

## **JOURNEE D'ETUDE**

### **Accueil café**

Café, thé, lait jus d'orange, eau minérale  
2 viennoiseries par personne

• • •

### **Pause Café en milieu de matinée**

Café, thé, lait, jus d'orange, Eau minérale

• • •

### **Déjeuner assis ou debout (voir les propositions ci-après) :**

Buffet convivial

ou

Repas de travail

ou

Cocktail déjeunatoire 22 pièces

• • •

### **Pause Café de l'après midi**

Café, thé, lait, jus d'orange, Eau minérale  
Assortiment de biscuits

• • •

## **DEMI-JOURNEE D'ETUDE**

### **Accueil café**

Café, thé, lait jus d'orange, eau minérale  
2 viennoiseries par personne

• • •

### **Déjeuner assis ou debout (voir les propositions ci-après) :**

Buffet convivial

ou

Repas de travail

ou

Cocktail déjeunatoire 22 pièces

• • •

## **SOIREE D'ETUDE**

### **Accueil convives**

Kir Champenois, 4 pièces salées par personne

• • •

### **Cocktail (voir les propositions ci-après) :**

Cocktail dînatoire 22 pièces

## **Nos propositions de déjeuner**

### **BUFFET CONVIVIAL (froid)**

#### **Buffet d'Entrées**

Anchoïade et Tapenade à Tartiner sur petits Croûtons et Légumes Croquants

La Déclinaison Italienne (jambon, pancetta, coppa)

Filet de Loup en Rouscaillade

Terrine de Favouilles, Petits Légumes à la Crème d'Aneth

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Pomme de Terre au Harengs

• • •

#### **Plat Principal Froid**

Rosbeef tranché sauce Tartare

**Ou**

Roulade de Pintade à la Tapenade Verte

#### **Garniture**

Salade Pennes Regate au Basilic et Cantal

• • •

#### **Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins**

• • •

#### **Le Dessert au Buffet**

**Pâtisseries** (1 entremet pour 12 personnes) : Brownies Macaronade, Fraisier, Opéra, Exotic Ginger, Provençal, Royal Praliné, ...

Mini Crèmes Brûlées

Panier de Fruits Frais de Saison

• • •

Omeradou Rouge et Rosé (1 bouteille pour 3),  
Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre  
Café Nespresso machine au buffet

## DEJEUNER DE TRAVAIL

### Entrée (choix unique)

Salade Antipasti aux Petits Légumes Marinés

**Ou**

Jambon Cru en Chiffonnade et Brousse, Julienne à l'Huile Parfumée

**Ou**

Le Saumon Frais et sa Mousseline de Poissons de Roche

**Ou**

Gâteau d'Aubergines et Tomates Confite

**Ou**

Fondant de Canard, Confiture d'Oignon et Craquant Sablé, Gastrique d'Orange

• • •

### Plat Chaud (choix unique)

Rôti de Gigot d'Agneau, mini parmesane et Tomate Rôtie

**Ou**

Suprême de Pintade Forestière, Polenta Crémeuse

**Ou**

Dos de Saumon au Basilic, Timbale de Riz Garni

**Ou**

Sauté de Veau Marengo, Pomme de Terre au Romarin

**Ou**

Civet de Cuisse de Canard, Mousseline de Pomme de Terre aux Pleurotes

• • •

### Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

### Le Fromage (En option)

#### Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table

Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

### Le Dessert (choix unique)

Royal Praliné et sa Crème Anglaise Nature

**Ou**

Opéra et sa Crème Anglaise Café

**Ou**

Duo Chocolat et son Coulis

**Ou**

Tarte aux Poires Boudaloue, Coulis Abricot

**Ou**

Tarte Citron Meringuée, Physalis Décor

**Ou**

Bavarois aux Fruits et son Coulis

• • •

Omeradou Rouge et Rosé (1 bouteille pour 3),

Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre

Café Nespresso machine au buffet

## COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE 22 PIECES

**Barquette asperge et saumon**

**Bun's légumes confits pancetta**

**Fougasse antiboise**

**Navette crabe pomme-gingembre**

**Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade et croûtons**

**Chouquettes guacamole et fromage frais**

**Craquinette chèvre figue**

**Rouleaux de filo fromage et anchois**

**Pic fromage épicé**

**Mini pissaladière et tarte salée champignons-chèvre**

**Pizzetta de tomate acidulée et mini quiche**

**Crumble de légumes provençaux**

**Mini tumbler tartare de saumon**

**Pain moelleux aux légumes marinés et volaille-pesto**

**Briochin au serrano**

**Nano club exotique**

**Fours Sucrés :** Mille-feuille, Mousseline Praliné, Cône Cassis, Thym Abricot, Macaron Tagada, Tartelette Framboise, ...

**Macarons Multicolores :** Chocolat, Citron, Framboise, Pistache, ...

**Les Moelleux Sucrés :** Congolaise, Dacquois Griotte, Pêche Lavande, Pistache Chocolat, ...

**Arlequins de Petits Verres Sucrés :** Velouté Abricot Nougat, Crème de Marron-Vanille, Irish Coffee, Citron-Mascarpone, Carambar-chocolat, ...

