



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	34,50 € HT	37,95 € TTC
Supplément Fromage	4,50 € HT	4,95 € TTC
Menu Gourmet	50,00 € HT	55,00 € TTC

Buffets

Buffets sans fromage	30,00 € HT	33,00 € TTC
Buffet Italien	34,50 € HT	37,95 € TTC
Supplément Fromage	4,50 € HT	4,95 € TTC

Cocktails

Cocktail Saveur du Monde – 20 pièces par personne	30,00 € HT	33,00 € TTC
Cocktail Victoria – 25 pièces par personne	34,50 € HT	37,95 € 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°1 bis (1 bouteille pour 2 personnes)	6,00 € HT	7,20 € 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 vitaminée	7,60 € HT	8,36 € 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

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	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 (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	3,20 € HT	3,84 € 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	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	8,33 € HT	10,00 € TTC

Frais de personnel

Serveur/barman	42,00 € HT	50,40 € TTC
----------------	------------	-------------

(A partir de 14h00 le midi et 23h00 le soir - par tranche de 50 personnes et par heure)

Agent de sécurité	300,00 € HT	360,00 € TTC
-------------------	-------------	--------------

(Obligatoire pour toute soirée organisée à l'Espace Victoria – 1 agent pour 100 personnes)

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

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 agent de sécurité sera facturé (1 pour 100 personnes) ainsi que les heures supplémentaires par serveur à partir de 23h00 (1 serveur pour 50 personnes/heure).

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

MENU AFFAIRES

Choix d'entrées

Sushi cake, vinaigrette montée au sésame et soja
Caviar d'aubergines, poivrons et chèvre frais au pesto
Cannelloni de saumon gravlax et avocat, coulis de betterave à la vanille
Tarte fine de tomates au parmesan, filet de rouget, coulis de tomates au basilic
Croustillant de bœuf aux senteurs d'Asie
Nougat de volaille et fruits secs, sauce tartare

Choix de plats

Pavé de merlu, beurre blanc et crevettes sur fondue de poireaux
Pavé de Saumon rôti, légumes caponata, émulsion au chorizo
Déclinaison de poissons et légumes gourmands en papillote
Suprême de pintade, sauce forestière, risotto aux légumes croquants
Poitrine de bœuf fumée, réduction de vin rouge, écrasé de pommes de terre
et carottes fanes
Demi Magret de canard rôti à la crème de myrtilles, flan de panais
et fagot de haricots verts lardé

Choix de desserts

Entremet poire, chantilly et caramel
Délice craquant aux 3 chocolats
Blanc-manger aux fruits rouges
Moelleux caramel au beurre salé
Le truffon intense au chocolat
Croquant chocolat blanc, mangue et passion

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

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

Tarif Menu (Hors forfait)
34,50 € HT - 37,95 € TTC

MENU GALA

Choix d'entrées

Cassolette de filet de bar, crevettes et Saint-Jacques, beurre blanc aux agrumes
Crème glacée d'asperges vertes, saumon mi-cuit au sésame
Crèmeux de panais, œuf poché et coulis de petits pois, pépites de lard séché
Pressé de jarret de veau confit et foie gras, vinaigrette de jus de viande

Choix de plats

Saint-Pierre juste saisi aux épices de Poséidon, émulsion aux algues, crèmeux de potiron
Médaille de lotte aux épices douces, purée de patate douce, écume de petits pois
Ballotin de volaille farci aux pommes à la normande, pomme de terre Anna
et petits légumes du moment
Fondant de veau cuit à basse température, jus de veau aux trompettes de la mort,
Millefeuille de légumes au Cantal

Choix de desserts

La poire en trompe l'œil sur biscuit amande, sauce chocolat
Sablé chocolat noisette, crèmeux caramel
Gratin de mangue, ananas et framboise
Le Grand Marnier glacé sur crème anglaise

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

Supplément sur un forfait séminaire
4,50 € HT - 4,95 € TTC

Tarif Menu (Hors forfait)
50,00 € HT - 55,00 € TTC

MENU GOURMET

Choix d'entrées

Queues de langoustines rôties, jus de carapaces, artichaut
et fenouil en vinaigrette d'agrumes

Noix de Saint-Jacques saisie à la plancha,
marmelade d'endives à l'orange, condiment de citron confit au gingembre

Terrine de foie gras de canard « maison » mi-cuit marbré au piment d'Espelette,
chutney de saison et sa briochette

Choix de plats

Pavé de Turbot rôti, réduction de carottes, oranges et gingembre,
ros'anna de carottes en tarte fine

Médaille de Veau en croûte d'herbes, jus de veau parfumé à l'huile de truffe,
gratin de pommes de terre et légumes du moment

Filet de Bœuf façon Rossini, réduction de vin rouge d'Hippocrate, gâteau de céleri
et poêlée de champignons

Choix de fromages

Nougat de chèvre du Poitou de la maison Taillefer

Assortiment de trois fromages et son mesclun

Choix de desserts

Le Baba'nettone aux fruits confits, crème montée vanille, brunoise de fruits

Le macaron framboise, crème mousseline vanille

L'élégance chocolat sur feuillantine noisette

Eau minérale plate ou gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café

Supplément sur un forfait séminaire

20,00 € HT – 22,00 € TTC

Tarif Buffet (Hors forfait)
30,00 € HT - 33,00 € 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 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 4.50 € HT – 4.95 € 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
Salade de chèvre
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 4,50 € HT- 4, 95 € 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 inclus
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

Tarif Buffet (Hors forfait)
30,00 € HT - 33,00 € 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 4,50 € HT- 4, 95 TTC)

Choix de desserts

Tarte citron meringuée

Mini palet croquant
chocolat au lait et passion

Poêlée d'ananas flambé au Rhum

Mini Tropicane

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 4,50 € HT – 4, 95 € 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 inclus
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

Tarif Buffet (Hors forfait)
34,50 € HT - 37,95 € 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 4,50 € HT- 4,95 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
4,50 € HT – 4,95 TTC**

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

COCKTAIL SAVEURS DU MONDE – 20 pièces

À partir de 40 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES

Mini sandwichs gourmands (2 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

Assortiment de mini salade bowls (2 pièces /pers)

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

Betterave rouge, lentilles, poulet
et graines de sésame

Houmous, fèves, et tomates cerise séchées

Assortiments de sushis (2 pièces /pers)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

3 mini taquitos (3/pers)

Trio de mini empanadas (3/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 inclus
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

Tarif Cocktail (Hors forfait)
34,50 € HT - 37,95 € TTC

COCKTAIL VICTORIA – 25 pièces

À partir de 40 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES

Mini sandwiches Nomade (2 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 (2 pièces /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

Supplément sur un forfait séminaire
4,50 € HT – 4,95 € TTC

Tarif Finger Food (Hors forfait)
30,00 € HT - 33,00 € 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 petits 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 inclus
dans nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

Forfait vins n°1

4,50 € HT - 5,40 € 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 vin n°1 Bis :
Supplément sur un forfait séminaire
1,50 € HT – 1,80 € TTC

Forfait vins n°2

7,50 € HT - 9,00 € 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

10,50 € HT - 12,60 € 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

12,50 € HT - 15,00 € 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)
Confiseries (meringues, bonbons...)
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/ramboise, 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