

LA MARJOLAINE

---

# FORMULE *Seminaire*

---

 16, LE BAS-MONT 53100 MOULAY

 02 43 00 48 42



[lamarjolaine@wanadoo.fr](mailto:lamarjolaine@wanadoo.fr)



# Séminaire

## Tarif des chambres (1 ou 2 pers.)

Chambre classique : 84.00 € / nuit

Chambre Supérieure : 105.00 € / nuit

Petit Déjeuner : 12.00 € / pers.

Taxe de Séjour : 0.80 €

## Journée d'Etude :

### Votre choix de Menu

28,50 € / pers ou 40,00 € / pers ou Buffet

### 2 Pauses à choisir

### Location de Salle

(Grande Salle ou Salle Médium) à choisir  
selon nombre de participants

## Tarif Location de Salle :

120.00 € / jour - Grande Salle

70.00 € / Jour Salle Médium



## Les pauses :

Pause à 2,50 € / pers. : Pause-Café

Pause à 4.00 € / pers. : Pause Boissons (jus de fruits,  
café thé, chocolat) + Biscuit ou Cake

Pause à 6,50€ / pers. : Pause Boisson +  
Viennoiseries

Petit Déjeuner Complet : 12€ / 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 grillés  
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 saisons  
Crème Brulée 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

### Formule a7

Brandade de Cabillaud, Coulis de Tomates au Basilic  
Poisson du Marché aux Tagliatelles, à l'encre de Sèche  
Panacotta fruit exotique  
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 et 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 €

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 Coriande  
Aloyau de boeuf des Herbages Mayennais au vin du Val de Loire  
Séville, glace chocolat Blanc, soupe de Pamplemousse  
Café

