

Dans un cadre verdoyant et agréable,
VOLUBILIS met à votre disposition
4 salons clairs et spacieux
pour organiser vos réunions, formations...

Pour mieux vous satisfaire, découvrez notre choix de séminaires:

SEMINAIRE « TRAVAIL »

Pour optimiser vos réunions de travail, vos formations...

SEMINAIRE « CREATIVITE »

Pour stimuler la réflexion, le brain storming, la création...

SEMINAIRE « STRATEGIE »

Pour travailler les orientations de votre entreprise en toute tranquillité...

SEMINAIRE « A LA CARTE »

Pour personnaliser vos réunions, comités de direction, conseils d'administration...

Choisissez la formule la mieux adaptée à vos besoins... et n'hésitez surtout pas à nous contacter pour de plus amples informations.



wifi
access

SEMINAIRE « TRAVAIL »

*Pour optimiser vos réunions de travail, vos formations...
(à partir de 12 personnes)*

Mise à votre disposition d'un salon particulier

☞ Matériel à votre disposition:

- Un paper board,
- Des feutres,
- Un écran,
- Une salle.
- Un vidéoprojecteur (avec location)

☞ Organisation de la salle à votre convenance.

Votre déjeuner « Travail »

Les menus sont établis préalablement par vos soins à partir des suggestions ci-dessous.
Choix identique pour l'ensemble des convives.

Une entrée au choix:

Terrine de Foies de Volaille à l'Ancienne
Ou Flamiche au Saumon Fumé et Poireaux Confits
Ou Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles
Ou Gratin de Moules au Thon et Câpres

Un plat au choix:

Rôti de Bœuf au Jus Persillé
Ou Viennoise de Lieu Jaune à la Bière
Ou Suprême de Dinde au Velouté de Foie-Gras
Ou Joles de Porc Braisées à l'Estragon

Un dessert au choix:

Amandine aux Poires
Ou Duo de Mousse au Chocolat, Coulis d'Abricots
Ou Ile Flottante aux Amandes Effilées
Ou Tarte Nougat-Pomme Tiède
Ou Crème Brûlée à la vanille

Café et vin compris

Les pauses:

Pour vous permettre de gérer votre rythme de travail, elle est installée à l'arrivée dans la salle de réunion sous forme de buffet et comprend: café, jus d'orange et eau minérale le matin et l'après-midi.

Les pauses supplémentaires sont facturées au prix de la carte (cf. page n° 9).

Nos tarifs:

37 € TTC / personne – (Prix net au: 14/01/2016)

si le nombre de personnes est inférieur à 12, majoration de 10 € / personne
(Comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Travail »)

Possibilité de:

☞ **Séminaire semi-résidentiel: (prix par personne)**

105 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner «Travail », chambre et petit déjeuner buffet.

143 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner «Travail», chambre et petit déjeuner buffet.

☞ **Séminaire résidentiel: (prix par personne)**

123 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner «Travail », chambre, dîner « Etape » et petit-déjeuner buffet.

166 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner «Travail», chambre, dîner « Etape » et petit déjeuner buffet.



SEMINAIRE « CREATIVITE »

*Pour stimuler la réflexion, le brain storming, la création...
(à partir de 10 personnes)*

Mise à votre disposition d'un salon particulier

☞ Matériel à votre disposition:

- Un paper board,
- Des feutres,
- Un écran,
- Une salle.
- Un vidéoprojecteur (avec location)

☞ Organisation de la salle à votre convenance.

Votre déjeuner « Créativité »

Les menus sont établis préalablement par vos soins à partir des suggestions ci-dessous.
Choix identique pour l'ensemble des convives.

Apéritif « Maison »

Une entrée au choix:

Saumon Fumé Gratiné sur Toast et Quelques Feuilles
Ou Feuilleté de Moules et Pétoncles au Curry et poireaux Confits
Ou Jambon de Pays aux Rattes Ecrasées et Herbes Fines
Ou Pressé de Volaille et Foie-Gras à l'Ancienne

Un plat au choix:

Confit de Canard, Bouquetière de Légumes
Ou Escalope de Saumon à la Rhubarbe et Groseilles
Ou Sauté de Veau aux Oignons et Petits Paris
Ou Onglet aux Echalotes Confites

Un dessert au choix:

Tarte des Demoiselles Tatin
Ou Terrine de Crêpes au Grand-Marnier
Ou Mousseline à la Framboise
Ou Délice aux 3 Chocolats

Café et vin compris

Vos pauses:

Elles sont servies en salle de réunion, et installées sous forme de buffet comprenant:

- Le matin : café, thé, jus d'orange, eau minérale, viennoiseries.
- L'après-midi : café, thé, jus d'orange, eau minérale, biscuits maison

Des bouteilles d'eau minérale sont installées sur les tables durant la réunion.

