



Séminaire Commercial

Journée

Année 2016

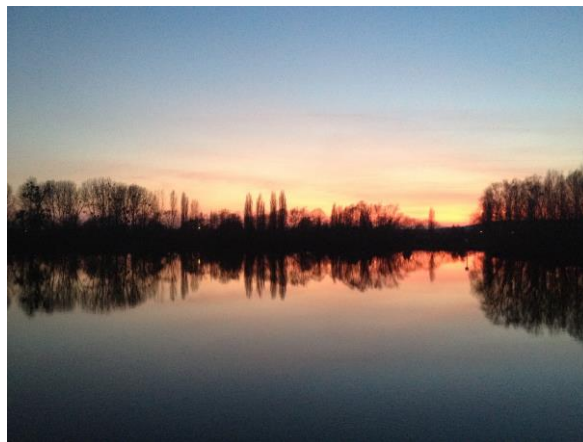


Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 - chaineor@orange.fr
www.hotel-lachainedor.com



PROGRAMME TYPE
(A confirmer par vos soins)

8h00	Arrivée des participants Café d'accueil
8h30 - 10h30	Séance de travail en Salle Normande
10h30 - 10h45	Pause Café en Salle Normande
10h45 - 12h00	Séance de travail en Salle Normande
12h30 - 14h00	Apéritif en salle de restaurant Déjeuner en salle de restaurant
14h00 - 15h30	Séance de travail en Salle Normande
15h30 - 15h45	Pause Café en Salle Normande
15h45 - 18h00	Séance de travail en Salle Normande
18h30	Départ des participants





CAFE D'ACCUEIL

(Vers 8h00 - Lieu : Salle Normande ou Salle de restaurant)

Boissons chaudes : thé, café, chocolat
Jus de fruits : jus d'orange et jus de pamplemousse
Cake Maison

SEANCE DE TRAVAIL

De 8h30 à 18h00 - Lieu : Salle Normande

SEANCE DE TRAVAIL

Aménagement de la salle en mode théâtre, ou agencement en U ou en rectangle selon votre demande et en fonction du nombre de participants.

Matériel à votre disposition sans supplément :

- grand écran rétractable avec télécommande
- vidéo projecteur
- paper board
- papier, stylos
- eau plate

La salle dispose d'une connexion Wi-Fi.



PAUSE CAFE

Prestation type « Pause Café » comprenant :

Boissons chaudes : thé, café, chocolat

Jus de fruits : jus d'orange et jus de pamplemousse

Cake Maison

La Pause Café peut se faire sur la terrasse en bord de Seine si le temps le permet.

2 pauses café sont prévues, une le matin, et une le soir.

Les horaires des pause-café seront précisés par le client, en fonction du planning de travail prévu dans la journée.





APERITIF AVANT LE DEJEUNER

Vers 12h30 - Lieu : Terrasse en bord de Seine ou Salle de restaurant

Au choix parmi :

- Kir Normand
- Cocktail Chaîne d'Or (Pommeau, Cidre, Grand Marnier)

Et bien entendu boissons sans alcool :

- Cocktail de fruits
- Sodas
- Eaux

Accompagné de feuilletés Maison





DEJEUNER

(Vers 13h00 - Lieu : Salle de restaurant)

Menu de Groupes « Bord de Seine »

Prix par personne, sur une base de 20 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 30.00 €uros TTC par personne - Tarif valable jusqu'au 30/12/2016

Apéritif Kir Normand et ses Feuilletés



Carpaccio de Saumon à l'Aneth

Ou

Royale de Foie Gras aux Champignons du Moment



Suprême de Poulet Fermier, Ecrasé de Charlottes aux Olives Noires

Ou

Risotto de Lieu au Chorizo



Fondant au Chocolat Noir 55%

Ou

Tarte Bourdaloue (Paires et Crème d'Amandes)

**Menu comprenant Apéritif Kir Normand, entrée, plat, dessert,
¼ de vin rouge par personne, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture
au plus tard 48 heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.



Menu de Groupes « Château Gaillard »

Prix par personne, sur une base de 20 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 39.00 €uros TTC par personne - Tarif valable jusqu'au 30/12/2016

Apéritif Chaîne d'Or et ses Feuilletés
(Pommeau, Cidre et Grand Marnier)



Tartare aux Deux Saumons, Rémoulade de Pomme Verte
Ou

Médailon de Foie Gras Mi-Cuit au Romarin



Magret de Canard et Poêlée de Champignons du Moment
Ou

Tournedos de Cabillaud, Confit de Courgettes et Fenouil



Assiette de Deux Fromages Normands et Jeunes Pousses de Salade



Entremets Poires et Chocolat
Ou

Fraisier / Framboisier / Poirier (en fonction de la saison)

**Menu comprenant Apéritif Maison, entrée, plat, fromage, dessert,
vin rouge, vin blanc, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture
au plus tard 48 heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 - chaineor@orange.fr
www.hotel-lachainedor.com



Devis de prestation
Séminaire type - journée
Année 2016

Lieu : Hôtel, Salle Normande (salle privée et réservée à votre séminaire)
et salle de restaurant

Café d'Accueil : 6,00 € par personne
Tarif Corporate

Séminaire :
Location de salle 200,00 € pour la journée
Pause Café 6,00 € par personne

Déjeuner :
Apéritif : inclus dans le forfait du Menu
Menu Bord de Seine 30,00 € par personne

Ce menu comprend entrée, plat, dessert,
Eaux, vin rouge ou vin blanc, café, thé

Menu Château Gaillard 39,00 € par personne

Ce menu comprend entrée, plat, fromage, dessert,
Eaux, vin rouge, vin blanc, café, thé

Ces tarifs s'entendent TTC.

**Proposition uniquement valable en fonction des disponibilités de notre
planning**



CONDITIONS DE VENTE

Le nombre approximatif de clients est à préciser au moins une semaine à l'avance et le nombre définitif de clients est à préciser au plus tard 24 heures avant la date de la prestation.

Le choix du menu est à préciser au moins 15 jours avant la date de la prestation afin d'assurer la commande des matières premières auprès de nos fournisseurs.

Au cas où ce chiffre varierait de +/- 20%, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de facturer 75% de cette variation au client.

Tout régime particulier ou toute allergie pour un des convives doivent être précisés au moins une semaine à l'avance.

Conditions de facturation : 30% du solde à la commande et règlement du solde à réception de la facture.

Nos conditions de réservation sont les suivantes :

Toute réservation doit être garantie par le client soit par un chèque de réservation équivalent à 30% de la prestation globale, soit par les coordonnées de carte bancaire. Ces éléments ne sont pas débités mais conservés par l'établissement en garantie de la réservation.

Conditions d'annulation : Aucune pénalité ne sera appliquée si l'annulation intervient au minimum 8 jours avant la date de la manifestation.

Pénalité correspondant à 30% du montant global de la réservation si l'annulation intervient à moins de 72 heures de la date de la prestation. Dans le cas de réservations de chambres à l'hôtel, pour 5 chambres et plus, la pénalité correspond à 50% du montant global de la prestation si l'annulation des chambres intervient à moins de 7 jours de la date de la prestation. Dans le cas de la non-présentation à l'hôtel ou au restaurant (No-Show), 100% du montant total du séjour incluant l'ensemble des prestations achetées lors de la réservation sont facturées.

En cas de force majeure, la Chaîne d'or se propose de négocier avec le client un accord ne pénalisant pas les deux parties.

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 - chaineor@orange.fr
www.hotel-lachainedor.com