

Forfaits séminaires pour agences

<p>Une journée</p> <ul style="list-style-type: none">- Matériel technique standard : bloc-notes et stylos, flipchart, écran, beamer et Wi-Fi- Eau minérale dans la salle (2 bouteilles à 50 cl)- 2 pauses café : café, thé, jus de fruits, croissants (matin) ou gâteaux (après-midi), fruits- Déjeuner 3 courses (choix entre les menus ci-dessous)- Eau minérale (50 cl) et café pour le repas- Aller-retour avec le train <p><i>Le coût de la salle n'est pas inclus dans le prix</i></p> <p>Tarif par personne par jour CHF 125.-</p>	<p>Demi-journée</p> <ul style="list-style-type: none">- Matériel technique standard : bloc-notes et stylos, flipchart, écran, beamer et Wi-Fi- Eau minérale dans la salle (2 bouteilles à 50 cl)- 1 pause-café : café, thé, jus de fruits, croissants (matin) ou gâteaux (après-midi), fruits- Déjeuner 3 courses (choix entre les menus ci-dessous)- Eau minérale (50 cl) et café pour le repas- Aller-retour avec le train <p><i>Le coût de la salle n'est pas inclus dans le prix</i></p> <p>Tarif par personne par 1/2 jour CHF 110. –</p>
--	---



Menu

Menus "Traditionnels"

Menu n° 1 - TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pâtes frites

Jarret de porc glacé au four avec pommes de terre et légumes de saison

Crumble de sous-bois avec glace à la fleur de lait

Café et friandises

Menu n° 2 - EAU

Filet de lavaret en matelote, fils de légumes parfumés et tuiles de maïs

Tranche de truite saumonée beurre et sauge, polenta tendre aux agrumes et fils de légumes

Sorbet au citron en croûte de Pain de Gênes, coulis de fruits rouges

Café et friandises



Menus “Contemporains”

Menu n° 7 – TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pâtes frites

Longe de porc cuite à basse température, pommes de terre nouvelles au romarin et ratatouille de légumes

Dessert moelleux au chocolat blanc en transparence, mousse au café

Café et friandises

Menu n° 8 – EAU

Salade de petits poissons frits et tomates confites avec sauce citronnette à la moutarde en grains

Filet de carpe au four, tartare de légumes et laitue liquide

Transparence de « Birramisù »

Café et friandises