

Les Séminaires du Deck *by Spinaker*



Une salle de séminaire au ras de l'eau...s'ouvrant sur la marina...Un espace de 90m² pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. Grandes baies vitrées entièrement rétractables. Ecran TV, machine à café, wifi.

| | |
|---|-------------------|
| Location de salle : sur une base de 20 personnes | 400 € la journée |
| Personne supplémentaire : Maximum 50 personnes. | 20 € par personne |
| Pause d'accueil : café, thé, jus de fruits et viennoiseries | 8 € par personne |
| Pause : boissons et assortiment salé ou sucré | 8 € par personne |

Les Formules Repas A partir de 12 personnes

Cocktail 35 € par personne

Ardoises à partager : Encornets et chorizo, Œufs brouillés et carpaccio fumé, piperade épicée et pains toastés, émulsion de légumes de saison à la menthe et chantilly poivrée, assortiments de mignardises sucrées

Cocktail Rooftop 45 € par personne

Ardoises à partager : Feuilletés, chair de tourteau et capuccino de betterave, crème brûlée de foie gras et crumble de sarrasin, saumon mariné et fine gelée au soja, sucette de chèvre à la ciboulette, assortiment de fromages, assortiment de mignardises sucrées

Menu Spinaker - Choix unique pour l'ensemble du groupe 30 € par personne

Hadock fumé, pommes de terre confites, chantilly au curry

Ou

Poireaux grillés, parmesan croustillant, salade d'herbettes, vinaigrette aux poivrons rouges

Filet de lieu jaune snacké, légumes sautés aux herbes, vinaigrette au citron vert

Ou

Noix de veau rôtie, polenta et duxelle de champignons, jus de cuisson réduit

Dessert de saison de notre Chef Pâtissier

Menu Spinaker – Choix unique pour l'ensemble du groupe**40 € par personne**

Tataki de saumon mariné au soja, légumes croquants, vinaigrette de balsamique

Ou

Œuf mimosa revisité, bonbon à l'ail confit, mayonnaise au wasabi

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive, avocat légère

Ou

Noix de veau rôtie, polenta et duxelle de champignons, jus de cuisson réduit

Dessert de saison de notre Chef Pâtissier

Menu Spinaker – Choix unique pour l'ensemble du groupe**50 € par personne**

Foie gras de canard cuit à basse température, mangues confites au balsamique blanc, jus à la chlorophylle

Ou

Langoustine rôties, crème d'ail confit, radis et navet long

Poisson de la pêche du jour snacké sur peau, condiments et poudre d'olives noires

Ou

Selle d'agneau rôtie, légumes façon navarin au romarin

Dessert de saison de notre Chef Pâtissier

Les Formules Boissons**Apéritif****10 € par personne**

- un cocktail ou soupe de champagne ou apéritif générique accompagné d'une ardoise apéritive

Forfait sans alcool**8 € par personne**

- 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne

Forfait avec alcool**12 € par personne**

- 1 bouteille de vin de région (rosé, blanc ou rouge) pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne

Pour toute location de salle, une remise de 15% vous sera accordée sur la réservation de chambres.

Remise non applicable de juin à mi-septembre.

Nous restons à votre disposition pour élaborer une proposition adaptée à vos besoins.

Au plaisir de vous accueillir !

La Direction.