

Prestations
Groupes & séminaires

Tarifs 2023





Les Menus

page 3

Menu Tradition
Menu Gourmand
Menu Prestige

Les Cocktails

page 7

Les Apéritifs

page 8

Apéritif d'Accueil
Apéritif Canapés

Les Forfaits Canapés

page 9

Canapés 8 pièces
Canapés 10 pièces
Canapés 14 pièces

Les Forfaits Boissons

page 10

Forfait Vin
Forfait Champagne
Forfait Classique Alcools
Forfait Classique Champagne

Les Pauses

page 12

Pause Café
Pause Viennoiseries
Pause Détente

- Les Menus -



Menu Tradition

Le menu servi se compose de :
une entrée, un plat, un dessert

En forfait, supplément de 16,60 € ⁽¹⁾

Hors forfait 29,90 € ⁽²⁾

Menu unique établi pour l'ensemble des convives

• Entrées •

Tartine de filets de rouget sur nid de chair de tomate
Tatin de légumes du sud et sa quenelle de brousse
Salade gersoise

• Plats •

Tournedos de canard aux griottes
Dos de cabillaud coulis de poivrons doux, asperges vertes et polenta crémeuse

• Desserts •

Tarte Tatin et sa glace vanille
Charlotte aux fruits rouges
Moelleux chocolat

• Boissons •

Vin de pays rouge ou rosé (1 bouteille pour 5) ⁽³⁾
Eaux minérales (1 bouteille pour 3)
Boisson chaude (1 café, thé ou infusion par personne)

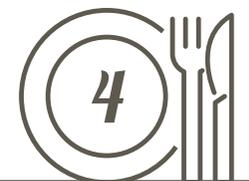
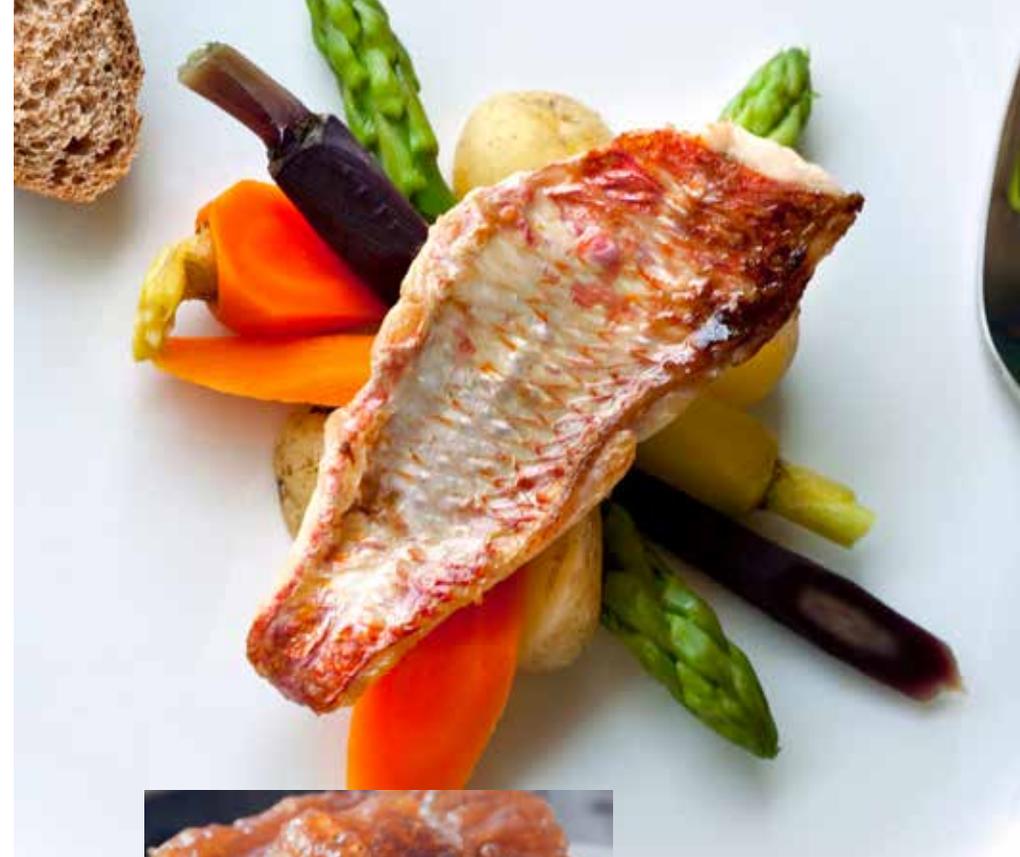
Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

⁽¹⁾ En supplément du repas compris dans le forfait, pour les personnes en séjour à Igesa.

