



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT



# SÉMINAIRES & EVENTS TARIFS 2026

26160 Le Poët-Laval | 04 75 46 22 32 | [contact@hotel-les-hospitaliers.com](mailto:contact@hotel-les-hospitaliers.com)

[www.hotel-les-hospitaliers.com](http://www.hotel-les-hospitaliers.com)



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Nos salles de réunion \*\*\*

Nos salle de réunion bénéficient de la lumière naturelle et à un accès direct sur l'extérieur

Salon « La Bastide »

SURFACE : 85 m2

CAPACITE : style U : 30 | Classe : 30 | Théâtre : 60 | Cocktail : 80

Tarifs de location :

1/2 JOURNÉE : 200 €

1 JOURNÉE : 320 €

Equipements :

Chevalet de conférence

Ecran de projection

Vidéo projecteur

Wifi gratuit

Autre matériel nous consulter !





# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## *Les forfaits séminaires*

### **Forfait journée étude à Partir de 67 €/personne**

- Comprenant :
- Un café d'accueil à l'arrivée des participants
  - La salle de réunion équipée,
  - Une pause « boulangère » le matin,
  - Le déjeuner dans notre restaurant à composer dans le menu du Marché
  - Une pause « Gouter » l'après-midi

### **Séminaire Semi-Résidentiel à partir de 190 €/personne**

- Comprenant :
- La salle de réunion équipée,
  - Une pause « boulangère » le matin,
  - Le déjeuner dans notre restaurant à composer dans le menu du Marché ou menu des Arômes (+15€/pers) ou menu Tradition (+30€/pers) et hors boissons.
  - Une pause « Gouter » l'après-midi
  - L'hébergement en chambre occupation single et le petit déjeuner buffet du lendemain

### **Séminaire Résidentiel à partir de 225 €/personne**

- Comprenant :
- La salle de réunion équipée,
  - Une pause « boulangère » le matin,
  - Le déjeuner dans notre restaurant à composer dans le menu du marché
  - Une pause « Gouter » l'après-midi
  - L'hébergement en chambre occupation single et le petit déjeuner buffet du lendemain
  - Le Dîner au restaurant à composer dans le menu du marché ou Menu des Arômes (+15€/pers) ou Menu Tradition (+30€/pers) et hors boissons.



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Les pauses de travail

### Les matinales

#### La pause boulangère

7,00 €

Mini viennoiseries ou pogne drômoise ou brioche Saint-Genix  
Corbeille de fruits de saison  
Boissons chaudes : Café, chocolat, thé  
Boissons froides : eaux minérales, jus de fruits & Thé Glacé Nunshen

### Les après-midi

#### La pause goûter

7,00 €

Cake au citron maison  
Corbeille de fruits de saison  
Boissons chaudes : Café, chocolat, thé  
Boissons froides : eaux minérales, jus de fruits & thé glacé Nunshen

#### La pause Pâtisserie

13,50 €

Mini tartelettes aux fruits ou citron meringuée  
Mini financier  
Mini madeleine miel de lavande  
Mini cookies aux éclats de chocolat Valrhona  
Boissons chaudes : Café, chocolat, thé  
Boissons froides : eaux minérales, jus de fruits & thé glacé Nunshen

#### La pause Plaisir gourmand

20,50 €

Mini tartelettes aux fruits ou citron meringuée  
Mini financier  
Mini madeleine miel de lavande  
Mini cookies aux éclats de chocolat Valrhona  
Planche de charcuteries «Le Carré de Picq» et Picodon «Cavet»  
Boissons chaudes : Café, chocolat, thé  
Boissons froides : eaux minérales, jus de fruits & thé glacé Nunshen



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Les menus à composer

à partir de 20 personnes

### Au retour du marché

non valable en soirée, dimanche et jours fériés

Menu en 4 temps

**36,00 €** à composé ( plat unique pour l'ensemble de la table )

Mise en bouche  
Entrée  
Plat terre et mer  
Douceur

### Arômes

Menu en 4 temps

**49,00 €** à composé ( plat unique pour l'ensemble de la table )

Mise en bouche  
Entrée  
Plat terre et mer  
Douceur

### Tradition

La pause gouter

**65,00 €** à composé ( plat unique pour l'ensemble de la table )

Mise en bouche  
Entrée  
Plat terre et mer  
Douceur

#### Et bien plus encore ...

- Assiette de fromages, sélectionnée par la fromagerie «Lou Canestéou» : **8 €/personne**
- création glacée (servie en pré-dessert) : **6 €/personne**
- plat supplémentaire (viande ou poisson) : **15 €/personne** (version menu dégustation)

