

# La Paix

Hôtel – Restaurant  
 15, Rue de Neufchâtel  
 76440 FORGES-LES-EAUX  
 Tel : 02.35.90.51.22  
 Fax : 02.35.09.83.62

## SEMINAIRE DE :

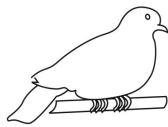
Nom :  
 Adresse :

Tél :

Fax :

### TARIFS 2010

		1 <sup>er</sup> jour le .....	2 <sup>em</sup> jour le .....
- Arrivée le : ...../...../..... Nombre personnes : - Départ le : ...../...../.....			
- Location de la salle seule	35 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Location de la salle avec : • tableau papier & feutres, • rétroprojecteur & écran, • eau de source	58 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Télécopie (la minute sauf étranger)	0,60 €		
- Photocopie (la copie)	0,15 €		
- WIFI	gratuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Café d'accueil	1,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Pause matinée : boissons chaudes boissons aux fruits			
- avec brioche	3,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- ou mini viennoiserie	4,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Déjeuner avec : • menu : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert ou fromage (choix en annexe) • boissons : 1 Cocktail Douceur (sans alcool) 1 bouteille eau de source pour 2 pers. 1 café	21,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Options :</i> <i>Apéritifs et vins au choix selon carte (facturation en plus).</i> <i>Extrait de la carte de vins :</i>			
- Gamay Vin de Pays des Gaules, 75 cl	10,75 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Côtes du Roussillon Village, Bila Haût A.C., 75 cl	14,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Côtes du Rhône, Belleruche A.C., 75 cl	14,45 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Bordeaux, Ch. Haut-Belian A.C., 75 cl	15,30 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu séminaire et liste d'apéritifs sur la 2 <sup>e</sup> page.			
- Pause après-midi : boissons chaudes et boissons aux fruits			
- avec cake au chocolat	3,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- ou avec pâtisserie	5,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Dîner : menu & boissons (cf. déjeuner)	21,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Chambre individuelle	55 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Chambre double (grand lit, 2 personnes)	57 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Petit déjeuner : 1 croissant, pain, beurre, yaourt, confiture, jus de fruits, café / thé / chocolat, lait	6,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



# La Paix

## MENU « SEMINAIRE »

Melon au jambon cru.  
Lapin en compote.  
Salade au fromage Neufchâtel  
(laitue, gésier de volaille, pomme, noix,  
fromage Neufchâtel, crème).  
Rollmops à la pomme et crème ciboulette.  
Terrine de saumon, sauce mayonnaise crémée.  
Potage du jour.

Plat de légumes assortis.  
Pavé de faux filet grillé, beurre au fromage Neufchâtel.  
Andouillette poêlée au cidre.  
Magret de canard au Porto.  
Filet de lieu jaune au pamplemousse.  
Fricassée de poulet au cidre.  
Bavette d'Aloyau poêlée aux échalotes.  
Plat de la semaine.

Plateau de fromages.  
Coupe Fleurette.  
Crème renversée au caramel à l'orange.  
Gâteau de riz au caramel, crème anglaise.  
Fromage blanc et crème fraîche.  
Poire pochée au vin rouge.  
Meringue glacé vanille griotte.  
Coupe de fraises Cardinale.  
Dessert de la semaine

### APERITIFS (servis avec amuse-bouches)

### Prix par personne

Vin blanc cassis	3,60
Cocktail de Nos Vergers	3,50
Cocktail Orange Sanguine (jus d'orange, Gin, Campari)	3,80
Kir au Bourgogne Aligoté	4,50
Cocktail « LA PAIX »(jus d'orange, Gin, Bénédictine)	5,00
Kir Royal au Champagne	7,50

### CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

- Les couverts non décommandés avant 9 heures pour le déjeuner et 16 heures pour le dîner seront facturés.
- Toute réservation sera confirmée par le versement d'un acompte de 25% du montant total des prestations réservées.
- Nos prix sont nets (service compris).
- Toute prestation fournie non prévue à la commande sera facturée en supplément.
- Le principe des suggestions « séminaire » est d'établir un menu unique servi à l'ensemble des convives. Pour tous choix multiples, notre carte est à votre disposition.
- Les compositions et prix des menus proposés peuvent varier selon les cours et les saisons.
- Supplément horaire à partir d'1 heure du matin : 20,00 €/heure par tranche de 20 couverts.