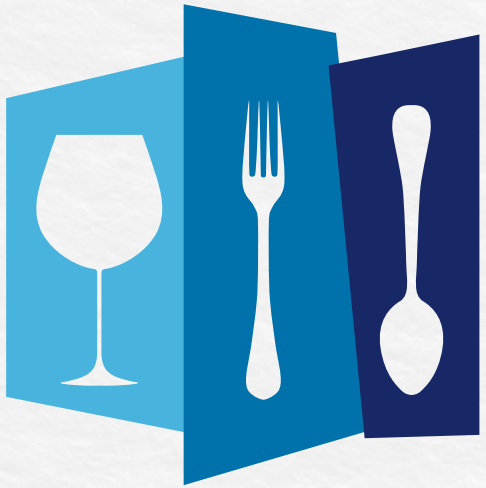
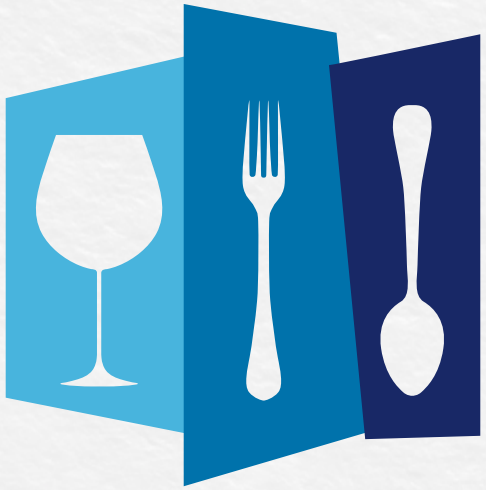


Groupes & Séminaires

Prestations restauration 2025

igesa



Groupes & Séminaires

Prestations restauration 2025

Les Apéritifs p4

Les apéritifs
Les forfaits apéritifs
Les boissons
Canapés 6 pièces
Canapés 8 pièces
Canapés 10 pièces
Canapés 14 pièces

Les Menus p12

Menu à partager
Menu Gourmet
Menu épicurien

Les Menus Regionaux p16

Menu gourmand Corse
Menu gourmand Lyonnais
Menu gourmand Varois
Menu gourmand Breton
Menu gourmand Sud ouest
Menu gourmand Catalan
Menu gourmand Auvergnat

Les pauses p24

Pause Café & Thé
Pause Café viennoiserie
Pause Gourmande

Les Apéritifs

Composition des apéritifs donnée à titre indicatif et susceptible d'être modifiée dans son contenu selon la saison.

Les Apéritifs

Prix par personne

Le Kir
1 verre par personne de kir

2,40 €

La Sangria
1 verre par personne de sangria

2,40 €

Le Punch
1 verre par personne de punch

2,60 €

Champagne
La coupe de champagne

6 €





Les Forfaits Apéritifs

Prix par personne

Apéritif d'accueil — 6,20 €

Kir et Sangria
(2 verres par personne)

Amuse-bouche :
Tapenade et Croûtons

Ambiance Créole — 6,40 €

Punch
(2 verres par personne)

Amuse-bouche :
Accras (3 pièces par personne)

Ambiance Marine — 6,80 €

Vin blanc
chardonnay IGP
(2 verres)

Amuse-bouche :
Rillettes de saumon à l'estragon accompagnés de croûtons
Anchois marinés

Ambiance du Sud — 8,80 €

Pastis
(1 verre)

Vin rosé IGP
(2 verres)

Amuse-bouche :
Tapenade et Anchoïade accompagnés de croûtons

Les boissons

Forfait eaux 1 litre eau plate et gazeuse
Une bouteille pour 2 personnes **3,20 €**
par personne **1,60 €**

Forfait eaux 50 cl eau plate ou gazeuse **2,80 €**
(par personne)

Le sans alcool **2,20 €**
(1 verre)
Coca cola, eau plate, eau gazeuse, limonade, jus de fruit

Les boissons chaudes Thé ou café **1,50 €**
(1 boisson chaude)

Les vins
Plongez dans l'authenticité de notre région avec nos vins locaux. Laissez-vous séduire lors de votre prochain séminaire par des saveurs uniques qui reflètent notre terroir.
N'hésitez pas à consulter notre carte restaurant.
Rouge Bordeaux AOC, Blanc chardonnay IGP, Rosé Occitanie IGP

la bouteille pour 4 personnes **16,00€**
par personne **4,00€**





6 Canapés

9,60 €

Salés froids : 6

> Mini Navette Cocktail (2 pièces)

> Panaché verrine cocktail salé (2 pièces)

> Canapé prestige (2 pièces),
parmi lesquels : Pressés de galette de sarrasin - Pains bagnat sésame doré - Cakes aux herbes - Moelleux aux épinards - Bouchées de foie gras - Lingot noix et Comté

8 Canapés

11,20 €

Salés froids : 6

Salés chauds : 2

> Mini Navette Cocktail (2 pièces)

> Panaché verrine cocktail salé (2 pièces)

> Canapé prestige (2 pièces),
parmi lesquels : pressés de galette de sarrasin-Pains bagnat sésame doré-Cakes aux herbes -Moelleux aux épinards-Bouchées de foie gras-Lingot noix et Comté

> Mini-feuilletés (2 pièces), parmi lesquels : Roulé épinard ricotta - Feuilleté saumon - Feuilleté emmental - Allumette tomate et légumes.

