Séminaire Résidentiel

160.00€/pers. Chambre 1 Personne (en chambre classique)

Ce forfait comprend la chambre, le petit déjeuner, le déjeuner (formule à 28.50€)
Le dîner (formule à 28.50€), et les pauses matin et après midi (à 3.50€)

131.50€ /pers. en Semi Résidentiel Chambre 1 Personne

Ce forfait comprend la chambre, le petit déjeuner, le déjeuner, ou le dîner (formule à 28.50€)
Et 2 pauses matin et après midi (à 3.50)

128.00€/pers Chambre 2 personnes

Ce forfait comprend la chambre pour 2 personnes, le petit déjeuner, le déjeuner (formule à 28.50€)
Et 1 pause le matin, 1 pause l'après midi (à 3.50€)

Tarif des Chambres Hors Forfait

De 84 à 133€

Journée d'Etude :

Votre Choix de Menu (28.50€/pers ou 40.00€/pers ou Buffet Séminaire à partir de 45 pers)
2 Pauses à choisir
Location de Salle (Grande Salle ou Salle Médium) à choisir selon nombre de participants

Tarif Location de Salle Séminaire Résidentiel :

120€/ jour - Grande Salle
70€/ jour Salle Médium

Les Pauses :

(1) Pause à 2.00 € /pers : Pause Café
(2) Pause à 3.50 € /pers : Pause Boissons (jus de fruits, café, thé, chocolat) + Biscuits ou Cake
(3) Pause à 5.50 € /pers : Pause Boisson + Viennoiseries
(4) Petit Déjeuner Complet : 11€ /pers

Apéritifs :

Kir vin blanc, avec amuses bouche : 6.00€
L'Angevin, avec amuses bouche : 6.00€
Apéritif Maison, avec amuses bouche : 7.50€
Flûte de Champagne, avec amuses bouche : 11.50€

Exemples menus séminaires à 28.50 €

Eaux plates et gazeuses, Café compris

Hors vins

Plateau de fromages : supplément 5.50 € / pers.

Formule a1

Aumônière de Truite fumée Maison à l'huile de Crustacés

Joue de Porc fondante à la Crème Légère

Assiette de Sorbet Litchis et Fruits Exotiques

Café

Formule a2

Carpaccio de Thon juste Mariné aux zestes de Citron

Poulet Mancellois, jus aux Mousserons

Profiteroles glace Vanille, sauce Chocolat

Café

Formule a3

Salade de Chèvre frais aux Noisettes grillées

Filet de Lieu, Spaghettis de Courgettes au Curry

Tarte au Citron Meringuée, Sorbet Mangue et Salade de Kiwi

Café

Formule a4

Salade de Crevettes et Chorizo aux Oignons rouges

Filet mignon au tandoori

Tiramisu

Café

Formule a5

Salade de Jambon Sec et Brebis

Filet de Canette aux Griottes, Légumes de saison

Crème Brûlée à la Cardamome Verte

Café

Formule a6

Terrine de Légumes, coulis de poivrons doux

Carré de Porc Fermier aux Tomates séchées

Crème Mousseuse Irish Whisky au Velouté de Chocolat Café

Café

Formule a7

Brandade de Cabillaud, Coulis de Tomates au Basilic

Poisson du Marché aux Tagliatelles, à l'encre de Sèche

Gratin de Framboises, Sabayon au Cointreau

Café

Buffet Séminaire (minimum 45 personnes)

Salade de Poivrons Grillés et tomates séchés

Salade Fraicheur à l'Espagnol

Salade de Choux rouge aux Pignons de Pins et Fruits secs

Salade de Cantal au Magret Fumé

Melon et Jambon sec (selon saison)

Miroir de Poisson mariné à l'huile d'Olive et Coriandre

Terrine de Campagne Maison

Plat Chaud : Joue de Porc fondante à la Crème Légère, servie au Poêlon

Plateau de Fromages

Salade de Fruits Frais

Assortiments de Pâtisseries Maison

Exemples menus séminaires à 40.00 €

(Menu avec supplément de 11.50€ pour le séminaire résidentiel)

Eaux plates et gazeuses, Café compris

Hors Vins

Plateau de fromages : supplément 5.50 € / pers.

Formule b1

Crevettes rôties, flan de légumes au beurre d'agrumes

Filet de Caille et Foie gras poêlée, jus à la Mangue

Poire Rôti, sauce caramel et glace Vanille

Café

Formule b2

Aile de raie, purée au Romarin, beurre de Noisettes grillées

Suprême de Pintade, poêlée de Champignons aux poireaux confits

Sablé Breton pomme caramel et crème double

Café

Formule b3

Filet de Rouget, coulis de piment doux, fenouil à la Coriandre

Aloyau de bœuf des Herbages Mayennais au vin du Val de Loire

Séville, glace chocolat Blanc, soupe de pamplemousse

Café

Formule b4

Foie gras chaud aux pommes et ananas sauce Exotique

Dégustation de poisson au Kambu Breton, Spaghettis de Courgettes

Palet Breton aux framboises et Chocolat, sorbet Framboise

Café