⁽²⁾ Hors forfait : pour les personnes en séjour ne comprenant pas de repas ou pour les personnes n'étant pas en séjour à Igesa.

⁽³⁾ Toute demande de changement entraîne un supplément égal à la différence de prix du vin de la carte.

Tarifs applicables en 2023



Menu Gourmand

Le menu servi se compose de :
une entrée, un plat, un fromage, un dessert

En forfait, supplément de 22,70 € ⁽¹⁾

Hors forfait 38,90 € ⁽²⁾

Menu unique établi pour l'ensemble des convives

• Entrées •

Tartare de saumon framboisine
Tartine de filets de rouget sur nid de chair de tomate
Tatin de légumes du sud et sa quenelle de brousse
Salade gersoise

• Plats •

Viandes

Pavé de boeuf aux échalotes, tomate confite et pommes grenaille sel
Tournedos de canard aux griottes

Poissons

Filet de daurade royale vinaigrette à la tapenade, risotto parmesan, chips de Prosciutto
Dos de cabillaud coulis de poivrons doux, asperges vertes et polenta crémeuse

• Fromage •

Assiette de fromages et son bouquet de salade

• Desserts •

Tarte Tatin et sa glace vanille
Charlotte aux fruits rouges
Profiterolles
Moelleux chocolat

• Boissons •

Vin de pays rouge ou rosé (1 bouteille pour 5) ⁽³⁾
Eaux minérales (1 bouteille pour 3)
Boisson chaude (1 café, thé ou infusion par personne)

Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

⁽¹⁾ En supplément du repas compris dans le forfait, pour les personnes en séjour à Igesa.

⁽²⁾ Hors forfait : pour les personnes en séjour ne comprenant pas de repas ou pour les personnes n'étant pas en séjour à Igesa.

⁽³⁾ Toute demande de changement entraîne un supplément égal à la différence de prix du vin de la carte.

Tarifs applicables en 2023



Menu Prestige

Le menu servi se compose de :
une entrée, un plat, un fromage, un dessert

*En forfait, supplément de 30,20 € ⁽¹⁾
Hors forfait 45,20 € ⁽²⁾*

Menu unique établi pour l'ensemble des convives

• Apéritif •

Kir vin blanc

Accompagné de Jus d'Orange - Soda - 3 Mini-feuilletés chauds par personne

• Entrées •

Tartare de saumon framboisine

Tourte canard et champignons

Tartine de filets de rouget sur nid de chair de tomate

Carpaccio de boeuf aux pignons de pin

Tatin de légumes du sud et sa quenelle de brousse

Salade gersoise

• Plats •

Viandes

Pavé de selle d'agneau, dariole d'asperge et poêlée forestière

Pavé de boeuf aux échalotes, tomate confite et pommes grenaille au sel

Tournedos de canard aux griottes

Poissons

Filet de daurade royale vinaigrette à la tapenade, risotto parmesan, chips de jambon de pays

Dos de cabillaud coulis de poivrons doux, asperges vertes et polenta crémeuse

Filet de bar senteur de basilic, poêlée de girolles, oignons frits



• Fromages •

Feuillantine de poire à la fourme d'Ambert gratinée sur son lit de mesclun

Assiette de fromages et son bouquet de salade

• Desserts •

Verrine colada et brochette de macarons

Tarte Tatin et sa glace vanille

Crêpe douceur exotique

Charlotte aux fruits rouges

Profiterolles

Moelleux chocolat

• Boissons •

Vin Bordeaux rouge, Côtes de Provence rosé ou Muscadet (1 bouteille pour 5) ⁽³⁾

Eaux minérales (1 bouteille pour 3)

Boisson chaude (1 café, thé ou infusion par personne)

Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

⁽¹⁾ En supplément du repas compris dans le forfait, pour les personnes en séjour à Igesa.

⁽²⁾ Hors forfait : pour les personnes en séjour ne comprenant pas de repas ou pour les personnes n'étant pas en séjour à Igesa.