Les pauses supplémentaires sont facturées au prix de la carte (cf. page n° 9).

Nos tarifs:

44€ TTC / personne (Prix net au: 14/01/2016)

si le nombre de personnes est inférieur à 10, majoration de 10 € / personne
(Comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Créativité »)

Possibilité de:

☞ **Séminaire semi-résidentiel: (prix par personne)**

112 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Créativité », chambre et petit déjeuner buffet.

150 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Créativité », chambre et petit déjeuner buffet.

☞ **Séminaire résidentiel: (prix par personne)**

130 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Créativité », chambre, dîner « Etape » et petit déjeuner buffet.

173 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Créativité », chambre, dîner « Etape » et petit déjeuner buffet.

wifi
access

SEMINAIRE « STRATEGIE »

*Pour travailler les orientations de votre entreprise en toute tranquillité...
(à partir de 10 personnes)*

Mise à votre disposition d'un salon particulier

☞ Matériel à votre disposition:

- Un paper board,
- Des feutres,
- Un écran,
- Une salle.
- Un vidéoprojecteur (avec location)

☞ Organisation de la salle à votre convenance.

Votre déjeuner « Stratégie »

Les menus sont établis préalablement par vos soins à partir des suggestions ci-dessous.
Choix identique pour l'ensemble des convives.

Apéritif « Maison »

Une entrée au choix:

Salade Landaise
Ou Saumon Fumé, Mousseline d'Estragon
Ou Feuilleté de Pétoncles et Petits Gris à la Forestière
Ou Mousseline de Crabe aux Avocats

Un plat au choix:

Côte de Veau au Maroilles
Ou Aiguillettes de Filet d'Oie aux Fraises
Ou Tournedos de Saumon à la Crème de Porto
Ou Pavé de Bœuf au Whisky

Fromage:

Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast, et Quelques Feuilles
Ou Assiette de Trois Fromages

Assiette de desserts

Café et vin compris

Vos pauses

Elles sont servies à votre demande par le garçon de salle, au bar, dans votre salle ou dans une autre salle et comprennent:

- Le matin : café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, eau minérale, viennoiseries
- L'après-midi : café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, eau minérale, cookies, biscuits maison.

Des bouteilles d'eau minérale sont installées sur les tables durant la réunion.

Les pauses supplémentaires sont facturées au prix de la carte (cf. page n° 9).

Nos tarifs

52 € TTC / personne (Prix net au: 14/01/2016)

si le nombre de personnes est inférieur à 10, majoration de 10 € / personne
(Comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Stratégie »)

Possibilité de:

☞ **Séminaire semi-résidentiel: (prix par personne)**

120 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Stratégie », chambre et petit déjeuner buffet.

158 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Stratégie », chambre et petit déjeuner buffet.

☞ **Séminaire résidentiel: (prix par personne)**

138 € en chambre double, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Stratégie », chambre, dîner « Etape » et petit déjeuner buffet.

181 € en chambre simple, prix comprenant: location du salon, 2 pauses, déjeuner « Stratégie », chambre, dîner « Etape » et petit déjeuner buffet.



SEMINAIRE « A LA CARTE »

Pour personnaliser vos réunions, comités de direction, conseils d'administration...

Choisissez le salon qui vous convient:

Vous pouvez choisir parmi nos différentes propositions de location de salles:

☞ **Sissi (35 m²)**

- La demi-journée.....140 €
- La journée.....240 €

☞ **Hugonis (80m²)**

- La demi-journée.....230 €
- La journée.....320 €

☞ **Betty (90m²)**

- La demi-journée.....260 €
- La journée.....365 €

☞ **Swany (130 m²)**

- La demi-journée.....370 €
- La journée.....520 €

(Possibilité de moduler les salons Hugonis, Betty et Swany pour former une salle de 300 m²)

☞ **Matériel à votre disposition:**

- Un paper board,
- Des feutres,
- Un vidéoprojecteur (avec location)
- Un écran.
- Une salle.

