

TARIFS SEMINAIRES 2008

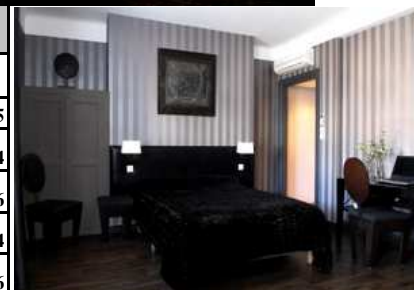
A	VOTRE INTERLOCUTEUR UNIQUE	Sébastien Gingembre	NOM de l'Hôtel	IH Auberge du Forgeron
----------	-----------------------------------	---------------------	-----------------------	------------------------

B	NOM du SALON	M2	U	THEATRE	ECOLE	RECTANGLE	COCKTAIL	BANQUET
	<u>verrière+terrasse</u>	80	30	60	30	30	150	70
	<u>grand salon</u>	110	40	100	60	30	200	100
	<u>verrière+grand salon</u>	190	40	100	60	30	350	170
	<u>petit salon 1</u>	25	15	20	15	15	25	20
	<u>petit salon 2</u>	20	10	15	15	15	15	15
	<u>petit salon 3</u>	20	10	15	15	15	15	15

C	NOM du SALON	M2	TARIF TTC 1/2 Journée	TARIF TTC Journée
	<u>verrière</u>	80		500
	<u>grand salon</u>	110		600
	<u>verrière+grand salon</u>	190		1000
	<u>petit salon 1</u>	25		130
	<u>petit salon 2</u>	25		130



D	PRESTATIONS	Facturation "Au Forfait"	TARIF TTC/ Personne	
	Journée d'étude (comprenant la salle équipée *, 2 pauses "classiques" et un déjeuner boisson non comprises)		en dessous de 15 pers	à partir de 16.pers
			65	55
	Séminaire Semi-Résidentiel (comprenant la chambre, le petit-déjeuner, la salle équipée *, 2 pauses "classiques" et un déjeuner boisson non comprises)	Simple	144	144
		Double	96	96
	Séminaire Résidentiel (comprenant la chambre, le petit-déjeuner, la salle équipée *, 2 pauses "classiques", un déjeuner et un dîner gastronomique boissons et café inclus)	Simple	184	184
		Double	156	156



E	PRESTATIONS	Suggestions complémentaires	TARIF TTC / Personne
	Le Café d'accueil	Café, thé, et jus d'orange	2
	La Pause « Classique »	Café, thé, jus d'orange et viennoiseries	4
	Apéritif « Classique »	Kir vin blanc, sodas, jus de fruits, amuses bouches	4
	Apéritif « Plaisir »	Champagne, sodas, jus de fruits, amuses bouches	10

Autres (Précisez)

Pause gastronomique régionale: 23€
location d'un video projecteur : 50€/jour



*** Une SALLE EQUIPEE comprend**

- Pochettes séminaires avec feuille
- Stylos ou porte mine
- Eau Minérale
- Paper-Board et feutres
- Ecran et Rétroprojecteur

F	LES PLUS SEMINAIRE	OUI
	Lumière du jour dans les salons	X
	Espace neuf, moderne et fonctionnel	X
	Internet haut débit dans les salons	X
	Climatisation dans les salons	X
	Restauration sur Place	X
	Table Gourmande	X

repas cuisine moléculaire du soir: + 15€

dîner gastronomique régional le soir du séminaire

Ecran plasma 106" dans les petits salons et wifi
Karting à 1km



G	LES ACTIVITES COMPLEMENTAIRES	OUI
	Karting	X
	Initiation Golf	X
	Dîner à Thème	X
	Animation : Magie, Karaoké, Casino ...	

Autres (Précisez)

animation avec sociétés extérieures sur demande



TARIFS SEMINAIRES 2008

Exemples de menus

Le menu du marché (servi le soir séminaire résidentiel)

Mises en bouches

La crème de cocos frais de Paimpol au lard fumé et foie gras poêlé ou

Les bonbons de rouget barbet au pistou ou

La langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché

La dorade poêlée, artichauts crus émincés en salade, oignons doux et tomates confites ou

La galette d'agneau aux épices sur sa rosace de pomme de terre et cocos frais ou

L'onglet de veau poêlé aux échalotes confites et vieux vinaigre, gratin de macaronis

Avants desserts

Les figues rôties au vin, aux épices et au cassis, glace vanille à l'ancienne ou

Les crèmes brûlées aux trois parfums ou

Le millefeuilles de tuiles de chocolat de cuba à la crème de pistaches

Le menu travail (servi le midi)

Le méli-méli de figues et mozzarella à l'huile d'olive et basilic

ou

Le duo de terrines maison et son chutney de rhubarbe

ou

L'œuf brouillé aux crevettes grises et parmesan regiano

Le filet mignon de porc au citron confit, gratin dauphinois

ou

Le dos de sandre sur lit d'épinards, sauce crémée au vin de Chardonnay

ou

La ficassée de coucou de Malines aux baies de genièvre

Le fromage ou le dessert du jour,

la crème brûlée à la cassonade ou

la coupe de sorbets

Ou le nougat glacé au miel d'acacia et Grand Marnier