10 Canapés

14,50 €

Salés froids : 5

Salés chauds : 2

Sucrés : 3

> Mini Navette Cocktail

> Panaché verrine cocktail salé

> Canapés évasion

> Canapés préstige, parmi lesquels : pressés de galette de sarrasin - Pains bagnat sésame doré - Cakes aux herbes - Moelleux aux épinards - Bouchées de foie gras - Lingot
noix et Comté

> Panier de sandwichs nordiques cabillaud : Pain noir nordique au malt torréfié topping graines de lin, garni de rillettes de cabillaud au curcuma. Présenté dans un panier en bois.

> Mini feuilleté, parmi lesquels : Roulé épinard-ricotta - Feuilleté saumon-feuilleté emmental-Allumette tomate et légumes.

> Mini muffins courgettes saumon fumé

> Mini canelés

> Mini Macarons

> Petits fours passion chocolat , parmi lesquels : Financiers croquants chocolat - caramel - Lingots pralinés gianduja - Lingots trois chocolats - Chocolats façon café viennois



14 Canapés

20,30 €

Salés froids : 7

Salés chauds : 3

Sucrés : 4

> Mini Navettes Cocktail

> Panachés verrine cocktail salé

> Canapés évasion

> Canapés tentation

> Mini bagels : 4 toppings de bagels ou 4 saveurs associées

> Canapés préstige, parmi lesquels : Pressés de galette de sarrasin - Pains bagnat sésame doré - Cakes aux herbes - Moelleux aux épinards - Bouchées de foie gras - Lingot noix et Comté

> Panier de sandwichs nordiques cabillaud : Pain noir nordique au malt torréfié, topping graines de lin, garni de rillettes de cabillaud au curcuma. Présenté dans un panier en bois.

> Mini feuilleté , parmi lesquels : Roulé épinard-ricotta - Feuilleté saumon-Feuilleté emmental-Allumette tomate et légumes.

> Mini-muffins courgettes saumon fumé

> Croustilles d'escargots

> Mini-cannelés

> Mini-macarons

> Mini-financiers

> Petits fours passion chocolat, parmi lesquels : Financiers croquants chocolat - caramel - Lingots pralinés gianduja - Lingots trois chocolats - Chocolats façon café viennois




Roll mop tartar
with granny apple
From Belgium

Les Menus

Menus donnés à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés dans leur contenu selon la saison.

Menu à partager

27,50*€

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Pour une expérience conviviale,
tous nos plats sont **servis directement** *à* **partager sur la table.**

Entrée au choix

Terrine de foies de volaille à l'ancienne fait maison, pickles de légumes
Rillette de saumon à l'estragon
Terrine de légumes, crème infusée à la menthe

Plat au choix

Suprême de volaille cuit en basse température, écrasé de pommes de terre rôties
Cabillaud au beurre blanc, écrasé de pommes de terre
Courge butternut, champignons, œuf poché

dessert au choix

Riz au lait
Tiramisu
Clafoutis aux abricots

*Le prix du menu est de 27,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 15,10€ est demandé.





Menu Gourmet

35,50* €

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Pressé de bœuf persillade aux anchois
Céviche aux agrumes et piment doux
Carpaccio de betterave, brie et noisettes torréfiées

Plat au choix

Paleron snacké façon Rossini, pommes grenailles à la fleur de sel
Lieu jaune à la vapeur d'algues, moules et pommes de mer
Petit épeautre torréfié aux légumes de saison

Sélection de fromages

dessert au choix

Baba au rhum
Mousse au chocolat
Crumble (fruits de saison)

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.

Menu Epicurien

41,40* €

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Salade de gésiers de volaille, magret fumé, escalope poêlée de foie gras et pignons
Gravlax de saumon maison
Tatin de légumes et ricotta

Plat au choix

Magret de canard basse température, pommes grenailles à la fleur de sel
Filet de saint-Pierre, écrasé de pommes de terre et courgettes, jus vert
Aubergine farcie au boulgour et au chèvre frais, condiment roquette et parmesan

Sélection de fromages AOP

dessert au choix

Mille-feuille maison aux framboises fraîches
Moelleux au chocolat, glace yaourt
Tarte fine aux pommes tièdes et sa glace vanille



*Le prix du menu est de 41,40€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 27,60€ est demandé.

Les Menus Régionaux

Menus donnés à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés dans leur contenu selon la saison.

Menu Gourmand Corse

35,50* €

Servi exclusivement dans l'établissement de Corse à La Marana.

