



L'OBSERVATOIRE

RESTAURANT / BAR


Journée d'étude


« Mont-Blanc »

64€ par personne

 Location de la salle et du matériel

 Accueil café

 Pause matinale (optionnelle)

 Déjeuner, formule au choix :

- Cocktail

ou

- Menu 3 plats

 Pause de L'après-midi

Salle de réunion à disposition de 9h00 à 19h00 comprenant :

- Un vidéo-projecteur, écran géant et connectique
- Un micro sans fil avec enceinte nomade
- Accès Wifi
- Chaises et tables selon votre configuration
- Bloc-notes, stylos
- ½ bouteille de Vittel
- Café américain

Accueil café :

- Une boisson chaude (café, thé)
- Un jus d'orange
- Une viennoiserie (croissant, pain au chocolat)

Pause matinale (optionnelle, 6€/personne) :

- Minis sandwiches
- Tartines grillées et assortiment de confitures maison
- Une boisson chaude (café, thé)
- Un jus de pomme ou d'orange
- Eaux minérales plates et gazeuses

Pause de l'après-midi :

- Bruschettas à la tomate, herbes fraîches et fromage frais
- Madelaines maison enrobée de chocolat
- Une boisson chaude (café, thé)
- Une boisson fraîche (orangina, coca-cola, sprite, ice-tea)
- Eaux minérales plates ou gazeuses



Déjeuner menu 3 plats « Mont-Blanc » :

ENTREE :

Terrine de foie gras de canard à la crème de châtaigne

Ou

Velouté froid ou chaud (selon la saison)

PLAT :

Roti de veau et poêlée de champignons des sous-bois, accompagné de pommes de terre persillées et légumes de saison au beurre

Ou

Filet mignon de porc, sauce miel-moutarde accompagné de pommes de terre persillées et légumes de saison au beurre

DESSERT :

Tartelette financière de myrtilles sauvage et son coulis

Ou

Poire pochée au vin de Savoie et crème vanillée

BOISSONS :

Eaux minérales plates et gazeuses

Café américain

Déjeuner cocktail « Mont-Blanc » :

ENTREES :

- Salade bar
- Brochettes de tomates et mozzarella de bufflonne, pesto aux noix maison
- Soupe chaude ou froide (selon la saison)
- Mini mousse de foies de volailles au Cognac et au thym

PLATS :

- Risotto crémeux au parmesan
- Roti de porc et ses pommes caramélisées
- Gratin d'écrevisses et bisque au champagne
- Pommes de terre persillées
- Légumes racines rôtis

DESSERTS (4 au choix) :

- Mini financiers aux fruits
- Mini panacotta au chocolat blanc et compotée de mangue vanillée
- Salade d'orange à la cannelle, copeaux de chocolat noir
- Compote de fruit de saison, croutons de brioche caramélisés
- Mousse au chocolat noir et griottes au kirch

BOISSONS :

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café américain