

TARIFS DES PRESTATIONS GROUPES

Nos Formules d'Hébergement Nuitée+Petit déjeuner

« Classique base 24,90€ », « Prestige base 28€ », « Millésime base 37,90€ ».

Nos Cocktails

« Classique 9,90€ », « Prestige 15€ », « Millésime 25€ ».

Nos Formules de « Restauration Simple »

- Service à table
« Classique - Menu 10,50€ », « Prestige - Menu 16€ », « Millésime - Menu 22€ ». Menu Enfant 8,50€.

Nos Formules « Buffet »

- Service sous forme de buffet
« Classique - Menu 25€ », « Prestige - Menu 30€ », « Millésime - Menu 40€ ».

Nos Formules Journée d'Etude - Réunion

« Classique 37€ », « Prestige 47€ », « Millésime 58€ ».

Nos Locations de salle

Cette prestation ne pourra pas être vendue seule, elle doit être accompagnée d'une prestation Restauration (cocktail, restauration) ou Hébergement.
Tarifs selon le type de salle et durée.

Hébergement

Une seule formule pour l'ensemble du groupe

- >>> Chambres disponibles à partir de 17h
- >>> Fournis : linge de toilette, draps, couettes
- >>> Libération des chambres avant 9h

Formule « Classique »

Par Nuitée + Petit déjeuner

Prix par personne en chambre multiple 3 à 6 lits
Si Occupation 3 à 6 personnes

Adulte et Enfant de + 12 ans :	24,90€
Enfant de 7 /12 ans :	20,50€
Enfant de 3/6 ans :	15,00€
En dessous de 3 ans :	Gratuit
Prêt de lit bébé	

Si Occupation 2 personnes,
Supplément (twin) par personne : 7,50€

Si Occupation 1 seule personne,
Supplément (single) par personne : 16,50€

Formule « Prestige »

Par Nuitée + Petit déjeuner + Viennoiseries

Prix par personne en chambre multiple 3 à 6 lits
Si Occupation 3 à 6 personnes

Adulte et Enfant de + 12 ans :	28,00€
Enfant de 7 /12 ans :	23,60€
Enfant de 3/6 ans :	15,00€
En dessous de 3 ans :	Gratuit
Prêt de lit bébé	

Si Occupation 2 personnes,
Supplément (twin) par personne: 7,50€

Si Occupation 1 seule personne,
Supplément (single) par personne : 16,50€

Formule « Millésime »

Par Nuitée + Brunch

Prix par personne en chambre multiple 3 à 6 lits
Si Occupation 3 à 6 personnes

Adulte et Enfant de + 12 ans :	37,90€
Enfant de 7 /12 ans :	30,50€
Enfant de 3/6 ans :	15,00€
En dessous de 3 ans :	Gratuit
Prêt de lit bébé	

Si Occupation 2 personnes,
Supplément (twin) par personne: 7,50€

Si Occupation 1 seule personne,
Supplément (single) par personne : 16,50€

Cocktails

Prestation pour un minimum de 15 personnes
Une seule formule pour l'ensemble du groupe

Formule Apéritif : Prix par personne **3,25€ TTC**
1 verre de Kir vin blanc ou bière, jus de fruit, Coca Cola
chips, cacahuètes

Prix par personne 9,90€ TTC

Le Cocktail « Classique »

1 serveur pour 1H00

Kir (Cassis ou Pêche) (2 verres par personne)

Bouteille Muscat de Rivesaltes

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

Coca Cola

Eau plate

2 canapés par personne

2 feuilletés par personne
(saucisse, fromage, olive)

Prix par personne 15,00€ TTC

Le Cocktail « Prestige »

1 serveur pour 2H00

Soupe champenoise au blanc de blanc

Ou Kir au Blanc de Blanc (2 verres par personne)

Bouteille Muscat de Rivesaltes

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

Coca Cola

Eau plate

4 canapés par personne

1 verrine par personne (comme la Gasconne...)

Prix par personne 25,00€ TTC

Le Cocktail « Millésime »

1 serveur pour 2H00

Champagne (2 coupes par personne)

Bouteille de Whisky, de Porto

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

Cocktail de fruits

Coca Cola

Eau plate

5 canapés par personne

2 verrines par personne (comme saumon sauté
à la mangue, crevettes sautées au gingembre...)

