

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE N°1

Tarif par personne : 95 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 9h à 18 h
Paper board, eaux minérales
- Un accueil café viennoiseries
Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries
- Le déjeuner dans un salon particulier ou au restaurant
4 menus au choix
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE N°2

Tarif par personne : 99,50 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 9h à 18 h
Paper board, eaux minérales
- Un accueil café viennoiseries
Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale
- Le déjeuner dans un salon particulier ou au restaurant
4 menus au choix
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE N°3

Tarif par personne : 102,50 € HT

Notre prestation comprend :

- La mise à disposition de nos salons de 9h à 18 h
Paper board, eaux minérales
- Un accueil café viennoiseries
Thé, café, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries
- Une pause café
Thé, café, jus de fruits, eau minérale
- Le déjeuner dans un salon particulier ou au restaurant
4 menus au choix
- Une pause café sucrée
Thé, café, jus de fruits, eau minérale, petits fours sucrés

Facturation minimale 10 personnes

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

La Maison de la Recherche

Nos menus séminaires (inclus dans le forfait)

Menu Marie Curie

Pois chiche façon houmos, crevettes marinées,
salade de soja et shizo

Suprême de volaille rôti, artichauts, oignons
nouveaux à la vanille, flan de cresson

Finger sablé au chocolat, confit de mandarine,
crème catalane

Menu Jean Bernard

Œufs de caille cocotte aux trompettes, vitelottes et
champignons crus à la viande des Grisons

Filet de dorade, chutney de pomelos, endives
braisées, coriandre fraîche

Transparence de mousse banane, coulis de citron
vert, crumble cacao

Menu Louis Pasteur

Saumon fumé, moelleux de poireaux, crème citronnée

Bœuf de « 24 heures », noques au pistou basilic, sirop
de tomate épicé, salade d'herbes

Abricots, raisins, pistaches marinés à l'hydromel,
croquants de pétales de maïs

Menu Jacques de Fouchier

Velouté de butternut, effiloché de poule faisane
au foie gras, tuile de pain d'épices

Rascasse, gâteau d'aubergine, boulgour aux fruits,
crème de Porto

Madeleines à la fleur d'oranger, mousse mélisse et
physalis déguisés aux chocolats

Vins (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale, Café
Tous nos vins sont sélectionnés par :



En option

Kir

Supplément : 5,70 € HT /personne

Coupe de Champagne

Supplément : 10,40 € HT /personne

Menu supérieur

Supplément : 26 € HT / personne

Assiette de 3 fromages

Supplément : 3,80 € HT / personne

Plateau de fromages

Supplément: 5,40 € HT / personne

Buffet (minimum 50 personnes)

Avec plat chaud servi à table

Supplément : 15,50 € HT / personne

La Maison de la Recherche

Notre menu supérieur séminaires

Menu Supérieur

Mise en bouche

~~~

Carpaccio de Saint-Jacques et rémoulade de céleri,  
Granny Smith

Ou

Marbré de volaille et foie gras de canard

~~~

Goujonette de barbue aux citrons confits et asperges vertes

Ou

Carré d'agneau, beurre d'estragon, macaroni,
poireaux et morilles en gratin

~~~

Déclinaison de fraises et de thé vert Matcha

Ou

Millefeuille poires et caramel au beurre salé,  
glace safran

Supplément 26 € par personne

Vins (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale, Café et mignardises

Tous nos vins sont sélectionnés par :



# Menu de fêtes

(valable du 12 novembre 2009 au 14 février 2010)

Supplément : 15 € HT par personne

## *Au menu*

### *(Mise en bouche)*

Parfait de topinambours fumés et jambon,  
tuile poire

### *(Entrée au choix)*

Foie gras chaud et polenta au jus de mangue,  
dattes et brioche

~~~~

Noix de Saint-Jacques et raviolis de champignons,
velouté de vin jaune

(Plat au choix)

Blanc de bar et caviar d'Aquitaine,
risotto et crème de laitue

~~~~

Filet de bœuf et balsamique,  
crêpes vonassiennes truffées et pack choï

### *(Dessert au choix)*

Notre « Forêt Noire » et glace aux cerises Amarena

~~~~

Moelleux à l'orange et quelques agrumes

Les boissons

Café, mignardises

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

Eaux minérales



Les vins ont été sélectionnés par



LES CAVES
TAILLEVENT

Décoration florale

- Lierre 11 €
- Centre de table rond 30 €
- Centre de table ovale 37 €
- Motif cheminée 86 €
- Motif buffet 130 €

Autour de la restauration

- Cocktail 28 pièces déjeunatoire ou dînatoire à la place du menu 32,50 €
- Convive supplémentaire au repas 56,50 €
- Coupe de champagne 10,40 €
- Kir royal 11,50 €
- Cocktail de clôture 6 pièces salés + softs + alcools 20 €
- Corbeille de fruits 7,50 €
- Mini sorbets 1,90 €
- Macarons (3pièces par personne) 7,50 €

Hôtesse

- Forfait 4heures 146 €
- Heure supplémentaire (entre 8h30 et minuit) 44,50 €

Matériel audiovisuel

- Vidéo projecteur autres salles 332 €
- Flèche laser 32 €
- Micro Col de cygne 27 €
- Micro HF 126 €
- Micro cravate 118 €
- Carte WIFI (45 minutes) 5 €
- Carte WIFI (120 minutes) 12 €
- Carte WIFI (1/2 journée) 20 €
- Enregistrement audio 47 €
- Pupitre avec micro 98 €
- Sonorisation (inclus 2 micros fixes) 230 €

Technicien

- Forfait 4 heures 350 €
- Forfait 8 heures 480 €