
SÉMINAIRES

Vous trouverez ci-dessous nos différentes propositions de déjeuners séminaires (minimum 12 pers). Selon la saison, à vous de choisir une entrée unique, un plat unique et un dessert unique (*mis à part pour la formule à 49€*).

NOS TARIFS PAR PERSONNE

PETIT DÉJ' ACCUEIL : BOISSON CHAUDE / VIENNOISERIES / JUS D'ORANGE - 8,5€

PAUSE : CAFÉ / EAU MINÉRALE / JUS / GOURMANDISES / FRUITS FRAIS SELON SAISON - 6€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT / VIN BOUTEILLE / EAUX MINÉRALES / CAFÉ - 34€

« BUFFET » FAÇON L'AMBASSADE, À PARTAGER : 3 CHOIX D'ENTRÉES / 2 CHOIX DE PLATS / 3 CHOIX DE DESSERTS / VIN BOUTEILLE / EAUX MINÉRALES / CAFÉ - 49€ (*formule gourmande et variée*)

LOCATION SALLE (rétroprojecteur, écran, Wifi, table en U ou autre, bloc-notes, stylo) - 10€

NOS CONDITIONS

- 1. Réservations** (nom du groupe, nombre de personnes à + ou - 5 couverts, choix de la formule, coordonnées : tel/nom/email) par email à contact@lambassade.email
- 2. Confirmations** (choix unique du menu, nombre précis de personnes) par email à contact@lambassade.email (au maximum 7 jours avant l'évènement)
- 3. Acompte par chèque** (non encaissé sauf si annulation à moins de 10 jours sans aucune justification) à la réservation (30%) à l'ordre de l'Ambassade à envoyer à :

Restaurant l'Ambassade
Château de Rochefort
1 route de la Bête
78730 Rochefort-en-Yvelines

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

Menu hiver (du 21/12 au 19/03)

ENTRÉES

Chiffonnade d'endives au Roquefort et lardons

Salade de lentilles et Coppa

Talmouse de chèvre sur lit de salade

Œufs farcis Chimay

PLATS

Cuisse de canard à l'estragon, gratin dauphinois

Carbonade de bœuf et ses tagliatelles

Saumonette bisque de homard sur lit de poireaux

Blanquette de veau et son riz

DESSERTS

Tarte à l'orange meringuée

Omelette norvégienne

Entremet fruit de la passion - chocolat au lait

Pavlova aux agrumes

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

Menu printemps (du 20/03 au 20/06)

ENTRÉES

Terrine de campagne

Salade de spaghettis de légumes et œuf poché

Crottin de chèvre au lard sur lit de salade Gravelax

PLATS

Giglette de volaille à l'estragon, achard de légumes

Pavé de bœuf sauce bordelaise, mousseline maison

Pavé de lieu noir sur risotto aux pétales de chorizo

Râble de lapin à la moutarde à l'ancienne, tagliatelles

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison

Croustillant au chocolat

Ile flottante et sa crème anglaise

Fraisier

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

Menu été (du 21/06 au 22/09)

ENTRÉES

Terrine aux légumes du soleil

Salade d'avocat et crevettes

Buratta et Coppa sur lit de tomate

Tian de légumes

PLATS

Faux filet grillé aux herbes, pommes rissolées

Pavé de cabillaud sur lit de ratatouille

Aiguillettes de poulet au thym et citron, julienne de légumes

Mignon de porc au basilic, tian de légumes

Desserts

Clafoutis aux cerises

Salade de fruits frais

Tarte aux fruits rouges

Entremet à la mangue

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

Menu automne (du 23/09 au 20/12)

ENTRÉES

Terrine de canard aux 2 foies et girolles
Salade de mâche au lard et copeaux de chèvre
Œuf en meurette
Poêlée de champignons aux lards grillés

PLATS

Confit de canard façon cassoulet
Potée auvergnate
Fondant de veau braisé, mousseline de haricots verts
Pavé de saumon au fenouil

DESSERTS

Tarte aux pommes
Charlotte aux poires
Marquise au chocolat
Clafoutis aux prunes

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.