
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 50€*).

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 - 35€

« BUFFET » FAÇON L'AMBASSADE, À PARTAGER : 3 CHOIX D'ENTRÉES / 2 CHOIX DE PLATS / 3 CHOIX DE DESSERTS / VIN BOUTEILLE / EAUX MINÉRALES / CAFÉ - 50€ (*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)

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

Menu été (du 19/06 au 22/09)

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

ENTRÉES

3 entrées au choix* selon la carte de la saison (envoyée en PJ)

PLATS

3 plats au choix* selon la carte de la saison (envoyée en PJ)

DESSERTS

3 desserts au choix* selon la carte de la saison (envoyée en PJ)

* Pour la formule buffet Ambassade, vous aurez sur table les 3 entrées, 2 plats chauds (1 poisson, 1 viande et 2 légumes en plat chaud à venir se servir sur un buffet), puis les 3 desserts sur table.

Exemple pour une table de 10 personnes ; vous aurez une part de chaque entrée par personne, idem pour le dessert et vous aurez une part de viande, de poisson et des 2 légumes.

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.