NOS FORMULES ENTREPRISE 2011

Séminaire Confort Cocktail

De 8h30 à 18h00
Minimum 20 personnes

DESCRIPTIF

24 pièces par personne – base minimum de 20 personnes
Les produits pourraient être remplacés en fonction de la saison ou du cours du marché

- La location de la salle de réunion en style théâtre*
- Le petit-déjeuner d'accueil, avec café, thé, jus d'oranges et mini viennoiseries
- Deux pauses café à répartir dans la journée (machine à café Nespresso)
  - Le matin tel que : (Café, thé, jus d'oranges, yaourts et fruits…)
  - L'après-midi tel que : (Café, thé, jus d'oranges, petits fours secs)
- Le déjeuner (ci-dessous), boissons et service compris
- Un écran (1,80 mètres), un vidéo-projecteur (1 500 lumens), tableau papier et feutres, bloc papier et stylo.

Cocktail Etoile (24 pièces/personne)
13 Pièces salées chaudes
Voir « Cocktail Étoile »
04 Pièces salées froides
Voir « Cocktail Étoile »
07 Pièces sucrées
Voir « Cocktail Étoile »
BOISSONS
• *Champagne (1 btle pour 4 personnes)*
Eaux minérales, jus de fruits, sodas, café

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

Séminaire Classique Cocktail

De 8h30 à 18h00
Minimum 20 personnes

DESCRIPTIF

24 pièces par personne – base minimum de 20 personnes
Les produits pourraient être remplacés en fonction de la saison ou du cours du marché

- La location de la salle de réunion en style théâtre*
- Le petit déjeuner d'accueil avec café, thé, jus d'oranges et mini viennoiseries
- Deux pauses café à répartir dans la journée (machine à café Nespresso)
    - Le matin tel que : (Café, thé, jus d'oranges, yaourts et fruits…)
    - L'après-midi tel que : (Café, thé, jus d'oranges, petits fours secs)
- Le déjeuner (ci-dessous), boissons et service compris
- Un écran (1.80 mètre), tableau papier et feutres

Cocktail Tendance (24 pièces/personne)
13 Pièces salées chaudes
Voir « Cocktail Tendance »
04 Pièces salées froides
Voir « Cocktail Tendance »
07 Pièces sucrées
Voir « Cocktail Tendance »
BOISSONS
• *Champagne (1 btle pour 4 personnes)*
Eaux minérales, jus de fruits, sodas
Café

Important
Le nombre de participants doit être déterminé 72 H ouvrables avant la date du séminaire par écrit.
Aucune diminution, passé ce délai, ne pourra être prise en compte.

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

Buffet Animation

APÉRITIF
(Open Bar 1h30)
Porto, anis, Cinzano, Suze, Whisky…
Jus de fruits, eaux, sodas, accompagné de mélanges salés

• **CANAPÉS** *(4 pièces)*

BUFFET
Atelier Pasta servi par un chef au buffet
• Assortiment pâtes avec différents accompagnements :
Pistou, parmesan, basilic

LE COIN DES SALADES
• Assortiments de salades composées

PRÉPARÉ AU BUFFET
• Marinade à disposition, Carpaccio de boeuf
• Le coin de la mer
• Tarama et ses blinis, Saumon cru tranché à la demande, Emincé de truite fumée
• Minis brochettes de Cochonnaille
• Fricassée de volaille et champignons

ATELIER AMERICAN LOVERS
• Hamburgers sur plaque chauffante cuit par notre chef, et ses accompagnements :
tomates, oignons, pickels, salade et nos sauces

L'ETALE DU FROMAGER

ATELIER GOURMANDINE
• Fondue de chocolat et ses brochettes de fruits frais
• Assortiment de desserts :
salambos, minibaba au rhum, assortiment de macarons,
nougatine pralinée, opéra, tarte tutti frutti

BOISSONS *(à discrétion)*
• Vins blanc et rouge, Eaux minérales, café.
Fleurs et bougies sur table

Minimum 100 personnes

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

Barbecue Party

Compris dans cette formule : Les centres de table et deux motifs de buffet, le jupponage des buffets sera en coton gratté de la couleur de votre choix.

