas, pamplemousse,  
(Melon en saison sur juillet et aout en remplacement du pamplemousse)  
Compote BIO

#### Pôle salés

Tomates entières, œuf dur et salade verte  
Œufs brouillés, mini saucisse fumée

### Petit déjeuner continental

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

Pain  
Assortiment de mini viennoiseries

Yaourts variés (nature et aux fruits)

Corbeille de fruits

Beurre  
Confitures (3 variétés)