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Charcuterie Corse
Poulpe à la bastiaise
Beignets au fromage

Plat au choix

Stufatu de veau polenta de maïs à la tome corse
Filet de daurade au four
Petit épeautre torréfié aux artichauts poivrade

dessert au choix

Fiadone
Assiette de fromages
Cheesecake à la clémentine corse

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.





Menu Gourmand Lyonnais

35,50* €

Servi exclusivement au Cercle Bellecourt (Lyon).

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Salade de lentilles au saucisson lyonnais
Quenelles de brochet à la sauce Nantua
Cervelle de canut et ses pommes de terre tièdes

Plat au choix

Saucisson pistaché, écrasé de pommes de terre
Dos de cabillaud rôti sur lit d'oignons
Ravioles du Dauphiné à la crème de parmesan

dessert au choix

Tarte aux pralines maison
Œufs à la neige maison, éclats de pralines roses
Brioche façon pain perdu

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.

Menu Gourmand Varois

35,50*€

Servi exclusivement dans les établissements du Var
Agay, Hyères, Le Pradet, Toulon, Porquerolles.

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Pressé de bœuf persillade aux anchois
Filet de rouget sur son sablé aux tomates séchées, beurre tomaté aux olives noires
Poivrons farcis au fromage de chèvre, huile d'olive, basilic et pignons

Plat au choix

Grenadin de veau piqué aux olives, crique de pommes de terre
Aïoli provençal
Blé aux légumes grillés, fromage de chèvre frais et noisettes torréfiées

dessert au choix

Tarte aux figues et réglisse
Tropézienne
Nougat glacé



*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.



Menu Gourmand Breton

35,50*€

Servi exclusivement dans les établissements de Bretagne de Quiberon et du Trez-Hir

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Blinis de blé noir, houmous de carotte et andouille de Guémené
Carpaccio de cabillaud au citron, fleur de sel à la vanille
Tatin de chou-fleur, marinière de coquillages

Plat au choix

Volaille Label Rouge au cidre, pommes grenailles et salicornes
Lieu jaune à la vapeur d'algues, moules et pommes de mer
Crumble de chou-fleur au sarrasin et parmesan

dessert au choix

Kouign amann
Far breton
Pomme pochée au cidre sur son sablé caramel beurre salé

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.

Menu Gourmand Sud Ouest

35,50* €

Servi exclusivement dans les établissements du Sud-Ouest de Biarritz et de Saint-Georges-de-Didonne.

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Salade de gésiers de volaille, magret fumé, copeaux de foie gras et pignons
Piquillos à la brandade de morue
Tartine de pain de campagne grillée, écrasé de haricots blancs à l'ail et piment d'Espelette, huile de noix

Plat au choix

Magret de canard, pommes de terre Sarladaises
Poêlée de chipirons, piperade à la basquaise
Gratin de pommes de terre aux cèpes, bolets et noisettes torréfiées

dessert au choix

Tartelette aux pommes, raisins, crème de noisettes et miel
Couronne de cannelés à la crème fouettée au rhum et à la vanille
Clafoutis aux pruneaux d'Agen à l'armagnac

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.





Menu Gourmand Catalan

35,80*€

Servi exclusivement dans les établissements des Pyrénées orientales de Vernet-les-Bains et de Mont-Louis.

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix

Service à l'assiette

Entrée au choix

Duo de dios Catalan
Tarte aux anchois de Collioure
Escalivade de légumes

Plat au choix

Boles de picolat
Bouillinade catalane
Petit épeautre et poivrons cuisinés en cocotte

dessert au choix

Tarte fine aux abricots et crème d'amande au muscat de Rivesaltes
Pêche pochée au Banyuls
Bras de Vénus

*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.

Menu Gourmand Auvergnat

35,50* €

Servi exclusivement dans les établissements d'Auvergne d'Enval.

Un menu unique est établi pour l'ensemble des convives.
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix.

Service à l'assiette

Entrée au choix

Charcuterie auvergnate
Salade de lentilles vertes du Puy, truite fumée au bleu d'Auvergne
Pâté de pommes de terre

Plat au choix

Croustillant de lard paysan, lentilles vertes
Pavé de sandre juste snacké, condiment à l'ail et aux citrons, poêlée de girolles et pommes grenailles
Truffade

dessert au choix

Assiette de fromages
Milliard auvergnat aux poires
Flognarde aux pommes caramélisées



*Le prix du menu est de 35,50€, hors forfait pension complète ou demi-pension.
Dans le cadre d'un forfait pension complète ou demi-pension, un supplément de 20,80€ est demandé.

Les pauses

Les Pauses

Prix par personne

Café & Thé
4,70 €

Café

Chocolat

Lait

Thé

Jus d'orange

jus de pomme

Café Viennoiserie
6,10 €

Café

Chocolat

Lait

Thé

Jus d'orange

jus de pomme

Mini viennoiseries

Gourmande
6,10 €

Café

Chocolat

Lait

Thé

Jus d'orange

jus de pomme

Barre céréales

Cake ou
gâteaux maison

Corbeille de fruits de saison 1,80 € en supplément




igesa