☞ **Organisation de la salle à votre convenance.**

Votre déjeuner « A la carte »

Les menus sont établis préalablement par vos soins
à partir des possibilités de menus que nous vous proposerons.
N'hésitez pas à nous contacter pour en prendre connaissance.

Personnalisez vos pauses

Nous vous proposons de choisir parmi notre sélection de pauses:

☞ **Pauses « Café »** (5,50 € / personne)

Prises en salle de réunion sous forme de buffets en matinée et dans l'après-midi, elles comprennent: café, jus d'orange, eau minérale.

☞ **« Petites pauses »** (7,50 € / personne)

Les pauses sont servies sous forme de buffet, à votre convenance, en salle de réunion ou dans une autre salle, en matinée et dans l'après-midi. Elles comprennent: café, jus d'orange, eau minérale, viennoiseries le matin, cookies l'après-midi.

☞ **« Pauses Détente »** (8,50 € / personne)

Elles sont servies à la demande de l'organisateur par le garçon de salle (au bar ou dans une autre salle) et comprennent: café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, Vittel, Perrier, viennoiseries le matin, cookies et cakes maison l'après-midi.

☞ **Pauses « Volubilis »** (11,50 € / personne)

Elles sont servies à la demande de l'organisateur par le garçon de salle (au bar ou dans une autre salle) et comprennent: café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de tomate, Coca-Cola, Vittel, Perrier, bière.

Vous sont proposés:

- Le matin: viennoiseries, cakes maison, cookies, corbeille de fruits de saison,
- L'après-midi: mignardises, cakes maison, cookies, corbeille de fruits.

Nos tarifs

Les tarifs sont calculés en fonction de la pause que vous aurez choisie et du menu que vous aurez sélectionné.

Location de salle

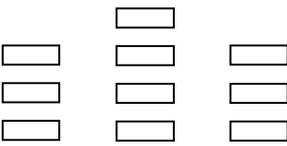
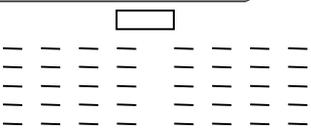
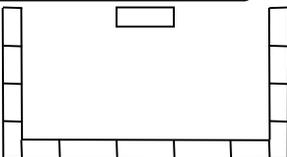
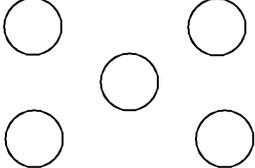
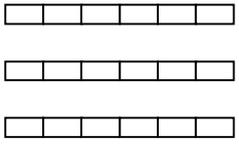
SALONS Tarifs TTC	SISSI	BETTY	SWANY	HUGONIS
		Modulables		
Surface	35 m ²	90 m ²	130 m ²	80 m ²
½ Journée	140 €	260 €	370 €	230 €
Journée	240 €	365 €	520 €	320 €

Location de matériel

Tarifs TTC	½ Journée	Journée
Paper-board	15 €	20 €
Tableau blanc	15 €	20 €
Ecran 1,80 m x 1,80 m	20 €	25 €
Ecran format supérieur	nous consulter	
Estrade 3,00 m(L) x 2,40 m (l) x 0,40 m (h)	350 €	350 €
Micro sans fil	70 €	130 €
Camescope (avec pied)	145 €	160 €
Moniteur TV 105 cm	45 €	60 €
Videoprojecteur	110 €	180 €

wifi
access

Disposition des salles

NOM DES SALONS 	SISSI	BETTY	SWANY	HUGONIS
SURFACES 	35 m ²	90 m ²	130 m ²	80 m ²
		modulables sur 300 m ²		
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block;">1 Style « Classe »</div> 	16	40	70	30
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block;">2 Style « Théâtre »</div> 	35	90	130	80
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block;">3 Style « en U »</div> 	---	24	32	24
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block;">4 Style « Tables Ronde »</div> 	20	48	60	48
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block;">5 Style « Banquet »</div> 	45	80	100	72

TARIF GENERAL HOTEL

☞ **Chambre:** 96 €

☞ **Petit-déjeuner:** 11 €

☞ **Dîner « Etape »:** 23.00 €

Dîner « Etape »

2 formules au choix:

