

**Journée complète 64.50 € HT**  
**Demie journée séminaire 54.50€ HT**

**Accueil café jus d'orange et viennoiseries compris**  
**Pause et matériel compris,**

**Menu séminaire**

Apéritif maison (SUP +3.00€ ht)

Ou

Coupe de champagne (SUP +5.50€ ht)

Avec ses feuilletés

Velouté de potimarron chips de jambon fumé et pain grillé

Bruschetta tomate mozzarella et basilic  
Sur son mesclun de salade et jambon cru

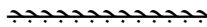
Tourte lorraine et sa salade

Duo de saumon au citron vert et à l'aneth

Œuf parfait crémeux de champignons

Profiteroles farcies de fromage frais aux herbes et saumon

**Ravioles aux truffes et pecorino truffé SUP + 6€**



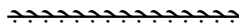
Aiguillette de volaille croustillantes  
polenta crémeuse et pesto  
Chips de parmesan

Poisson de saison coulis de tomates au basilic,  
Et son gratin de courgettes

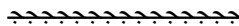
Brochette de bœuf et poulet grillée légumes provençaux au basilic

**Filet de bœuf sauce forestière et gratin dauphinois SUP +7.50€**

Suprême de poulet jaune délice forestier gratin de légumes



**Assiette de fromages et sa salade verte suppl + 5,50 €**



Café gourmand

**eaux et vins :** ( une bouteille pour 4 personnes)

**Même entrée, même plat pour chaque convive**