APÉRITIF
• Punch
• Jus de fruits, Sodas, Perrier
• Mélanges salés, Olives en assortiment

LES FRAÎCHEURS
• Choux garnis de Bâtonnets de crudités,
sauces en accompagnement
• Melon et jambon de parme (selon saison)
• Pic de tomate et mozarelle
• Gondole d'endive et sa mousseline

BUFFET DE SALADES *(en assortiment)*

LES SALÉS
• Cakes en assortiment
(Olives, saumon, lardons, tomates séchées)

LES BROCHETTES
• Canard
• Poulet aux piments d'Espelette
• Saumon

NOS GRILLADES
• Mini merguez
• Travers de porc caramélisé

EN ACCOMPAGNEMENT
• Mini légumes grillés (baby maïs, champignons, poivrons, courgettes),
Charlotte crème fouettée

FROMAGES
• Pics de fromages en assortiment

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

LE BUFFET DE PÂTISSERIES

EN ACCOMPAGNEMENT

• *Pain de campagne, Pain à l'ancienne aux céréales, Condiments et beurre d'échiré*

BOISSONS *(à discrétion)*

• *Vins blanc et rouge, rosé de Provence, eaux minérales, café.*

Minimum 100 personnes

Le Chalet de la Porte Jaune

Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

Arbre de Noël

GOÛTER ENFANT - 10 PIÈCES

• ASSORTIMENTS DE 4 BONBONS (1 pièce)

• EN ASSORTIMENT (1 pièce)
- Mini viennoiseries, (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins), Pain au lait, Briochette boule

• MOELLEUX (3 pièces)
- Brownies, Cookies, Donuts, Mini beignet pomme, chocolat noisette, caramel, fruits rouges, Mini Muffins Myrtilles, chocolat, pomme

• CHOUQUETTE (2 pièces)
- Sucre et pépites de chocolat

• ASSORTIMENT DE MINI MERINGUES (1 PIÈCE)
- Fraise, citron vert, banane, coco

• TARTES AUX FRUITS DE SAISON (2 PIÈCES)

• BOISSONS
- Jus de fruits, Coca Cola, Eaux minérales, Boisson lactée chocolat

GOÛTER ADULTE - 10 PIÈCES

• PIÈCES SALÉS (3 PIÈCES)

• PIÈCES CHAUDES (3 PIÈCES)

• ASSORTIMENTS DE MOELLEUX (2 PIÈCES)
• TARTES AUX FRUITS (2 PIÈCES)

• BOISSONS
- Jus de fruits, Coca Cola, Eaux minérales, Café, thé

Le choix sera identique pour l'ensemble des convives

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com

TARIFS

LOCATION DE 13H30 À 17H30 (MONTAGE LE MATIN COMPRIS) :

- Belvédère 250 m² (100 pers minimum facturées). . . . . *2000,00 € H.T.*
- Belvédère 450 m² (200 pers minimum facturées). . . . . *3500,00 € H.T.*
- Belvédère 800 m² (300 pers minimum facturées). . . . . *4800,00 € H.T.*

GOÛTER ENFANT (par personne) . . . . . **20,00 € H.T.**

GOÛTER ADULTE SANS CHAMPAGNE (par personne) . . . . . **25,00 € H.T.**

GOÛTER ADULTE AVEC 1 COUPE DE CHAMPAGNE (par personne) . . **29,50 € H.T.**

OPTIONS

SAPIN DE NOËL DÉCORÉ. . . . . **350,00 € H.T.**

REPAS ARTISTE (par personne). . . . . **31,00 € H.T.**

ESTRADE (le m2) . . . . . **25,00 € H.T.**

ANIMATIONS DE BUFFET

- Poste Barbe à Papa (pour 100 pièces). . . . . *495,00 € H.T.*

- Poste à crêpes (pour 100 pièces) . . . . . *505,00 € H.T.*

- Poste à gaufres (pour 100 pièces). . . . . *505,00 € H.T.*

Le choix sera identique pour l'ensemble des convives

Le Chalet de la Porte Jaune
Avenue de Nogent – 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 28 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 57 02 01
contact.portejaune@ssp.fr - www.chaletportejaune.com