

Salle La Rochefoucauld : 3 forfaits demi-journée d'étude

FORFAIT N°1

à partir de 89 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de la salle
La Rochefoucauld de 9h à 12h
ou de 14h à 18h

Un accueil café

Thé, café, jus de fruits, eau minérale

Le déjeuner ou le dîner dans un salon particulier

4 menus au choix

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément

FORFAIT N°2

à partir de 92 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de la salle
La Rochefoucauld de 9h à 12h
ou de 14h à 18h

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

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément

FORFAIT N°3

à partir de 97 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de la salle
La Rochefoucauld de 9h à 12h
ou de 14h à 18h

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

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément

A PREVOIR : Forfait technique – Technicien – Hôtesse (cf. options)

Facturation minimale 100 personnes.

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

Salons du 1^{er} étage : 3 forfaits demi-journée d'étude

FORFAIT N°1

à partir de 87 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de nos salons
de 9h à 12h ou de 14h à 18h

Un accueil café

Thé, café, jus de fruits, eau minérale

Le déjeuner ou le dîner dans un salon particulier

4 menus au choix

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément

FORFAIT N°2

à partir de 90 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de nos salons
de 9h à 12h ou de 14h à 18h

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

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément

FORFAIT N°3

à partir de 96 € ht par personne
(selon la période)

Notre prestation comprend :

La mise à disposition de nos salons
de 9h à 12h ou de 14h à 18h

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

[Cliquez ici pour afficher les menus](#)

Cocktail déjeunatoire en supplément



Facturation minimale 10 personnes.

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

Menus séminaires

MENU PARISIEN

Velouté de lentilles vertes du Puy
et flan de foie gras

Pièce de veau à l'oseille,
étuvée de champignons et charlottes

Tarte au chocolat, sorbet banane

MENU TRADITION

Pot au feu en gelée, fondant de céleri,
toast au raifort

Pavé de lieu et mousseline de pois cassés,
sauce matelote

Fine tartelette au sucre,
compotée de framboises, vanille glacée

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

Eau minérale, café

Tous nos vins sont sélectionnés par  TAILLEVENT

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

MENU MONDE

Crevettes et houmous,
fraîcheur de concombre au Wasabi

Filet de Saint-Pierre et chou pointu,
bouillon à l'orange

Tartare de fruits exotiques,
glace au lait de coco

MENU MÉDITERRANÉEN

Chair de tourteau à la mangue,
tuile aux graines de sésame

Canette rôtie au confit de kumquats,
betteraves fondantes

Madeleines,
chantilly citronnée et sauce chocolat

En option

Kir
6.50 € ht / personne

Coupe de Champagne
12 € ht / personne

Menu supérieur
+ 13 € ht / personne

Menu de saison
+ 13 € ht / personne

Buffet Les Arts
+ 14 € ht / personne

Buffet mange-debout
+ 5 € ht / personne

Fromages
+ 6.50 € ht / personne

Cocktail 20 pièces
(à la place du menu séminaires)
+ 27 € ht / personne

Cocktail 24 pièces
(à la place du menu séminaires)
+ 30 € ht / personne



Menu supérieur



Supplément 13 € ht par personne

Mise en bouche

Entrée au choix

Cœur de saumon mi cuit
et macédoine de légumes truffés

Aiguillettes de magret de canard
et cannelloni de céleri au vinaigre de cidre

Plat au choix

Vapeur de bar et crème de moule safranée,
étuvée de fenouil

Pièce de veau rôti au cresson,
purée fréneuse et échalotes confites

Dessert au choix

Ananas rôti à l'Espelette, crème coco

Cheese cake au thé vert, coulis de pomelos rose

Vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Vin blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 4 personnes)

Café et mignardises

Tous nos vins sont sélectionnés par 

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Menu de fêtes

Supplément 13 € ht par personne

(du 14 novembre 2011 au 24 février 2012)

Mise en bouche au choix du Chef

Entrée au choix

Foie gras de canard mi cuit,
chutney ananas et gingembre

Pétoncles et jeunes poireaux,
suc de betterave à l'huile de noix

Plat au choix

Canette rôtie à la moutarde de cremona,
polenta moelleuse et carotte confite

Blanc de bar aux quatre baies,
légumes de saison et jus de crustacés

Dessert au choix

Minestrone de fruits exotiques, glace au lait de coco

Crème de marron en coque chocolatée,
poire caramélisée et fève de tonka

Vins sélectionnés par les caves Taillevent
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales, café, mignardises

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Options *(tarifs s'entendant hors taxes)*

Matériel audiovisuel

Ecran 1,80 m x 1,80 m	26 €
Ecran 2,40 m x 2,40 m	57.50 €
Ecran 3,20 m x 2,10 m	87.50 €
Ecran plasma	sur devis
Pupitre sonorisé	91 €
Vidéo projecteur (2 500 lumens)	290 €
Ordinateur portable	330 €
Forfait sonorisation salons du 1 ^{er} étage	135 €
Forfait sonorisation double salon du 1 ^{er} étage	195 €
Micro fil (avec support)	27 €
Micro système conférence	32 €
Micro HF	106 €
Micro cravate	120 €
Carte WIFI (45 minutes)	5 €
Carte WIFI (120 minutes)	12 €
Carte WIFI (300 minutes)	20 €
Carte WIFI (1 journée)	45 €
Enregistrement audio ou vidéo	sur devis
Cabine de traduction	sur devis

Forfait technique La Rochefoucauld 884 €

Estrade, écran 4x3m, vidéoprojecteur 6 500 lumens, sonorisation, 1 micro HF, 2 micros fixes et un pupitre plexi
Présence de notre technicien obligatoire (en sus)

Technicien

Vacation 4 heures	273 €
Vacation 8 heures	546 €
Heure supplémentaire (entre 8h et 20h)	68 €
Heure supplémentaire (entre 20h et minuit, samedis)	84.50 €

Hôtesse vestiaire (à partir de 80 personnes)

Vacation 4 heures	153.50 €
Vacation 8 heures	309 €

Autour de la restauration (prix par personne)

Pause café viennoiseries	9.50 €
Pause café simple	6.70 €
Pause café sucrée	9.50 €
Cocktail de clôture	
6 pièces salées + softs + alcools	26 €
Convive supplémentaire au repas	56 €
Petits fours sucrés (pause de 16h)	5 €
Coupe de Champagne	12 €
Kir royal	12 €
Corbeille de fruits	8.50 €
Mini sorbets	2.20 €
Macarons (3 pièces par personne)	8.50 €
Vins supérieurs	10 €