3 Plats au choix

Velouté de Potiron et sa Quiche sans Pâte
ou Terrine de Foie de Volaille Maison, Marmelade
d'Oignons
ou Cassolette de Moules et Bulots au Céleri
ou La Suggestion du Chef

Andouillette de Troyes Rôtie
ou Filet de Lieu Jaune, Sauce Moutarde à l'Ancienne
ou L'Omelette Selon Votre Goût (Jambon, Champignons,
Fromages)
ou Sauté de Biche aux Airelles
ou La Suggestion du Chef

L'Assiette de Fromages
ou
La Tarte Normande Parfumée au Calvados
ou L'Île Flottante au Caramel et Amandes Effilées
ou Le Duo de Mousse au Chocolat sur Coulis d'Abricots
ou Le Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges (ou
nature)
ou La Pomme au Four et sa Gelée de Groseilles
ou La Crème Brûlée à la Vanille
ou Les Sorbets aux Fruits
ou La Suggestion du Chef

2 Plats au choix

Feuilleté de Brandade de Morue, Beurre Monté aux
Olives et Anchois
ou Jambon de Pays et son Œuf Poché au Vin de Buzet,
Vinaigrette de Lentilles du Puy
ou Saumon Fumé par nos Soins et sa Verrine d'Avocats
à la Crème de Citron Vert
ou Pavé de Rumsteck aux Chanterelles
ou Bavette d'Aloyau Poêlée aux Cinq Baies
ou Assiette Mixte (Assortiment de Crudités et Charcuterie)
ou Escalope de Saumon sur Lit de Choucroute, Beurre Blanc
aux Herbes
ou Confit de Canard Maison sur ses Pommes Darfin
ou Dodine de Faisan aux Champignons des Bois
ou Pièce de Bœuf Grillée, Beurre Maître d'Hôtel
ou La Suggestion du Chef

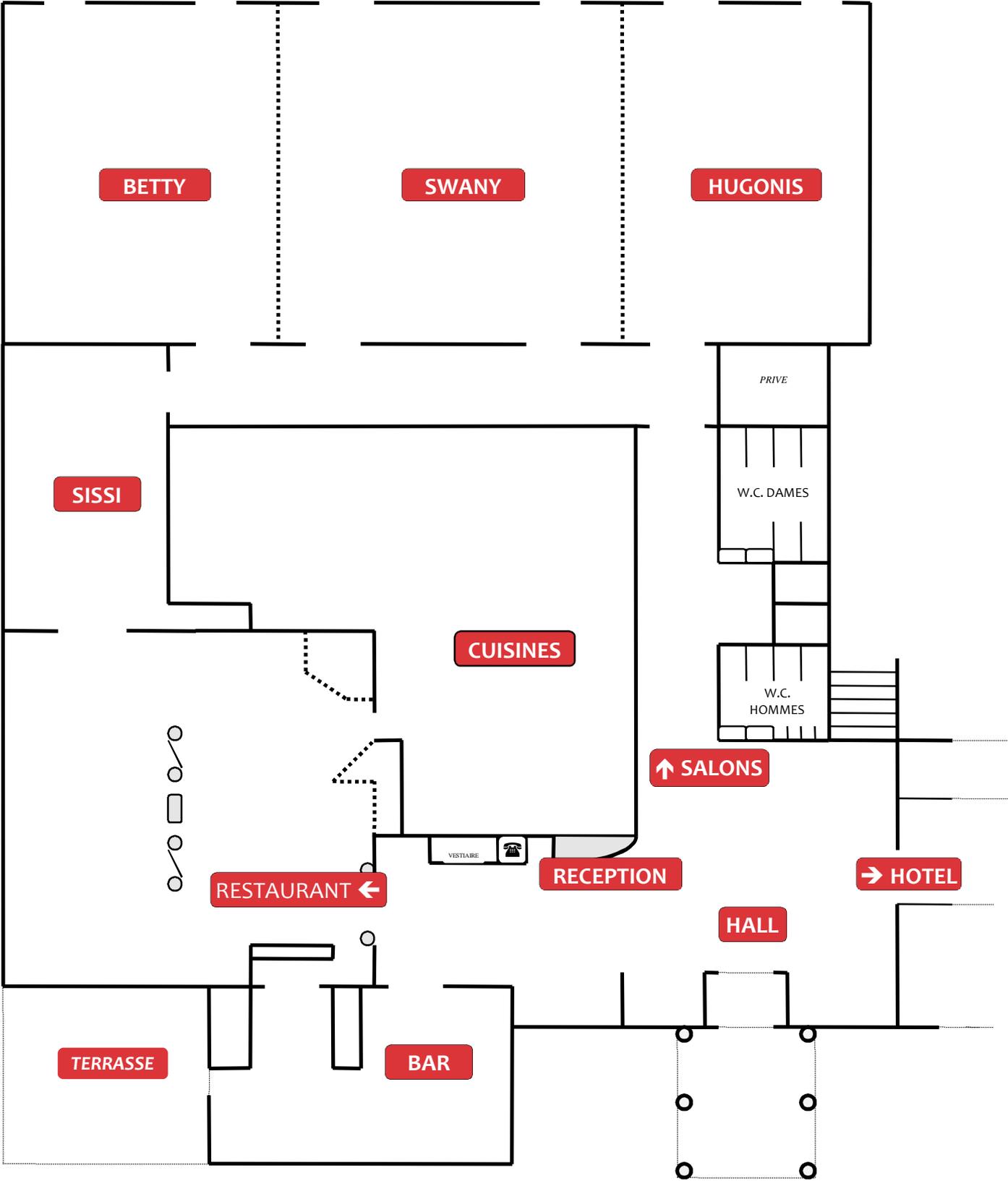
L'Assiette de Fromages
ou
La Tarte Normande Parfumée au Calvados
ou L'Île Flottante au Caramel et Amandes Effilées
ou Le Duo de Mousse au Chocolat sur Coulis d'Abricots
ou Le Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges (ou nature)
ou La Pomme au Four et sa Gelée de Groseilles
ou La Crème Brûlée à la Vanille
ou Les Sorbets aux Fruits
ou La Suggestion du Chef