⁽³⁾ Toute demande de changement entraîne un supplément égal à la différence de prix du vin de la carte.

Tarifs applicables en 2023



- Les Cocktails -

Un apéritif, un vin d'honneur, un cocktail déjeunatoire ou dînatoire,
une soirée ou tout en même temps.



les Apéritifs

Prestation unique établie pour l'ensemble des convives

• Apéritif d'Accueil •

5,50 € par personne

Au choix

Kir vin blanc, Punch ou Sangria

(1 verre par personne)

Jus d'orange, Soda (8 bouteilles pour 100)

Chips, Olives

• Apéritif Canapés •

9,10 € par personne

Au choix

Kir vin blanc, Punch ou Sangria

(1 verre par personne)

Canapés assortis (4 par personne)

Jus d'orange, Soda (8 bouteilles pour 100)

Chips, Olives



Les Forfaits Canapés

Ajoutez à votre forfait canapés l'une de nos suggestions de boissons en page 10 ⁽¹⁾

Prestation unique établie pour l'ensemble des convives

• Canapés 8 pièces •

10,40 € par personne (sans boissons)

- 6 pièces salées
Canapés, Navettes, Feuilletés
- 2 pièces sucrées
Mignardises assorties

• Canapés 10 pièces •

12,60 € par personne (sans boissons)

- 8 pièces salées
Canapés, Navettes, Pain surprise, Feuilletés
- 2 pièces sucrées
Mignardises assorties

• Canapés 14 pièces •

16,80 € par personne (sans boissons)

- 11 pièces salées
Canapés, Navettes, Pain surprise, Feuilletés,
Aile de poulet marinée, Accras de morue
- 3 pièces sucrées
Mignardises assorties

Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

⁽¹⁾ Le forfait canapés associé au forfait boissons inclut une boisson chaude (café, thé ou infusion) par personne.

Tarifs applicables en 2023



Les Forfaits Boissons⁽¹⁾

Ajoutez à votre forfait boissons l'une de nos suggestions de canapés en page 9⁽²⁾

Prestation unique établie pour l'ensemble des convives

• Forfait Vin •

6,00 € par personne

Côtes de Provence AOC rouge, blanc ou rosé (1 bouteille pour 5)
Eaux minérales (1 bouteille pour 3)

• Forfait Champagne •

12,30 € par personne

Champagne (1 bouteille pour 6)
Eaux minérales (1 bouteille pour 3)

• Forfait Classique Alcools •

9,00 € par personne

Kir vin blanc ou Sangria ou Punch
Whisky, Ricard, Martini (8 bouteilles pour 100)
Jus de fruits, Eaux minérales, Sodas (20 bouteilles pour 100)

• Forfait Classique Champagne •

13,70 € par personne

Champagne (1 bouteille pour 8)
Whisky, Ricard, Martini (7 bouteilles pour 100)
Jus de fruits, Eaux minérales, Sodas (20 bouteilles pour 100)

Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

⁽¹⁾ Les consommations supplémentaires (hors quota prévu dans le forfait) sont facturées aux tarifs du bar.

⁽²⁾ Le forfait boissons associé au forfait canapés inclut une boisson chaude (café, thé ou infusion) par personne.

Tarifs applicables en 2023



- Les Pauses -

Une pause lors de séminaires, une journée d'étude,
une conférence, une formation.



Les Pauses

Prestation unique établie pour l'ensemble des convives

• Pause Café •

4,10 € par personne

Café, Thé, Lait, Jus d'orange

• Pause Viennoiseries •

5,40 € par personne

Café, Thé, Lait, Jus d'orange
Mini viennoiseries (2 par personne)

• Pause Détente •

5,40 € par personne

Café, Thé, Lait, Jus d'orange
Cake, Madeleine (1 de chaque par personne)

• En option •

Corbeille de fruits pour l'ensemble du groupe
Corbeille de fruits de saison
supplément 1,60 € par personne



Sous réserve de modifications en fonction des variations d'approvisionnement

Tarifs applicables en 2023



Tarif des boissons en supplément⁽¹⁾

Whisky 70 cl	85,70 €
Ricard 100 cl	105,00 €
Martini 100 cl	53,00 €



⁽¹⁾ Boissons en supplément uniquement dans le cadre des forfaits boissons.

Tarifs applicables en 2023

