



VOS SÉMINAIRES

JOURNÉE D'ÉTUDE
demi journée ou journée entière

SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS
sur devis



SALLES DE SÉMINAIRES

LE LODGE

Notre "Lodge" vous accueille toute l'année. Equipé d'un grand écran et d'un vidéoprojecteur laser.

Capacité de 30 à 40 personnes

Tarif Location journée: 250 €

Tarif Location demi journée : 150 €

Dispositions jusqu'à :

- Classe : 30 pers

- Théâtre : 40 pers

Cocktail dînatoire : 40 pers

Ecran + vidéoprojecteur : inclus

Salle : 58m2



SALLE DE RÉUNION

Capacité : jusqu'à 12 personnes

Tarif Location Journée : 120€00

Demi Journée : 80 €

Disposition : conférence

Paper Board

Ecran + Vidéoprojecteur : Inclus

Salle : 20m2



PAUSES ET BOISSONS

LES PAUSES

- Gourmande : café, viennoiseries, jus de fruits et eau : 8 € par personne
- Sur le pouce : café, Thé, eau : 3,50 € par personne



LES BOISSONS

1 bouteille pour 5 personnes (soit un verre par personne)

Nos blancs :

- IGP ARDECHE **BIO**, Château de la Selve, St Regis : 30 €
- LES DAMES BLANCHES, Domaine de Grangeneuve : 32 €
- CROZES-HERMITAGE **BIO**, Domaine des Entrefaux : 39 €

Nos Rouges :

- VACQUEYRAS **BIO**, domaine de Montvac "Arabesque" : 31 €
- IGP ARDECHE **BIO**, Chateau de la Selve, Berty : 39 €
- CROZES HERMITAGE **BIO**, Domaine des Entrefaux : 39 €

Notre Rosé :

- O.ET H.BOUR, Domaine de Grangeneuve : 26 €

Forfait eaux et cafés : 4 €/pers

- 1 Evian pour 5 pers
- 1 Badoit pour 5 pers
- 1 Café par personne

Possibilité de prendre à la commande les boissons chaudes

2,30 € Café **BIO**

3,50 € Thé **BIO**

LES REPAS

Restaurant bistrannique L'Ecrin du Roure :

- Menu de Saison Entrée/Plat/Dessert à 35,90€

- Menu Découverte Entrée/Plat/Dessert à 49,90€

Du mardi au vendredi, Samedi soir et Dimanche midi

Restaurant grill tapas pizzas La Garçonnière : plat de 15€ à 25€

Pour des séminaires résidentiels, nous disposons de 15 chambres.

Tarifs : sur devis.



EXEMPLES DE MENUS

Menu de Saison

35,90 €

Entrées

Tatin d'aubergines et crème d'anchois et hareng, pickles d'oignons rouges

Tartine de boeuf et ses petits légumes façon provençale

Plats

Tagliatelles "alla vongole"

Filet de poulet farci pesto-mozza, tian de légumes et crumble parmesan

Desserts

Tarte aux figues et noix

Moelleux au caramel, syphon caramel

Menu Découverte

49,90 €

Entrées

Œuf mollet pané, girolles et son velouté de petits pois

Terrine de foie gras, chutney abricots - thym

Plats

Langoustines et sa bisque, gnocchis à la noisette et ses légumes de saison

Saint Jacques, fondue de poireaux, pommes granny et fregula sarda

Duo de Pigeon et magret de canard à la groseille, purée de butternuts et shitakés persillés

Desserts

Entremet mûres - citrons

A la rencontre du chocolat et du gingembre

COCKTAILS DINATOIRES

Nos cocktails dînatoires sont possibles
à partir de 25 pers

FORMULE 1 35 €

Plateau de charcuterie
Tapenade d'olives et ses toasts
Tartelette de mousse de foie gras
Choux salés au saumon
Tartelette végétarienne
Velouté de saison
Tomates cerise en bonbon sésame
Salade strasbourgeoise
Rouleau Printemps crevettes
Brochette de poulet teriyaki
Brie
Pana cotta vanille sauce aux fruits
Tartelette chocolat

FORMULE 2 40 €

Plateau de charcuterie
Tartelettes confits d'oignons et olives
Mignardises de poulpes à la catalane
Terrine de poisson sauce cocktail
Foie gras en Toast
Velouté de saison
Tataki de bœuf
Brochette de poulet teriyaki
Verrine caponata
Caviar d'aubergines aux épices marocaines
Duo de tartes poireaux et champignons
Brie / Chèvre
Smoothie aux fruits de saison
Choux chantilly
Tartelette citrons

FORMULE 3 50 €

Plateau d'huitres
Plateau de charcuterie
Crakers chantilly de mascarpone et
betteraves saumon fumé
Foie Gras en toast
Saint jacques en cuillère
Velouté de saison
Tartelettes confits d'oignons et olives
Tartare de veau au parmesan
Rouleau Printemps crevettes
Verrine magret de canard brunoise
d'ananas
Salade asiatique aux crevettes
Brie / Chèvre
Smoothie aux fruits de saison
Choux chantilly
Tartelette citrons / very pomme choc'

CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS DE
RENSEIGNEMENTS OU DEMANDES
SPÉCIFIQUES

JOURNÉE D'ÉTUDE

EN FORMULE OU À LA CARTE

01

ROUSSANNE

Café d'accueil
+
Menu de Saison
+
Pause après midi
+
2 verres de vin par personne
+
Forfait soft

= 67,90 € / pers

02

SYRAH

Café d'accueil
+
Menu Découverte
+
Pause après midi
+
2 verres de vin par personne
+
Forfait soft

= 81,90€ /pers

03

A LA CARTE

Café d'accueil (8€)

Menu de Saison (35,90€)

Menu Découverte (49,90€)

Vins à la Bouteille
(voir tarifs dans la partie
boissons, pages précédentes)

Pause après midi (8€)

Forfait soft (4€)

TARIFS EN TTC

+ LES SALLES

TARIFS EN TTC

- Salle Conférence : 120 €
- "Le Lodge" : 250€

DEMI- JOURNÉE D'ÉTUDE

EN FORMULE OU À LA CARTE

01

ROUSSANNE

Café d'accueil
+
Menu de Saison
+
2 verres de vin par personne
+
Forfait soft

= 59,90€/pers

02

SYRAH

Café d'accueil
+
Menu Découverte
+
2 verres de vin par personne
+
Forfait soft

= 73,90€/pers

03

A LA CARTE

Café d'accueil (8€)

Menu de Saison (35,90€)

Menu Découverte (49,90€)

Vins à la Bouteille
(voir tarifs dans la partie
boissons, pages précédentes)

Pause après midi (8€)

Forfait soft (4€)

TARIFS EN TTC

+ LES SALLES

TARIFS EN TTC

- Salle Conférence : 80 €
- "Le Lodge" : 150€