

FORFAIT DEMI-JOURNEE D'ETUDE N°1

Tarif par personne : 85,00 € HT

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de la salle**
La Rochefoucauld de 9h à 12h
ou de 14h à 18h
Paper board, eaux minérales, écran
- **Un accueil café**
Thé, café, jus de fruits, eau minérale
- **Le déjeuner ou le dîner dans un salon particulier**
4 menus au choix
Tables rondes de 10 couverts

FORFAIT DEMI-JOURNEE D'ETUDE N°2

Tarif par personne : 87,50 € HT

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de la salle**
La Rochefoucauld de 9h à 12h ou de
14h à 18h
Paper board, eaux minérales, écran
- **Un accueil café viennoiseries ou une pause sucrée**
Thé, café, jus de fruits, eau minérale,
mini-viennoiseries ou pâtisseries
(brownies, cannelés, cookies, macarons)
- **Le déjeuner ou le dîner dans un salon particulier**
4 menus au choix
Tables rondes de 10 couverts

FORFAIT DEMI-JOURNEE D'ETUDE N°3

Tarif par personne : 93,00 € HT

Notre prestation comprend :

- **La mise à disposition de la salle**
La Rochefoucauld de 9h à 12h ou de
14h à 18h
Paper board, eaux minérales, écran
- **Un accueil café viennoiseries ou une pause sucrée**
Thé, café, jus de fruits, eau minérale,
mini-viennoiseries ou pâtisseries
(brownies, cannelés, cookies, macarons)
- **Une pause café**
Thé, café, jus de fruits, eau minérale
- **Le déjeuner ou le dîner dans un salon particulier**
4 menus au choix
Tables rondes de 10 couverts

Facturation minimale 100 personnes

Attention : tout changement de dernière minute le jour même de la disposition des salons entraînera une facturation supplémentaire

Les Salons de la Maison des Arts et Métiers

Nos menus séminaires (inclus dans le forfait)

Menu Parisien

Légumes et rouget à la tomate,
coulis de cresson épicé

Poitrine de veau confite,
jeunes légumes cuisinés au jus

Cheese cake au fromage blanc,
fruits rouges de saison

Menu Monde

Asperges blanches en gaspacho,
pain à l'huile d'olive et caviar de courgette

Pintade façon tandoori, étuvée de légumes verts,
sauce satay

Fraîcheur de melons et fraises au balsamique

Menu Tradition / Evolution

Pressé de veau et asperges en gelée,
garniture acidulée

Blanc de bar en farce verte, beurre Nantais

Chocolat et caramel façon mi-cuit

Menu Méditerranée

Caponata de légumes,
grosses crevettes marinées au pesto

Daurade et rascasse façon bouillabaisse

Tarte fine aux amandes et aux pêches

Vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes), vin blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Eau minérale, café

Tous nos vins sont sélectionnés par :



En option

Kir

Supplément : 6,50 € HT / personne

Coupe de champagne

Supplément : 11,00 € HT / personne

Menu supérieur

Supplément : 10,50 € HT / personne

Fromage

Supplément : 6,00 € HT / personne

Buffet (minimum 50 personnes)

Avec plat chaud servi au buffet

Supplément : 11,50 € HT / personne

Avec plat chaud servi à table

Supplément : 17,00 € HT / personne

Les Salons de la Maison des Arts et Métiers

Menu supérieur séminaire: supplément 10,50 € par personne

Menu Supérieur

Mise en bouche

~~~

Cannelloni de saumon fumé au parfum de raifort

ou

Terrine de foie gras de canard au naturel,  
confiture de tomate verte et toast au levain

~~~

Filet de daurade royale en grecque de légumes

ou

Carré d'agneau en persillade,
fenouil braisé au citron et jus d'un navarin

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Moelleux chocolat noir, glace au thym citron

ou

Bavaroise légère à la passion et meringue craquante,
glace noix de coco

~~~

mignardises

Vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes), vin blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Eau minérale,

Tous nos vins sont sélectionnés par :



# Menu de Printemps

(du 1er mars au 30 juin 2009)

Supplément : 12 € HT par personne

*(Mise en bouche au choix)*

Velouté Crécy rafraîchi à la coriandre

Soupe glacée de concombre et ricotta

*(Entrée au choix)*

Saumon mariné à l'aneth,  
aigre doux d'artichauts et d'oignons

Terrine de canard au foie gras en gelée d'Espelette,  
toast de campagne aux poivrons confits

*(Plat au choix)*

Dos de cabillaud à l'encre de seiche,  
risotto de riso aux petits pois parfumé à la menthe

Carré d'agneau rôti et jus d'un navarin,  
garniture printanière

*(Dessert au choix)*

Traditionnel fraisier et son sorbet

Duo de chocolat et framboises, panacotta à la rhubarbe

Vins sélectionnés par les caves Taillevent

(1 bouteille pour 3 personnes\*)

Eaux minérales

Café, mignardises



# Les Salons de la Maison des Arts et Métiers

Quelques options (tarifs H.T.)

## Décoration florale

---

- Pouf de guéridons 22,00 €
- Centre de table rond 25,00 €
- Centre de table ovale 45,00 €
- Motif cheminée 100,00 €
- Motif buffet 125,00 €

## Autour de la restauration

---

- Cocktail 28 pièces déjeunatoire ou  
dînatoire à la place du menu 34,50 €
- Convive supplémentaire au repas 55,00 €
- Coupe de champagne 11,00 €
- Kir royal 12,00 €
- Cocktail de clôture  
6 pièces salées + softs + alcools 25,00 €
- Fours sucrés (pause de 16h) 4,20 €
- Corbeille de fruits 8,50 €
- Mini sorbets 2,20 €
- Macarons (3pièces par personne) 8,50 €
- Vins supérieurs (par personne) 10,00 €
- Pause permanente  
(viennoiseries ou fours sucrés) 11,60 €

## Hôtesse

---

- 4 heures 153,50 €
- 8 heures 309,00 €

## Matériel audiovisuel

---

- Forfait technique  
(écran, vidéoprojecteur, pupitre, sonorisation,  
2 micros col de cygne et 1 HF) 884,00 €
- Pupitre 65,00 €
- Rétroprojecteur 57,50 €
- Vidéo projecteur (5000 lumens) 600,00 €
- Ordinateur portable 360,00 €
- Magnétoscope Pal Secam 52,00 €
- Micro fil (avec support) 27,00 €
- Micro système conférence 36,50 €
- Micro HF 106,50 €
- Micro cravate 121,00 €
- Carte WIFI (2 heures) 17,00 €
- Carte WIFI (5 heures) 30,00 €
- Carte WIFI (1 journée) 60,75 €
- Enregistrement audio 45,00 €
- Forfait sonorisation 160,00 €
- Enregistrement audio CD 67,50 €
- CD 8,00 €

## Technicien

---

- Forfait 4 heures 273,00 €
- Forfait 8 heures 546,00 €