



Hôtel-Restaurant " Le Saint-Jacques "

28220 Cloyes sur le Loir (5 Km de Châteaudun)

Tél : 02.37.98.40.08

Adresse Mail : info@lesaintjacques.fr

Site Internet : lesaintjacques.fr

Pour vos :

Séminaires , Cocktails , Réunions etc

Nous vous proposons :

- La salle ' Compostelle ' de 100 couverts

(Cadre champêtre et rustique)

- Un salon ' Verveine ' de 30 personnes

- Salle ' P'bistro ' 2 salons de 15 personnes

- Plusieurs Services et Loisirs sur place :

> Bar à Cocktails « Le Jazz »

> Parc Boisé et fleuri pour vos photos extérieures

> Parking privé et Parking public gratuits

> Activités et Jeux extérieurs pour les Enfants

> Activités pétanques, canoë, pédalos, pêche pour les grands (sur réservation)

> Activités Barbecue (sur réservation)

- **Chambres d'Hôtel :** Ecran plat, 14 chaînes, téléphone, réveil, sèche cheveux, Internet

> Chambres ' Supérieure ' pour 1 à 2 personnes, avec Baignoire et WC (à partir de 87,00 €)

> Chambres ' Suite ' pour 1 à 4 personnes, avec Baignoire et WC (à partir de 137,00 €)

- **Accès à notre Hôtel - Restaurant :** Le Saint-Jacques est situé à Cloyes sur le Loir, à 5 km de Châteaudun et 20 km de Vendôme.

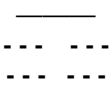




(Retrouvez les accès sur notre Site).

A 1 h de Paris, entre Beauce tranquille et douce Touraine, le caractère d'un ancien relais de Poste situé dans un paisible village sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Les décors Charmeurs de ses 21 chambres sont bercés par le calme d'un parc paysager bordée

Par une petite rivière.

Bienvenue au St-Jacques, où nous vous accueillons chaleureusement autour d'une Table Renommée. Dans un cadre Rustique et Contemporain, tous les ingrédients sont réunis pour que votre séjour soit une véritable réussite. Le Chef vous fait découvrir à chaque saison, ses Recettes inventives pour une Cuisine Créative et ses Recettes revisitées du Terroir de nos Grands-Mères. Ce lieu est convivial et incontournable pour tous vos Evénements Privés (Repas de Famille, Mariage, Anniversaire, Baptême, Communion...) ainsi que tous vos Evénements Professionnels (Réunion, Journée d'Etude ...).

SALONS	SURFACE					
COMPOSTELLE	140 m2	80	60	30	140	140
VERVEINE	40m2	25		15	35	40

LOCATION DE SALLE UNIQUEMENT

Grande salle : LA JOURNEE : **750 €**
 LA DEMI-JOURNEE : **570 €**
Petit salon : LA JOURNEE : **295 €**
 LA 1/2 JOURNEE : **220 €**

EQUIPEMENTS

Compris dans le forfait : tableau de papier, écran, micro de salle, Fibre Vidéoprojecteur .
 Hors forfait : tout matériel sur demande

LES PRIX :

JOURNEE D'ETUDE : (salle + 1 repas + café d'accueil et 1 pauses)

Salle, tableau de papiers, feutres, eau minérale à discrétion, pause du matin et après-midi (café, Jus d'orange, gâteaux). A l'heure du repas (entrée plat légumes dessert vin et café Compris),

Les menus sont élaborés par le Chef en fonction de la saison et du marché

FORFAIT AFFAIRE

Journée d'étude ' Business ' : **61 €**
 Résidentel ' Business ' : **194 €**

Exemple de Menu :

- Millefeuille de Saumon Gravelax et son émulsion aux Coquillages
 - Emincé de bœuf et sa réduction au vin de Chinon
 - Tartare d'ananas à la Mélisse , Smoothie glacé à la Mangue
- Sélection du sommelier , Eau Minérale , Café

FORFAIT GASTRONOMIQUE

Journée d'étude ' Découverte ' : **95 €**
 Résidentel ' Découverte ' : **256 €**

Exemple de Menu :

