

# Formules séminaires

**32€**

Café d'accueil  
Jus de fruits

➤ Pause matinale

-café, thé, infusion  
jus de fruits

-viennoiseries 2/pers

(Pain au chocolat, croissant...)

-Crêpes et confitures (fraise, abricot...)

Repas

(vins et café compris)

Goûter en supplément (5€/pers)

**38€**

Café d'accueil  
Jus de fruits

➤ Pause matinale

-café, thé, infusion  
jus de fruits

-Vin blanc du pays d'Oc « **citadins** »

-Vin rouge de Loire « **petit Bourgeois** »

Plateaux de charcuteries

Saucisson sec, jambon de pays, rosette,  
Jambon blanc, tomme de vache...accompagnés  
de beurre demi-sel et pain frais « Briard ».

Repas

(vins et café compris)

Goûter en supplément (5€/pers)

**43€**

Café d'accueil  
Jus de fruits

➤ Pause matinale

-café, thé, infusion  
jus de fruits

-Vin blanc du pays d'Oc « **citadins** »

-Vin rouge de Loire « **petit Bourgeois** »

Plateaux de charcuteries

Ou

Les Huîtres de Cancale

(selon saison, Septembre à avril)

6 huîtres/pers accompagnées de quartiers de  
citron, vinaigre échalotes, beurre demi-sel et  
pain de seigle

Repas

(vins et café compris)

Goûter

Boissons chaudes : Café, thé, infusion et  
chocolat chaud...

Boissons fraîches : bières, jus de fruits

Pâtisseries Maison : Far Breton, tartes aux  
pommes, crêpes et confitures... (à déterminer)

➤ Nous consulter pour le choix du menu



Accès gratuit

➤ La location de la salle est incluse, verres, eaux en bouteille sur table.

Mise à disposition d'un paper-board, écran blanc, matériel hifi-vidéo (télévision, vidéo projecteur...)