

# SÉMINAIRES À LA FERME DU VIGNOBLE | SATIGNY

# SÉMINAIRES

---

À LA FERME DU VIGNOBLE | SATIGNY

---

Forfait	3
Menu Estival	4
Menu d'Automne	5
Menu Saveur	6
Petit Buffet Estival	7
Petit Buffet Campagnard	8

---

La dimension de notre entreprise permet de traiter chaque affaire avec Charles ou Gislain Genecand. Ils restent volontiers à votre disposition pour l'étude, l'organisation et le conseil de votre manifestation.

Dans un lieu calme et motivant profitez de notre forfait "séminaire" pour vos réunions.

### Notre forfait séminaire comprend

- > Une pause café du matin: café, croissant, jus d'orange et eaux minérales
- > Le repas de midi (entrée, plat du jour, dessert, café)
- > Les boissons sans alcool (eaux minérales gazeuse et non gazeuse)
- > Le vin blanc et le vin rouge genevois servis en channe
- > Le personnel de service de 8h00 à 17h00
- > La location de la salle de conférence en formation cinéma (maxi 100 personnes) et de la salle à manger (séparée) de 9h00 à 16h30
- > Le parking gratuit pour 80 véhicules
- > Ecran de projection et flip-chart

<b>De 81 à 100 personnes</b>	Par personne	70.90
<b>De 51 à 80 personnes</b>	Par personne	80.–
<b>De 31 à 50 personnes</b>	Par personne	90.–
<b>De 21 à 30 personnes</b>	Par personne	105.–
<b>De 10 à 20 personnes</b>	Par personne	125.–

Pause café supplémentaire (café, corbeille de fruits, viennoiserie, cake)	Par personne	6.–
Supplément Menu Saveur	Par personne	10.–

## MENU ESTIVAL

- > Tartine de chèvre frais et pistou sur lit de roquette
  
  - ou** Flan de tomate à l'estragon  
Coulis de cresson aux petits croûtons
  
  - ou** Tian de légumes à la provençale  
Concassé de tomates au basilic
- 
- > Gigot d'agneau à la provençale
  
  - ou** Epaule de veau aux zestes d'orange
  
  - > Demi-lune de polenta aux graines de pavot  
Tronçons de courgettes grillées à l'huile d'olive
- 
- > Cupidon (Bavarois chocolat et pistache, biscuit à la noisette)
  
  - ou** Trilogie de melon au Porto

## MENU D'AUTOMNE

- > Terrine de pot-au-feu, flan de céleri-pomme  
Vinaigrette façon Gribiche
  - ou** Roulade aux Gruyère & champignons  
Sauce au vin rouge
  - ou** Pâté en croûte à l'ancienne  
Rémoulade de céleri & salade russe
- 
- > Braisé de bœuf au jus  
Gratin dauphinois  
Carottes Vichy
  - ou** Saumon poêlé sur lit de poireaux, sauce au bacon  
Riz safrané
  - ou** Poulet aux endives façon Troisgros  
Pommes safranées
- 
- > Bavaois  
Coulis de fruits
  - ou** Strudel aux pommes  
Crème à la vanille

## MENU SAVEUR

- > Terrine aux cèpes séchés et artichauts, salade de mesclun
  - ou** Marbré aux avocats et crevettes, huile de basilic
  - ou** Raviole de saumon Gravelachs  
Aux baies roses & coriandre sur lit de mesclun
  - ou** Confident au crabe de Madagascar & Serpolet,  
Sauce vierge à l'huile d'olive
  - ou** Fricassée de champignons des bois  
Fleur de brick
  - ou** Terrine de lapereau aux carottes  
Confit d'oignons rouges
  - ou** Rillettes de canard à la Médocaine & Chutney de fenouil
- 
- > Filet mignon de porc à la badiane & au thé noir
  - ou** Désossé de cuisse de pintade à l'estragon
  - ou** Grenadin de veau au jambon cru et chanterelles
- > Pomme mousseline au cresson  
Barigoule aux artichauts et petits légumes (en été)
  - ou** Timbale de côtes de bette au Mascarpone et pignons de pin
- 
- > Dacquoise aux fruits des bois  
Coulis de fruits rouges
  - ou** Mousse Normande au caramel & pommes flambées  
Crème vanille

## PETIT BUFFET ESTIVAL

Tout est dressé sur plat et prêt à être dégusté.

- > Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
  - > Terrine de légumes à la provençale
  - > Feuilles de vignes à la Grecque
  - > Beignets d'aubergine au basilic
  - > Jambon cru & melon (en saison)
  - > Salami tipo milano
  - > Vitello tonato
  - > Tortillas
- 
- > Quatre salades de saison
- 
- > Assortiment de trois fromages
  - > Pain paysan, flûtes & beurre
- 
- > Panna Cotta à la fleur d'oranger

## PETIT BUFFET CAMPAGNARD

Tout est dressé sur plat et prêt à être dégusté.

- > Saucisson de bœuf fumé de l'Oberland
  - > Pâté en croûte à l'ancienne\*
  - > Terrine de campagne\*
  - > Saucisson feuilleté\*
  - > Jambon saumoné\*
- 

- > Terrine de légumes pot-au-feu
  - > Roulade au Gruyère & champignons
  - > Tarte aux poireaux
  - > Œufs Mimosa
- 

- > Quatre salades de saison
- 

- > Assortiment de trois fromages
  - > Pain paysan, flûtes & beurre
- 

- > Tarte aux fruits de saison
- 

\* Charcuteries élaborées par nos soins