Menu Adulte et enfant +8 ans : 10,50€ TTC

Supplément service à l'assiette /pers : 1,30€ TTC

Formule « Classique »

Plat au choix

Rôti de porc sauce aux pruneaux et gratin Dauphinois
Filet de Hoki à la Parisienne et riz pilaf
Emincé de volaille au curry sur son nid de tagliatelles
Beignets de calamar à la Romaine et frites
Barbecue (chipolata, merguez, pommes de terre en robe de chambre) (saison été)
Pommes de terre à la Normande (crème et fromage) (saison hiver)
Emincé de volaille à la crème accompagné d'un riz blanc

Dessert au choix

Gaufre Maison au caramel de sel de Guérande & boule glace vanille
Tarte aux pommes fines et crème glacée & sa Chantilly vanillée
Ile flottante
Flan pâtissier
Mousse au chocolat
Glace (parfums au choix)

Pain , eau plate, café, thé : inclus

Supplément fromage : 2.50€

**Vin en supplément à partir de : 1.50€ le verre
Bouteille de vin à partir de 11€**

Menu Adulte et enfant +8 ans : 16,00€ TTC

Supplément service à l'assiette /pers : 1,30€ TTC

Formule « Prestige »

Entrée au choix

Buffet d'entrées (3 crudités, 1 salade composée)
Salade de lard fumé et son œuf poché au vinaigre
Terrine de poissons et son coulis Provençal
Salade Piémontaise ou salade de harengs ou taboulé
Quiche Maison (Lorraine, thon, légumes, oignons)
Terrine de campagne et ses cornichons
Cake Maison (olives ou thon ou Provençal)

Plat au choix

Poulet rôti au romarin et ses pommes frites fraîches
Pavé de saumon à la Provençale, duo de riz et de carottes Vichy
Bœuf carottes ou Bourguignon et ses pommes vapeurs (en saison)
Pièce de bœuf à la Bordelaise et petits pois à l'ancienne
Filet de Panga au citron sur son lit de blé sauté aux poivrons
Barbecue (chipolata, saucisse, pilon de poulet, taboulé, salade verte ou pommes de terre en robe de chambre) (saison été)

Dessert au choix

Crêpe Aumônière
Mousse aux deux chocolats Maison
Bavarois ou Coulant au chocolat

Pain , eau plate, café, thé : inclus

Supplément fromage : 2.50€

**Vin en supplément à partir de : 1.50€ le verre
Bouteille de vin à partir de 11€**

Menu Adulte et enfant +8 ans : 22,00€ TTC

Supplément service à l'assiette/pers : 1,30€ TTC

Formule « Millésime »

Entrée au choix

Buffet d'entrées (4 crudités +1 salade composée + charcuteries)
Salade Piémontaise au saumon
Avocat crevettes et sa sauce aurore
Assiette de charcuteries
Salade de chèvre rôti au miel
Salade de chou blanc et ses émincés de volaille persillés
Salade de saumon fumé à l'aneth
Cake Maison (saumon ou légumes grillés)

Plat au choix

Confit de canard et ses pommes Sarladaises
Emincé de canard au poivre vert
Tartiflette (saison hiver)
Paupiette de veau à l'ancienne et ses légumes poêlés
Cabillaud rôti au lard et sa ratatouille Maison
Emincé de veau à la Normande et son duo de purée

Assiette de fromages (Brie de Meaux, emmental, Chèvre)

Dessert au choix

Pêche Melba
Chocolat Liégeois
Tarte Tatin Maison
Farandole de desserts (3 desserts)
Profiteroles au chocolat (2 choux)
Charlotte aux fruits ou au chocolat

Pain , eau plate, café, thé : inclus

**Vin en supplément à partir de : 1.50€ le verre
Bouteille de vin à partir de 11€**

Menu enfant 3/8 ans : 8,50€ TTC

Supplément service à l'assiette : 1,30€ TTC/pers

Entrée au choix

Crêpe au fromage ou champignons
Feuilleté au fromage
Carottes râpées

Plat au choix

Beignets de poulet ou de poisson
Cuisse de poulet grillée
Steak haché
Saucisse de Strasbourg

Garniture au choix

Frites
Haricots verts
Riz
Pâtes

Dessert au choix

Cornet de glace
Mousse au chocolat
Ile flottante

Pain , eau plate : inclus

Buffets

Formule Apéritif : prix par personne 3.25€ TTC
1 verre de Kir vin blanc ou bière, jus de fruit, Coca Cola chips, cacahuètes

Prestation pour un minimum de 20 personnes
Une seule formule et menu par groupe

Menu Adulte et enfant +8 ans : 25,00€ TTC

Formule « Classique »

Service au buffet,
vin sur demande

ENTREES

Assortiment de crudités
Salade Camarguaise

PLAT AU CHOIX

Rôti de porc (froid ou chaud) (sauces au choix)
Jambon braisé sauce Madère (chaud)
Pilon de poulet grillé (chaud ou froid)

GARNITURE

Pommes de terre sautées
et
Salade Verte

DESSERT AU CHOIX

Brochette de fruits frais et sa fontaine de chocolat
Tarte aux pommes fines
Croustade aux pommes
Bavarois au chocolat ou aux fruits

BOISSONS

Eau plate et café, thé

Menu Adulte et enfant +8 ans : 30,00€ TTC

Formule « Prestige »

