



Joyau de la Marne

UNE JOURNEE DE SÉMINAIRE AU JOYAU DE LA MARNE

Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que nous vous adressons nos propositions de forfaits séminaire.

Notre service commercial est à votre disposition pour plus de renseignement et pour l'organisation de votre manifestation.

Dans l'espoir de vous compter parmi notre aimable clientèle.

Bien cordialement

Lionel MALABARD

Directeur

Tarifs 2010

Forfait 20 à 30 personnes

Forfait 47 € HT par personne

Forfait 30 à 60 personnes

Forfait 44 € HT par personne

Au-delà de 60 personnes

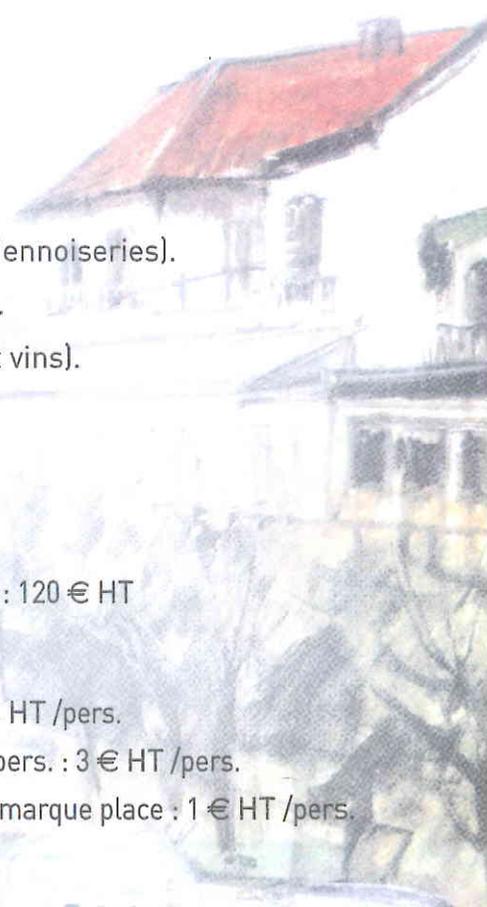
Forfait 42 € HT par personne

Le forfait comprend :

- ≡ Petit-déjeuner d'accueil à partir de 8 h30 (café, thé, jus de fruits et viennoiseries).
- ≡ Une pause café jus de fruits dans la matinée et une dans l'après midi.
- ≡ Un apéritif et déjeuner (entrée, plat, dessert, café, eaux minérales et vins).
- ≡ La location des salles (réunion & restauration) avec mise en place, écran et paper-board.

En option :

- Vidéo-projecteur : 100 € HT
- Salle de sous commission : 150 € HT
- Apéritif champagne (1 bout. / 5 pers.) : 7 € HT /pers.
- Salade mêlée aux deux fromages : 5 € HT /pers.
- Motif de fleurs : 18 € HT /table
- Sono avec micros HF : 120 € HT
- 2 canapés/pers. : 3 € HT /pers.
- 2 bouchées sucrées/pers. : 3 € HT /pers.
- 2 menus par table et marque place : 1 € HT /pers.





Menu Séminaire

Kir vin blanc,
Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales
Fruits salés, olives, chesters

Terrine de poissons sur sa gelée
ou

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
ou

Terrine de volaille aux champignons

Médaille de suprême de volaille et sa crème Normande
Gratin dauphinois et tomates confites

ou

Dos de saumon rôti sauce Hollandaise
Riz sauvage et crème douce aux échalotes

ou

Gigot d'agneau braisé et sa crème d'ail
Pommes château et pissaladière de légumes Niçois

Tarte maison aux fruits

ou

Fondant au chocolat crème Anglaise

Café

Vins : Château Le Gay et Château Briand

Menu Séminaire Prestige (avec supplément de 10 € HT)

Kir royal,
Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales,
2 feuilletés chauds par personne
Fruits salés, olives, chesters

Assiette Baltique, saumon mariné et fumé, flétan fumé, tarama
Œufs de lumps et de saumon

ou

Salade Périgourdine, foie gras, magret fumé, mesclun noix langoustines

ou

Foie gras frais de canard maison

Pièce de bœuf au croquant de poivre vert crémé
Fagot d'haricots verts et tomates provençales

ou

Magret de canard au vinaigre de framboise
Gratin Dauphinois et pommes fruits

ou

Filet de bar sur lit de fenouil confit
Pommes vapeur et riz sauvage

Croquant aux deux chocolats

ou

Charlotte aux fruits

Café

Vins : Mâcon Village et Château Gassies



Contactez Aurélie Taravella au 01 48 81 06 30

ou à joyaudelamarne94@wanadoo.fr pour tout renseignement et réservation.

Le Joyau de la Marne

1 à 5, avenue de Rigny – 94360 Bry sur Marne

Tél. 01 48 81 06 30 - Fax 01 45 16 22 07 - www.joyaudelamarne.com