



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 60 personnes

Tarif Location journée: 250 €

Tarif Location demi journée : 150 €

Dispositions jusqu'à :

- U : 24 / 26 pers
- Classe : 30 pers
- Théâtre : 60 pers

Cocktail dînatoire : 60 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



CAFÉ D'ACCUEIL ET PAUSES

- Café d'accueil = café, viennoiseries, jus de fruits et eau : 8 € par personne
- Gourmande : café, pâtisseries, 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, **BIO** Domaine de Grangeneuve : 25 €

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.



MENUS À PARTIR DE 13 PERS ET +

Nous vous informons que la carte est susceptible de changer régulièrement !
Jusqu'à 12 personnes le menu vous sera adressé directement par mail

Menu de Saison

35,90 €

Entrées



Velouté de Saison et œuf parfait

Terrine de Volaille et chair à saucisse
forestière, mesclun

Plats



Risotto aux légumes de saison

Poisson du marché sauce vierge,
accompagnement de saison

Supreme de volaille et jus de viande à la
sauge, accompagnement de saison

Desserts

Tarte citron meringuée

Brownie

Menu Découverte

49,90 €

Entrées

Foie gras et sa brioche

Truite fumée, blinis
et sa crème aux herbes fraîches

Plats

Pave de veau cuit basse température jus de
viande olive et tomates confites

Cabillaud et sa sauce acidulée passion

L'accompagnement suivra les saisons

Desserts

Religieuse aux fruits de saison

Chocolat Pistache

COCKTAILS DÎNATOIRES

A PARTIR DE 20 PERSONNES

39€/pers

FORMULE CHAMPÊTRE

Plateau de crevettes et d'huîtres Marennes Fine de Clair
Grande planche avec 3 fromages (chèvre, brie/camembert, abondance, confiture & raisin)
Charcuteries (jambon cru, blanc, pâte en croûte, rosette, beurre & cornichons)

FORMULE ASIE

Galette de choux okonomiyaki
Brochette poulet Teriyaki
Tataki de bœuf
Verrine Tom Kha Kaï
Gyoza au poulet
Tempura Gambas
Pad Thaï végétarien (nouilles de riz, cacahuète, carotte & cébette)
Nems
Pana Cotta lait de coco
Verrine de fruit
Choux Matcha
Cookies choco / sésame

FORMULE ROURE

Plateau de charcuteries
Toast de foie gras et confit de figues
Duo de quiche lardon et poireau
Tapenade noire et ses toasts aux herbes de Provence
Feuilleté tomates confites
Velouté de saison
Brochette de melon & jambon sec de pays ou Crevette ananas (selon la période)
Focaccia provençale
Bruschetta tomate basilic
Wrap façon césar
Brochette de canard à l'orange
Plateau de fromages
Tartelette citron vert
Verrine pana cotta vanille & coulis
Mini moelleux chocolat

FORMULE APÉRITIVE 5 BOUCHÉES

A PARTIR DE 20 PERSONNES

14€/pers

Gougères / Tartelette provençale & parmesan / Comme un tzatsiki

Brochette crevettes-fruits exotiques

Brochette poulet espelette

+ 1 boisson avec ou sans alcool

NOS INSTANTS

A PARTIR DE 10 PERSONNES

18€/pers

INSTANT SALÉ

Plateau de charcuteries &
fromages

+

1 verre de vin ou 1 jus de
fruits

INSTANT SUCRÉ

Choux chantilly, tarte praline,
citron, choco, financier,
brownies

+

1 verre de vin ou 1 jus de fruits

NOS BOISSONS

VERRES DE VIN

Blanc 6€ / Rouge 6€ / Rosé 5€

FORFAIT SOFT - 4€ / PERS

Eaux (Evian / Perrier) / Café

BOUTEILLES DE VIN

Blanc 32€ / Rouge 31€ / Rosé 25€



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€

UN MOMENT DÉTENTE

Profitez de nos espaces bien-être pour un moment unique de détente.
Spa, massages, et d'autres activités rien que pour votre groupe.



LES FORMULES

Accès SPA

(Grotte à sel, Hammam, Spa, douche sensorielle, Sauna traditionnel, sauna infrarouge, sseau scandinave et espace détente)

Tarif 2H: 45€/pers

Tarif 1H : 35€/pers

Massages et Spa

Pour un voyage sensoriel et de complète détente :

Spa 1h + Soins de 50 min = **120€/pers**

Spa 1h + Soins de 25 min = **85€/pers**

Spa 1h + Aquatizer 25 min = **70 €/pers**

Jacuzzi 30 min + Aquatizer 25 min = **55€/pers**



AQUATIZER
Lit Hydromassant

