



## Séminaire / Journée d'étude

### Profitez de nos nouvelles offres journées d'étude !

Choisissez à la carte en fonction de vos envies ou de votre budget

#### JOURNÉE D'ÉTUDE

De 9h00 à 18h00

**109,00 € TTC / 95,30 € HT**

- > Salon et équipement
- > Déjeuner + 2 pauses

#### DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

De 9h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

**89,00 € TTC / 77,95 € HT**

- > Salon et équipement
- > Déjeuner + 1 pause

#### > À votre disposition (inclus dans l'offre)

- Parking et Wifi gratuits
- Salle de Réunion *Paperboard, Ecran, Stylo, Bloc-notes, Eau*
- Pause du matin *Machine à boissons chaudes, Jus de fruits, Viennoiseries*
- Déjeuner *Menu unique pour tous les participants (hors allergies et régimes spéciaux) / Menu Green 3 plats, Eaux, Café, Vin non inclus*
- Pause de l'après-midi *Machine à boissons chaudes, Jus de fruits + 2 pièces sucrées au soin du Chef (Cookie, Chouquette, Brownie, Cake, Cannelé, Financier, Madeleine, etc.)*



# Séminaire et journée d'étude

## SALLES À DISPOSITION

SALLES						SALLE PLÉNIÈRE 2H	
						TARIF HT	TARIF TTC
<b>AULA MAGNA</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	1083,33€	1300,00€
<b>WINGS</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	408,33€	490,00€
<b>ARROWS</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	191,67€	230,00€
<b>OPTIMUM</b>	<b>14</b>			<b>14</b>		383,33€	460,00€

+ Partie Terrasse dans chaque salle

### > Sur devis

- Salles de Sous-Commission  
*Wings / Arrows / Optimum*
- Micro & Enceinte
- Écran led supplémentaire
- Animation (*virtual golf, initiation, teambuilding...*)
- Hébergement sur demande



OPTIMUM

### > Offres additionnelles (en option)

- Accueil café **6€** (5,45€ HT)  
*Machine à Boissons Chaudes, Jus de fruits*
- Accueil café **9€** (8,18€ HT)  
*Machine à Boissons Chaudes, Jus de fruits, Mini viennoiseries*
- Machine à café et boissons fraîches **10€**  
(9,09€ HT) à volonté dans la salle



## MENU GREEN

*Inclus dans le forfait journée d'étude / Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble des participants.*

### Entrée

Tomate mozzarella et jambon de Pays  
Œuf poché, purée de pois cassés et sablé au parmesan (max. 80 pers.)  
Croquette de Ste Maure de Touraine, pomme Granny-Smith, vinaigrette au jus de viande (max. 80 pers.)  
Terrine d'artichauts au Comté  
Œuf mollet, crémeux petits pois, tuile au lard  
Saumon gravelax aux agrumes et aneth  
Velouté de saison, chèvre frais et croûtons

### Plat

Suprême de volaille, gratin dauphinois, crème de champignons  
Poitrine de porc confite, polenta au citron vert, jus réduit  
Dos de saumon aux deux riz, sauce vin blanc  
Filet de daurade, légumes croquants, crème de poivrons rouges  
Pavé de lieu noir, fondue de poireaux, beurre blanc tomate  
Epaule d'agneau confite, mousseline et croustillant de panais, jus de viande  
Parmentier de canard confit, jus de viande

### Dessert

Moelleux au chocolat et sa chantilly  
Tarte fine aux pommes  
Crème brûlée à la vanille  
Pana Cotta vanille et passion  
Mousse chocolat, tuile au sirop d'érable  
Délice fruits rouges et sa meringue  
Choux praliné

*Eaux à volonté, Café*

#### Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€** (7,27€ HT)
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **6 €** (5€ HT)  
*IPG Pays d'Oc, « Le Sudiste » Rouge et Blanc*
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)  
*Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria  
Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen*







## MENU BOGEY

+ 9€ TTC (7,50€ HT) le forfait journée d'étude / Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble des participants.

### Entrée

Ravioles de langoustines et sa bisque (max. 80 pers.)

Tartare aux deux saumons et sa crème au raifort

Pastilla de légumes, beurre blanc au paprika (max. 80 pers.)

Tourte de canard forestière, mesclun de salade et jus de viande

### Plat

Quasi de veau, tian de légumes sur socle de polenta, jus de veau

Pressé de joue de bœuf, purée de patates douces, jus réduit

Médailon de lotte roulé au lard, fine ratatouille, jus de viande

Filet de daurade, riz vénéré, beurre de carotte

### Dessert

Délice aux fruits rouges

Mille-feuille revisité à la vanille (max. 80 pers.)

Moelleux au chocolat noir et glace vanille

Crumble aux fruits de saison

*Eaux à volonté, Café*

#### Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€** (7,27€ HT)
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **6 €** (5€ HT)  
*IPG Pays d'Oc, « Le Sudiste » Rouge et Blanc*
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)  
*Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria  
Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen*



**GOLF DE ROISSY**  
International



## MENU ALBATROS

+ 19€ TTC (15,83€ HT) sur le forfait journée d'étude / Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble des participants.

### Entrée

Terrine de foie gras, chutney de saison  
Vol au vent aux langoustines, beurre à l'avruga  
Œuf poché, crémeux de petits pois, crème de chorizo et tuile parmesan (max. 70 pers.)  
Gambas rôties anisées, salade thaï, sauce cocktail

### Plat

Tarte fine de rouget, tapenade d'olives, sauce vierge (max. 60 pers.)  
Filet de sole vapeur, tagliatelles de légumes, beurre de carotte  
Noisette d'agneau en croûte de piquillos, couscous de boulgour, jus épicé  
Magret de canard, caviar d'aubergines, poêlée de saison, sauce bordelaise

### Dessert

Entremets au chocolat (max. 100 pers.)  
Tatin de pommes, caramel beurre salé  
Macaron chocolat framboise (max. 70 pers.)  
Profiteroles (max. 70 pers.)

*Eaux à volonté, Café*

#### Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€** (7,27€ HT)
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **6 €** (5€ HT)  
*IPG Pays d'Oc, « Le Sudiste » Rouge et Blanc*
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)  
*Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria  
Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen*





## OPEN BAR

*Non inclus dans le forfait journée d'étude*

### Le Tee

Kir au vin blanc, Bières et Softs

45 minutes **10€** (8,67€ HT) / 1 heure 30 **13,50€** (11,70€ HT)

### Le Swing

Kir pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

45 minutes **16,50€** (14,09€ HT) / 1 heure 30 **23€** (19,62€ HT)

### L'Eagle

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

45 minutes **22€** (18,67€ HT) / 1 heure 30 **33€** (28,03€ HT)

+ 2 canapés (1 froid, 1 chaud) **3€** (2,73€ HT)

+ 4 canapés (2 froids, 2 chauds) **6€** (5,45€ HT)

+ 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines) **11€** (10,00€ HT)

+ 1 canapé en supplément **1,50€** (1,36€ HT)

+ 1 verrine en supplément **2,50€** (2,27€ HT)

### L'Atelier

Découpe de Saumon / Découpe de Jambon cru / Foie Gras poêlé / Risotto

**6€** (5,45€ HT) / Minimum de facturation 180 €