

TARIFS SEMINAIRE 2014

Produits	Descriptions	Tarifs
Nos Séminaires "tarifs par personne a partir de"		
Résidentiel	2 repas, 2 pauses, 1café d'accueil,1 Nuit,1 petit déjeuner	210 €
Semi Résidentiel	1 repas, 1 pauses, 1café d'accueil,1 Nuit,1 petit déjeuner	180 €
Journée d'étude	1 repas, 1 pauses, 1café d'accueil,	35 €
Journée d'étude	2 repas, 2 pauses, 1café d'accueil,	65 €
Matinée de Travail	2 pauses, 1café d'accueil,	15 €
Taxes de séjour "par personne et par nuit"		1 €

Les Salles		
Salle à l'Enfant	35 m2	A partir de 300€
Salle Château	60 m2	sous commission A partir de 70€
La Galerie	50 m2	

Nos équipements techniques		
	téléphone avec ligne directe, Paperboard, Ecran de Projection Kit de travail (feuille blanche, stylo)	inclus
Rétroprojecteur		50 €
Vidéo projecteur		100 €
Micro sans fil et sonorisation		300 €

Srvices plus		
Correspondance		Tarifs à la demande
Photocopie, Fax		Tarifs à la demande
Blanchisserieet Pressing		Tarifs à la demande

Boissons		
Les Eaux	Evian , Badoit , San pellegrino	6 €
Café expresso		4 €
Thé et Infusion		5 €

Les Menus "hors boissons"		
Tradition	Entrée, plat, dessert	inclus
Gourmand	Entrée, plat, fromages et dessert	sup 15 €
Degustation	Entrée, poisson, viande, fromages, dessert.	à la demande
Les Pauses		
Pause traditionnelle du Matin		inclus
Pause traditionnelle après midi		inclus
Pause Gourmande	Mini Viennoiserie, jus de fruits, Boissons chaudes	sup 5 €
Pause Tentation	Petits fours, jus de fruits, Boissons chaudes	sup 8 €
Pause Campagnarde	Assortiment de charcuterie et Fromages verre de vin rouge	sup 12 €
Pause Champenoise	Biscuits de Reims Assortiment de jus de fruits, Coupe de Champagne	sup 17 €
Les Petits Déjeuners		
Petit Déjeuner Continental	Pain viennoiseries boisson chaude jus de fruits	inclus
Petit Déjeuner Gourmand	Continental plus charcuterie et salade composé Fromage et dessert	sup 8 €
Brunch Rouge Gorge	Hirondelle plus les Œufs et la Viande froide	95 €
Brunch Grand Duc	Rouge gorge avec plat chaud	120 €