• • •

Omeradou Rouge et Rosé (1 bouteille pour 3),  
Cristaline, Perrier, Coca-cola, Schweppes  
Café Nespresso machine au buffet

## JOURNEE D'ETUDE - RESIDENCE DU CAP BRUN

Celle-ci comprend :

- **LA MISE A DISPOSITION DU SITE** (salons et jardins) : de 8h00 à 18h00.
- **LA NOURRITURE** (Accueil Café, Pause-Café, Déjeuner ou Cocktail, Pause-Café)
- **LES BOISSONS**
- **LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :**  
Mise à disposition de tables rondes (10 personnes) et de chaises Napoléon. Mise de table : Nappes et serviettes en coton damassé blanc. Vaisselle Guy Degrenne et verrerie Elégance. Centres de tables en fleurs fraîches et menu sur table.  
Pour cocktail : Plusieurs buffets et mange-debout nappés de tissu, agrémentés d'une décoration choisie et de fleurs fraîches. Quelques guéridons nappés et chaises Napoléon. La vaisselle de bar, la verrerie, la platerie ainsi que les assiettes cocktail équipées de clips pour les verres sont de gamme prestige.
- **Matériel de réunion** : papier, stylos et bouteille d'eau minérale (50 cl).
- **LE PERSONNEL DE SERVICE** : 1 serveur pour 30 personnes.

**Tarifs prestation complète (Hors fromage) par personne :**

|             | 10 à 30 personnes                             | 31 à 60 personnes  | 61 à 100 personnes | + de 101 personnes |
|-------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>J.E.</b> | <b>300.00 € TTC<br/>+ 70.00 € TTC / pers.</b> | <b>70.00 € TTC</b> | <b>65.00 € TTC</b> | <b>60.00 € TTC</b> |

## DEMI JOURNEE D'ETUDE - RESIDENCE DU CAP BRUN

Celle-ci comprend :

- **LA MISE A DISPOSITION DU SITE** (salons et jardins) : de 8h00 à 14h00 ou de 12h00 à 18h00.
- **LA NOURRITURE** (Accueil Café, Déjeuner ou Cocktail)
- **LES BOISSONS**
- **LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :**  
Mise à disposition de tables rondes (10 personnes) et de chaises Napoléon. Mise de table : Nappes et serviettes en coton damassé blanc. Vaisselle Guy Degrenne et verrerie Elégance. Centres de tables en fleurs fraîches et menu sur table.  
Pour cocktail : Plusieurs buffets et mange-debout nappés de tissu, agrémentés d'une décoration choisie et de fleurs fraîches. Quelques guéridons nappés et chaises Napoléon. La vaisselle de bar, la verrerie, la platerie ainsi que les assiettes cocktail équipées de clips pour les verres sont de gamme prestige.
- **Matériel de réunion** : papier, stylos et bouteille d'eau minérale (50 cl).
- **LE PERSONNEL DE SERVICE** : 1 serveur pour 30 personnes.

**Tarifs prestation complète (Hors fromage) par personne :**

|                  | 10 à 30 personnes                             | 31 à 60 personnes  | 61 à 100 personnes | + de 101 personnes |
|------------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>DEMI-J.E.</b> | <b>200.00 € TTC<br/>+ 60.00 € TTC / pers.</b> | <b>60.00 € TTC</b> | <b>55.00 € TTC</b> | <b>50.00 € TTC</b> |

## SOIREE D'ETUDE - RESIDENCE DU CAP BRUN

Celle-ci comprend :

- **LA MISE A DISPOSITION DU SITE** (salons et jardins) : de 17h00 à 00h00.
- **LA NOURRITURE** (Apéritif d'accueil, Cocktail dînatoire)
- **LES BOISSONS**
- **LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL** :  
Plusieurs buffets et mange-debout nappés de tissu, agrémentés d'une décoration choisie et de fleurs fraîches. Quelques guéridons nappés et chaises Napoléon. La vaisselle de bar, la verrerie, la platerie ainsi que les assiettes cocktail équipées de clips pour les verres sont de gamme prestige.
- **Matériel de réunion** : papier, stylos et bouteille d'eau minérale (50 cl).
- **LE PERSONNEL DE SERVICE** : 1 serveur pour 30 personnes.

**Tarifs prestation complète (Hors fromage) par personne :**

|                       | 10 à 30 personnes                             | 31 à 60 personnes  | 61 à 100 personnes | + de 101 personnes |
|-----------------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>SOIREE D'ETUDE</b> | <b>250.00 € TTC<br/>+ 60.00 € TTC / pers.</b> | <b>60.00 € TTC</b> | <b>55.00 € TTC</b> | <b>50.00 € TTC</b> |

**Supplément fromage** : 3.00 € TTC par personne

**Repas technique** : 20.00 € TTC par technicien

**Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros TTC, TVA 7 % incluse (en vigueur au 01/01/12), excepté pour les tarifs de la livraison et des boissons alcoolisées qui sont au taux de 19.6 % (en vigueur au 01/01/12).**