Service au buffet, 1 serveur pour 1h30
vin sur demande

ENTREES

Salade de la mer
Salade Italienne
Assortiment de charcuteries

PLAT AU CHOIX

Rôti de bœuf froid (sauces au choix)
Carry de poulet chaud
Filet de porc (froid ou chaud) (sauces au choix)

GARNITURE

Pommes de terre sautées
Et Riz pilaf

FROMAGE

Brie sur son lit de salade

DESSERT AU CHOIX

Omelette Norvégienne
Feuillantine au Chocolat
Gâteau au chocolat amer
Gâteau Mangue Passion

BOISSONS

Eau plate et café, thé

Menu Adulte et enfant +8 ans : 40,00€ TTC

Formule « Millésime »

Service au buffet
1 serveur pour 3h00
vin compris

ENTREES

Jambon cru d'Aoste
Pavé au poivre
Pancetta
Salade Landaise
Salade de fruits de mer
Terrine de Saint Jacques
Terrine de Poissons

PLAT CHAUD AU CHOIX

Carré d'agneau braisé au jus
Noix d'entrecôte aux champignons de saison
Filet de lotte rôti au lard

GARNITURE

Pommes sautées
Et Jardinière de légumes
Et Riz sauté à l'ananas

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

(carte du Pâtissier)

BOISSONS

1 bouteille de vin (blanc et rouge) pour 4 personnes,
Eau plate et café, thé

Journées d'études - Réunions

Equipement sur le centre : photocopieur, télécopieur, accès WI-FI

Equipement de base dans les salles : paperboard, tableau blanc/écran, feutres, bouteilles d'eau plate sur les tables

Salles de restauration du « CIS » : maximum 100 couverts.

Descriptif des menus sur demande.

Prestation pour un groupe minimum de 10 personnes
Une seule formule et menu pour tout le groupe

Prix par personne :

37,00€ TTC

Formule « Classique »

Café d'accueil

Mise à disposition d'une salle

2 Pauses collation « Classique » :

Café, thé, jus d'orange, biscuits
(matinée et après midi)

Déjeuner « Classique » : (service à l'assiette)

Entrée,
Plat,
Dessert,
Café, Thé
¼ de vin par personne, eau plate

Prix par personne :

47,00€ TTC

Formule « Prestige »

Café d'accueil

Mise à disposition d'une salle + un équipement
complémentaire (rétroprojecteur, vidéoprojecteur)

2 pauses collation « Prestige » :

Café, thé, jus d'orange, mini viennoiseries
(matinée et après midi)

Déjeuner « Prestige » : (service à l'assiette)

Apéritif (Kir, cacahuètes, biscuits apéritif),
Entrée,
Plat,
Dessert,
Café, Thé
¼ de vin par personne, eaux plates et gazeuses

Prix par personne :

58,00€ TTC

Formule « Millésime »

Café d'accueil

Mise à disposition d'une salle + un équipement
complémentaire (rétroprojecteur vidéoprojecteur,
régie son, micros)

2 pauses collation « Millésime » :

Café, thé, jus de fruits, viennoiseries (matinée),
mise en bouche, charcuterie, vin
(matinée et après midi)

Déjeuner « Millésime » : (service à l'assiette)

Apéritif (Kir royal, petits fours),
Entrée, Plat,
Fromage,
Dessert,
Café, thé
1 bouteille de vin pour 3 personnes
eaux plates et gazeuses

PRIX D'UN REPAS (Déjeuner ou Dîner) POUR DES PERSONNES EXTERIEURES, selon les différentes formules de journée d'étude :

« Classique » : 18,00€ TTC

« Prestige » : 25,00€ TTC

« Millésime » : 33,00€ TTC

Location de Salles

>>> A disposition : **4 salles de réunion :**
 2x 65m² communicantes
 1x 60m² et 1x 120m² communicantes

>>> Equipement dans les salles : tables rectangulaires et chaises

Forfait 4H de location

Pour tout dépassement il y a un supplément de 15% ;

Salle de 65/60m² : **80,00€ TTC**
 Salle de 130/120m² : **195,00€ TTC**
 Salle de 180m² : **290,00€ TTC**

8h-12h / 14h-18h / 20h-Minuit

Nous consulter pour toute demande au-delà de Minuit et jusque 2h30 du matin maximum

Forfait 8H de location

Pour tout dépassement il y a un supplément de 15% ;

Salle de 65/60m² : **140,00€ TTC**
 Salle de 130/120m² : **360,00€ TTC**
 Salle de 180m² : **550,00€ TTC**

8h-18h / autre horaire nous consulter ;

Weekend complet -Forfait 2 jours de location

Pour tout dépassement il y a un supplément de 15% ;

Salle de 65/60m² : **280,00€ TTC**
 Salle de 120/130m² : **795,00€ TTC**
 Salle de 180m² : **1210,00€ TTC**

Du Samedi 12h au Dimanche 15h