#### Les entremets de notre pâtissier à partager (pièce entière remplaçant le dessert individuel)

- Pièce montée décorée par nos soins : **6.00 €/personne**
- Royal tout chocolat ou au 3 chocolats : **5.50 €/personne**
- Entremets aux fruits du Chef pâtissier : **5.00 €/personne**



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Menu du Marché

(inclus dans les forfaits séminaires & forfait groupe en demi-pension)

### Nos entrées

**Tombée de jeunes pousses d'épinards poêlés, oeuf de ferme bio parfait cuit à 63°C,**  
émulsion de pomme de terre et ail, tuile de pain rôtie au thym

**Comme un cheesecake au fromage de chèvre frais de la maison «Cavet», biscuit parmesan,**  
tagliatelle de légumes et pickles

**Filet de truite de la Drôme en gravelax,** duo de betterave et ail noir en condiment

**Ceviche de limande,** Leche de tigre à notre façon

**Ravioles de Jean Yves Eynard artisan drômois,** beurre blanc aux fines herbes & petits croûtons

**Nem de jarret de cochon confit 36h,** légumes croquants marinés & pousses, jus de viande aigre-doux

### Nos plats Terre et Mer

**Paleron de boeuf braisé à la bière ambrée « la Vieille Mule » de Poët-Laval,**  
crémeuse de carotte des sables, oignon juste rôti et quelques grenailles

**Carré de cochon d'Ardèche cuit à basse température,**  
jus réduit aux capres, purée de pomme de terre au beurre demi-sel et champignons poêlés

**Ballotine de volaille fermière de Porte-en-Valdaine farcie aux herbes fraîches**  
tomates confites, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive de Nyons, sauce suprême

**Filet de lieu noir nacré à coeur,**  
crémeux de brocoli, choux fleur rôti au beurre noisette, vierge de Nyons

**Filet de merlu snacké,**  
beurre blanc à la verveine, boulgour aux petits-pois et légumes vert croquants

**Goujonnettes de merlan croustillantes,**  
mayonnaise chantilly citronnée, pommes de terre, jeunes pousses et copeaux de légumes

**Notre création Véggie - Comme une tarte fine aux légumes du soleil,**  
oeuf de ferme bio parfait, sauce chimichurri

### Nos douceurs

**Crème brûlée à la fève de tonka,** brisures de noix caramélisées

**Parfait glacé aux fruits de saison,** meringue française & tuile aux amandes

**Légèreté Equatoriale noire Valrhona,** meringue grué de cacao et sponge cake basilic

**Déconstruction du citron meringué & zeste combawa**

**Tarte amandine aux fruits & sorbet de saison,** ganache montée au chocolat blanc ivoire Valrhona



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Menu des Arômes

### Nos entrées

**Comme un nougat au fromage de chèvre de la maison Cavet**, sablé olives de Nyons & jeunes pousses  
**Comme un risotto au celeri rave & picodon sec de Dieulefit**, chorizo croustillant & livèche de la Drôme  
**Gravelax de saumon d'Écosse fumé par nos soins & oeuf de truite**,  
Tzaziki aux notes d'agrumes, chou graffiti et tuile au sésame noir  
**Tartare de tomates anciennes, crumble parmesan ail noir de la Drôme**,  
pesto de roquette et émulsion d'eau de tomate  
**Oeuf de ferme bio croustillant en meurette**,  
poitrine de cochon fermier confite 36h, légèreté d'oignon & copeaux de champignon  
**Cromesquis de joue de boeuf, jus corsé**,  
crèmeuse de patate douce, jeunes pousses d'épinard et compotée d'oignon au beurre fumé

