

ESPACE REUNION



Tarifs de nos salles

Nos salles sont climatisées et équipées d'un accès Wifi

	PANTAGRUEL	GARGANTUA	RABELAIS
½ JOURNEE	50 €	50 €	70 €
JOURNEE	70 €	70 €	120 €

MATERIEL A DISPOSITION

- ↳ Rétroprojecteur, Paper-board
- ↳ Ecran, Téléviseur, Magnétoscope, DVD
- ↳ Vidéo projecteur sur demande



PAUSE TERROIR (Sur demande)

- ↳ Huîtres et Muscadet
- Ou ↳ Jambon de Vendée et Farci Poitevin

6.00€

PAUSE MATIN

- ↳ Jus d'orange
- ↳ Petites viennoiseries

3.50

PAUSE APRES-MIDI

- ↳ Jus d'orange
- ↳ Gâteaux et Fruits secs

3.50

Dispositions & salles	Théâtre	U	Pavé	Cocktail
Pantagruel (35 m2)	30	20	20	30
Gargantua (40 m2)	35	24	24	35
Rabelais (100 m2)	80	30	36	100

Nombre de personnes par salon

Nos forfaits séminaire :

- La formule « classique » avec notre menu du jour
- La formule « gourmande » avec notre menu gourmand ou menu du terroir



CAFE & THE

A disposition dans nos salles

SEMINAIRE 1 / 2 JOURNEE

- Comprenant par personne
- ↳ la location de la salle
- ↳ le déjeuner (boissons incluses)
- ↳ 1 pause

32€
42€

SEMINAIRE JOURNEE

- Comprenant par personne
- ↳ la location de la salle
- ↳ le déjeuner (boissons incluses)
- ↳ 2 pauses

38€
48€

SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL Comprenant par personne

- ↳ la location de la salle
- ↳ 1 repas (boissons incluses)
- ↳ 1 pause
- ↳ la chambre
- ↳ le petit déjeuner

95€
105€

SEMINAIRE RESIDENTIEL Comprenant par personne

- ↳ la location de la salle
- ↳ 2 repas (boissons incluses)
- ↳ 2 pauses
- ↳ la chambre
- ↳ le petit déjeuner

115€
125€

Pause Détente

Au cœur de la ville Renaissance, riche d'histoire, vous profiterez à pieds des innombrables atouts de cette petite ville, véritable point central d'une région généreuse en sites touristiques :

Visites

- Le marais poitevin
- La forêt de Mervent
- Le Puy du Fou
- La côte vendéenne
- La Rochelle

Activités

- Notre piscine chauffée
- Balade en barque au cœur du marais
- Accro-branches à Mervent avril à oct
- Canoë-kayak à Fontenay le Comte
- Karting à Fontenay le Comte

MENUS SEMINAIRE



LA FORMULE CLASSIQUE

ENTREES AU CHOIX

- Tartare de légumes croquants au pesto, émulsion de tomates à l'huile d'olive
- Verrine d'avocat et pomelos aux crevettes, sauce cocktail
- Tatin d'aubergines aux tomates confites, coulis de chèvre frais
- Terrine maison aux foies de volailles, chutney de fruits de saison
- Buffet de hors d'oeuvres

PLATS CHAUDS AU CHOIX

- Dos de saumon au citron vert et épices, brochettes de légumes à l'origan
- Noisettes de mignon de porc à l'huile de sauge, polenta crémeuse
- Filet de lapereau au bacon grillé, taboulé de légumes au pistou
- Pièce de boucherie rôtie au jus, pommes de terres persillées et pleurotes

DESSERTS AU CHOIX

- Coupe aux trois chocolats, bricks dorés au sucre
- Petit pot de crème au citron et pépites de chocolats et zestes confits
- Crumble aux pommes et son coulis de fruits rouges
- Croustillant à l'ananas et coulis de passion
- Buffet de desserts

½ vin, eau minérale et café inclus

Nos repas d'affaires doivent comprendre 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert Unique

Fromage : 3 € par personne

LA FORMULE GOURMANDE

Menu gourmand





Menu terroir

ENTREES AU CHOIX

- Verrine du potager (radis noir en copeaux, fèves, pois gourmands), marinade aux sésames torréfiées
- Foie gras maison et sa confiture d'échalotes acidulée
- Carpaccio de thon et gaspacho d'avocat au citron vert

PLATS CHAUDS AU CHOIX

-  Longe de lotte rôtie au piment d'Espelette, lingots de Vendée dans un jus de veau
-  Brochette de magret de canard laqué au miel de Foussais Payré, frits frits de pommes de terre
- Croustillant d'agneau et aubergines, jus réduit aux olives noires, tapenade de poivrons

DESSERTS AU CHOIX

- Emulsion de crème de melon sur lit de framboises et son sorbet
- Salade de fraises et son macaron à la bergamote
- Soufflé glacé au citron vert, zestes confits et croustillant d'amandes

½ vin, eau minérale et café inclus

Nos repas d'affaires doivent comprendre 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert Unique

Fromage : 3 € par personne

Validité deux mois