



Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

**Formule à 47 € HT – (51.70€ TTC)
avec salle incluse de 8h à 18 h**

A l'arrivée L'Accueil du Boulanger

Café et Thé Nespresso, Jus d'orange et Eau minérale
avec minis viennoiseries,
(Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)

Dans la Matinée La Pause Séminaire

Café et thé Nespresso, Jus d'orange, Eau minérale
et biscuits

Repas séminaire

Cassolette aux trois poissons
Sur julienne de légumes
(Entrée chaude)

Ou

Macaron d'artichaut au vinaigre de framboise
Et son filet de magret de canard fumé

Ou

Terrine de poisson
Sauce gribiche et son blinis

§§§§

Escalope de saumon rôti en écailles sauce romarin
Riz sauvage et trio de légumes

Ou

Emincés de volaille Sauce normande
Pommes château, tomate rôtie

Ou

Pavé de bœuf, sauce Champignons
Pommes au four et tomate provençale

§§§

Fondant aux pommes et sa boule de glace

Ou

Royal au chocolat et sa crème anglaise

Café

Vin et soft

Dans l'après Midi La Pause Gourmande

Café et Thé Nespresso, Jus d'orange, Eau minérale et gazeuse
Fruits, cake et gâteaux

Nos prix sont hors taxes et services compris

Les Salons de la Tourelle 41, avenue Joffre 94700 Maisons-Alfort

Tél 01.42.07.11.29 - Fax 01.48.99.41.59 www.latourelle.fr - info@latourelle.fr

*Franck
Gouillart*