### Nos plats Terre et Mer

**Suprême de pintade de la Drôme cuit à basse température puis pané à la fleur de thym et noisette**,  
carotte fanne confite et pomme Ana crouillante, sauce Albufera  
**Croustillant d'épaule d'agneau confite au jus**,  
crèmeux d'ail de la Drôme, gnocchi de pomme de terre et petits légumes, jus à la sauge  
**Médaille de basse-côte cuit à basse température, arrosé au beurre mousseux**  
caviar d'aubergine fumé, pommes de terre fondantes & tomates confites à l'ail, sauce Choron en espuma  
**Filet de lieu nacré à coeur en croûte d'agrumes**,  
bouillon de poisson aux notes de citronnelle et mélisse, légumes croquants cuits & crus, écume de menthe  
**Ballotine de cabillaud, farce mousseline aux olives de Nyons**,  
beurre blanc légèrement tomates, panisse crouillante, caviar d'aubergine fumé & courgette grillée  
**Filet de dorade royale snaké, hollandaise en espuma**,  
croquettes de pomme de terre, choux fleur rôti et crèmeux de brocoli  
**Notre création Véggie - Ravioles de Jean-Yves Eynard croustillantes & oeuf de ferme bio cuit à 63°C**,  
tagliatelles de légumes marinées puis sautées, réduction de bouillon de légumes

### Nos douceurs

**Royal au chocolat revisité** : dacquoise aux amandes, croustillant praliné,  
mousse Equatoriale noire Valrhona, sorbet du moment  
**Fruits de saison en jeu de texture gourmand**, sorbet maison  
**Financier à la pistache**, crème Chibouste à la framboise et tuile crouillante aux amandes  
**Dacquoise à la noisette torréfiée**, ganache montée «Dulcey» Valrhona, noisettes caramélisées, glace vanille  
**Nos autres douceurs du Menu du Marché**, au choix à votre convenance



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Menu Tradition

### Nos entrées

#### Oeuf de ferme bio mollet au foin de filo

Semoule de choux graffiti & romanesco aux éclats de noisettes torréfiées, crémeux de brocoli & condiment ail noir

#### Velouté de champignons sauvages de saison tranché à l'huile verte de persil,

espuma de chataigne de l'Ardèche et copeaux de truffe d'été du Tricastin

#### Mosaïque de saumon label rouge & cabillaud en gravlax de betterave,

condiment et gel aux agrumes, pickles & cracker au sésame noir

#### Médaille de foie gras de canard du plateau de la Limagne au cacao et gruée,

Chutney de poire William et toast brioché

#### Carpaccio de rond de gîte de boeuf charolais,

Picodon sec de Dieulefit & vinaigrette à la truffe, jeunes pousses de moutarde & câpres frits

### Nos plats Terre et Mer

#### Quasi de veau cuit à basse température,

pomme ANA au lard de Colonata, caviar d'aubergine fumé & crème de morille au vin jaune

#### Filet de boeuf charolais & glace de viande légèrement crémée et infusée au romarin,

pommes de terre soufflées, mousseline de celeri au beurre noisette & légumes verts croquants

#### Duo de canard de la Limagne, filet cuit à basse température & cromesquis de cuisse confite

jus corsé aux fruits rouges de saison & note de poivre, panais rôti & chou rouge mariné

#### Filet de St-Pierre poché au beurre clarifié,

meunière aux amandes torréfiées & câpres frits, mousseline de chou fleur et brocolis rôtis

#### Médaille de lotte croustillant, tartare en espuma & huile d'aneth,

carotte fanne confite & pomme de terre fondante, petits légumes croquants

#### Filet de turbot & beurre blanc à la poutargue,

crémeux de panais, salsifis et chou fleur rôtis au beurre noisette

### Nos douceurs

**Royal au chocolat revisité** : dacquoise aux amandes, croustillant praliné,

mousse Equatoriale noire Valrhona, sorbet du moment

**Fruits de saison en jeu de texture gourmand**, sorbet maison

**Financier à la pistache**, crème Chibouste à la framboise et tuile croustillante aux amandes

**Dacquoise à la noisette torréfiée**, ganache montée «Dulcey» Valrhona, noisettes caramélisées, glace vanille

**Nos autres douceurs du Menu du Marché**, au choix à votre convenance



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Les forfaits boissons

### Forfait n°1 à Partir de 10 €/personne

- Comprenant :
- Eau en carafe
  - 1 bouteille de vin pour 4 convives
  - Café ou infusion du jardin