Boisson comprise: ¼ vin ou bière pression ou ½ eau minérale

Notre Suggestion :

Côtes du Rhône (37.5 cl)	10.50 €
Graves – Ch S. Raymond (75 cl).....	28.00 €
1 ^{ère} Côtes Bordeaux – Ch Jourdan (75 cl).....	20.00 €
Gaillac (75 cl)	14.00 €
Corbières (75cl)	13.50 €
Verre de Graves – Ch S. Raymond (15 cl)	6.50 €


Plan de situation interne



CHECK-LIST SEMINAIRE :

Pour confirmer, merci de nous envoyer cette page au fax : +33.(0)3.27.96.07.41

Société : **Personne à contacter :**
Adresse :
Code Postal : **Ville :**
Téléphone : **Télécopie :** **E-mail :**

Date de la prestation :

- Heure d'arrivée :
- Heure de départ :

Nombre de participants : au repas:.....
à la réunion:.....

Nombre de chambres : Single:.....
Double:.....

Choix de la formule :

- Séminaire « Travail »
- Séminaire « Créativité »
- Séminaire « Stratégie »
- Séminaire « à la Carte »
- Séminaire à la journée
- Séminaire Semi-Résidentiel
- Séminaire Résidentiel
- Chambre Single
- Chambre Double
- Chambre Single
- Chambre Double

Heure du déjeuner : **Heure des pauses :** Matin : Après-midi :

Composition du menu :

- par proposition le jour même (moins de 15 participants)
- par Volubilis
- par l'organisateur
- entrée :
- plat :
- dessert :

Matériel nécessaire :

- Ecran
- Rétroprojecteur
- Projecteur diapos.
- Magnétoscope
- Caméscope
- Micro
- Paper-board Nb :....
- Téléviseur
- Autres :

Disposition de la salle :

- Style « classe »
- Style « théâtre »
- Style « U »
- Style « tables rondes »
- Style « banquet »

Séminaire à la Carte uniquement

Choix des pauses :

- Pause Café
- Petite Pause
- Pause Détente
- Pause Volubilis

Nombre :

Choix de la salle :

- Sissi : (35 m²)
- Hugonis : (80 m²)
- Swany : (130 m²)
- Betty: (90 m²)
-
- à la journée (8h - 18 h)
- ½ journée (8h - 13 h)
- ½ journée (14h - 18 h)

Remarques :

.....
.....
.....
.....
.....

Fait à le

Signature et cachet de l'entreprise :