

Les *S* Ducs restaurant

PRESTATIONS & SERVICES SEMINAIRES








Par notre savoir-faire événementiel professionnel, nous proposons une large gamme d'options pour personnaliser une réception de prestige, un lancement de produit, une conférence de presse, une réunion de travail, un repas d'affaires, un séminaire résidentiel, un événement privé.

Nous trouverons la solution adaptée à votre projet en mettant à disposition les prestations indispensables au bon déroulement de votre manifestation, de la salle de réunion et ses équipements techniques, aux petits déjeuners, déjeuners, cocktails ou dîners.

La privatisation totale du restaurant est également possible.

Confiez à notre équipe le soin de vous organiser un séjour à la carte !

LES DIFFERENTES POSSIBILITES D'AMENAGEMENT DE NOS SALLE ET SALONS

					
<i>Philippe le Bon</i>	20	18	40	30	50
<i>Philippe le Hardi</i>	30	30	50	60	100
<i>Charles Le Téméraire</i>	35	30	70	50	100

1 salle de réunion Philippe Le Bon de 10 à 20 personnes.

1 salon privatif Charles téméraire (1^{er} étage) de 40 places assises, aménageable selon les besoins et pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes pour une réunion de travail.

1 salle de restaurant Philippe le Hardi de 60 places assises pouvant être privatisée.

Les salons et la salle de restaurant sont éclairés à la lumière du jour.

Les équipements mis à disposition, compris dans la location se composent de : accès internet, paperboard, écran, TV.

Tout autre élément technique peut être fourni sur demande et présentation de devis (vidéoprojecteur, rétroprojecteur, micro hf, magnétoscope, sono...)

Les pauses se font soit dans la salle de séminaire, dans le hall du Restaurant ou en terrasse à la belle saison.

LES FORMULES

Formules ½ Journées Séminaires TTC(contenu du menu au gré des saisons)

45 €/pers- 60 €/pers ou 80 €/pers -
incluant location de salle, apéritif*, vin, eau minérale, café.

Formules Journées Séminaires TTC(contenu du menu au gré des saisons)

55 €/pers - 70 €/pers ou 100 €/pers -
incluant location de salle, apéritif*, vin, eau minérale, café.

Formules Séminaires cocktails déjeunatoires ou dînatoires

55 €/pers TTC (12 pièces) – 70 €/pers TTC (18 pièces), incluant champagne à l'arrivée, vin, eau minérale, café.

Prix établis sous réserve de modification.

UNE ÉQUIPE POUR VOUS ACCUEILLIR

Bienvenue dans l'univers du Restaurant les Trois Ducs, où toute notre équipe met à votre service son savoir-faire et son engagement.

Dès votre arrivée, vous serez pris en charge. Notre maison réserve à chaque client un accueil sympathique et souriant, avec une attention particulière à tout séjour, repas d'affaires ou détente.

Notre personnel est là pour vous guider, à votre écoute, il vous orientera, en respectant vos souhaits et vos désirs. Leur préoccupation première est de répondre à vos besoins et attentes, afin que votre séjour soit des plus agréables.

Très proches de leurs collaborateurs, Eric Briones « Le Chef » et sa Femme Sylvie travaillent dans un esprit familial. Vous pourrez le contacter personnellement pour toutes vos demandes, n'hésitez pas à les solliciter.