### Forfait n°2 à Partir de 16 €/personne

- Comprenant :
- Apéritif sélectionné (Kir, Mursol, Clairette de Die Brut ou tradition...)
  - Eau en carafe
  - 1 bouteille de vin pour 4 convives
  - Café ou infusion du jardin

### Forfait n°3 à Partir de 22 €/personne

- Comprenant :
- Coupe de champagne
  - Eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion
  - 1 bouteille de vin pour 4 convives
  - Café ou infusion du jardin

### Mais aussi à la carte, avec un tarif préférentiel !

- |  |                |
|--|----------------|
| - Bouteille de champagne 75cl IRROY «by Taitinger» | 70 €/personne  |
| - Magnum de champagne 150cl IRROY «by Taitinger»   | 125 €/personne |
| - Clairette de Die (tradition ou brut) 75cl        | 30 €/personne  |
| - Saint-Péray brut méthode champenoise 75cl        | 40 €/personne  |
| - Cocktails alcoolisés                             | 12 €/personne  |
| - Cocktails de fruits sans alcool                  | 9 €/personne   |



# LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME\*\*\* ET RESTAURANT

## Les Cocktails Dinatoires

### Le Cocktail Authentique - 12 pièces/pers

Comprenant pièces 8 salées et 4 sucrées

**30,50 €/pers**

### Le Cocktail gourmand - 18 pièces/pers

Comprenant 12 pièces salées et 6 sucrées

**41,50 €/pers**

Ces cocktails sont servis avec leurs boissons à choisir (à discrétion) :

**La Formule détente** : Eau plate ou gazeuse, Clairette ou cocktail maison (2 verres/pers, jus de fruits (1L/10 convives)

**14,50 €/pers**

**La Formule tonic** : Eau plate ou gazeuse à discrétion, cocktail sans alcool (2 verres/pers)

**11,50 €/pers**

**D'autres possibilités s'offrent à vous (Champagne, apéritifs classiques, alcools forts...) : NOUS CONSULTER**

### Feuilleté classique

Nos torsades : pesto & parmesan  
duxelle de champignon en persillade  
olivade de Nyons  
poivrons rouge confit & féta  
fromage frais & fines herbes

Mini pissaladière

Mini pizza au jambon cru de pays et mozzarella

### Verrines gourmandes

Tartare de concombre, tomate séchée et pidocon  
Gaspacho de légumes de saison  
Tartare de tomates anciennes, légèreté de basilic  
Caviar d'aubergine, huile d'olive de Nyons  
Compotée d'oignon, nuage d'ail & crumble chorizo  
Taboulé de quinoa aux olives de Nyons  
Lentilles verte du puy, lardon de poitrine confite

### Sandwichs

Wrapp au saumon fumé et mascarpone aux herbes

Nos Focaccias :

Légumes grillés & pesto

Fromage frais & tomate séchée

Magret de canard séché & olivade

Gravlax de truite et mascarpone aux herbes

Assortiment de Morisette charcuterie de pays

### Cuillères gourmandes

Croquette de picodon frais panée au quinoa frit  
Cromesquis de risotto arborio, jus corsé  
Truite fumée, radis noir & fromage blanc aux herbes  
Carpaccio de bar, huile d'olive & piment d'espelette  
Croustillant de confit de boeuf & pistou  
Légumes de saison confits au thym & miel de la Drôme  
Pomme de terre fondante, crème d'ail, poudre d'olive

### Tartines, Bruschette et Crostini

Poivrons rôtis, huile d'olive et basilic

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignon rouge

Caviar d'aubergine & poudre d'olive

Houmous et sésame noir

Fromage de chèvre frais «Cavet», noix torréfiées

Rillettes de poisson blanc du moment, zeste de combawa

Gravlax de saumon, mascarpone aux herbes fraîches

### DÉLICIES SUCRÉES (MINI) :

Tartelette : Fruits de saisons, citron meringué,  
ou amandine & ganache montée chocolat Ivoire,

Crème brûlée, éclats de noix caramélisées

Financier pistache & framboise fraîche

Croquant à la noisette, Diplomate au praliné

Gaspacho de fruit de saison

Compotée de fraises, sponge cake au basilic

Caviar de melon, menthe fraîche

Mousse onctueuse aux fruits rouges, croquant aux  
herbes et amandes