- Terrine de poularde au foie gras , Mesclun huile de Truffes
 - Dos de cabillaud aux petits gris , Crème de Safran
 - Sorbet poire
 - Tournedos de Canard , velouté de Morilles
 - Feuilleté de chèvre Beauceron aux Cinq Parfums
 - Millefeuille de pain d'épices Pommes caramélisées au Miel
- Sélection du sommelier, Eau plate et Gazeuse , Café et sa Mignardise

N'HESITEZ PLUS A NOUS CONTACTER POUR VOS SEMINAIRES
 IL EST BON DE VENIR TRAVAILLER AU CALME DE LA CAMPAGNE
 NOUS ETUDIERONS AVEC VOUS TOUTE PROPOSITION.

◆ SALES FROIDS

- Canapés salés assortis :
 - (œufs de lump, saumon, tomate-œuf, pointes d'asperges etc...)
 - Mini-pâtés en croûte assortis
 - Pain surprise 5 parfums
- (Roquefort et noix, Mousse de canard, crème de crevettes etc...)
 - Navettes briochée assorties

◆ PIECES PRESTIGE

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas etc....
 - Les mini Timbales assorties
- Les Brochettes de Saumon Gravelax au citron vert
 - Brochette de Tomate et mozzarella
 - Toasts de foie gras aux pommes
 - Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et fêta sur pain fougasse
 - Mini blinis au saumon fumé
 - Cuisse de caille confite
 - Beignets bonbons THAI

◆ SALES CHAUDS

- Pruneaux bardés au bacon
 - Feuilleté assortis
 - Feuilleté d'escargots
- Tartelettes de saumon, Flamiche etc...
 - Croque monsieur
- Nems, accras, samoussas etc....
 - Bouchées de Ris de Veau
 - Bouchées aux Crustacés
- Brochette de Boudin aux reinettes

◆ PIECES DECORATIVES

- Hérisson de Crudités et de Fraises (selon saison)
- Corbeille de Crudités croquantes et ses Devises

◆ VERRINES GOURMANDES

- Verrine de Guacamole et Gambas
- Verrine Salade de Perles aux œufs de truite
 - Verrine de légumes et crustacés
- Verrine de crémeux de carottes, tomate au fromage frais

◆ FANTAISIE SUCRE

- Caroline au café
- Chou praliné, opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavarois au caramel, Menthe, Framboise
 - Macarons assortis
- Mendiants vanille, Moelleux à l'orange

Apéritifs – Cocktails etc.....

Cocktail n° 1 -----	19,40 €
(1 kir , 5 articles par personne)	
Cocktail n° 2 -----	28,90 €
(Cocktail sur la base de 2 verres + 6 articles par personne)	
Cocktail n° 3 -----	41, 50 €
(Cocktail sur la base de 3 verres + 10 articles par personne + 1 décorative)	
Cocktail n° 4 -----	52, 00 €
Champagne (base 2 verres) , Whisky , softs etc + 13 articles par personne + 2 verrines	

Ateliers Animés pour compléter votre cocktail _____

DEGUSTATION FOIE GRAS à Forfait de 2.20 € par Toast

- Découpe de Terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de Campagne, confiture Figue

DEGUSTATION DE LA MER à Forfait de 2,40 € la Pièce

- Huîtres de Marennes N°3
- Beurre salée, Pain de Seigle, Citron

DEGUSTATION SAUMON à Forfait de 1,90 € par Toast

- Filet de Saumon fumée à l'huile de Noisette
- Filet de Saumon Façon Gravelax
- Beurre, Blinis, Citron etc.....

DEGUSTATION PLANCHA à Forfait de 2,40 € par Verrine

- Pétoncles à l'Huile de Truffes, Tartare de Céleri
 - Gambas Marinées à la citronnelle , rizzotto
 - Emincée de Volaille aux Agrumes , écrasé de pdt
- Au choix

DEGUSTATION CHAFING-DISH à Forfait de 2,70 € par Verrine

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail , petits légumes de saison
 - Fricassée de Ris de Veau aux Champignons des Bois
- Au choix

Hôtels

Nous consulter (21 Chambres)

Sur votre demande, nous vous proposons d'autres formules plus personnalisées

Nous restons à votre disposition pour vous
fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

Alors à bientôt !

Ludovic Ruellou