



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Séminaire Saint Lazare

2010






Un lieu exceptionnel pour réussir vos séminaires





HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Nos salles

Les salons	Surface en m2					
Epaux	55	20	25	40	-	-
Bourdonnaye	145	25	70	90	-	-
Chapelle	257	-	110	-	100	250
St Lazare	160	-	-	-	140	200
Bourbon	220	60	100	100	-	-
Bas Dortoir	528	80	-	-	200	250
Grand Réfectoire	460	-	-	350	500	700
Haut Dortoir	634	-	-	400	-	-
Hersende	69	20	25	40	-	-
Pétronille	105	50	55	65	-	-

Salles à disposition à l'hôtel

- La Bourdonnaye
- Les Epaux
- La Chapelle
- Le saint Lazare

Salles à disposition à l'Abbaye

- Le Bas Dortoir
- Le Haut Dortoir
- Le Grand Réfectoire
- Bourbon
- Hersende
- Pétronille

Equipements

Toutes nos salles sont équipées de :

- Rétroprojecteur
- Vidéoprojecteur
- Ecran
- Paperboards
- Sets d'écriture
- Business corner à disposition proche de la réception
- Accès internet avec wifi pour les salles suivantes : Les Epaux, La Bourdonnaye, Le Haut Dortoir, Bourbon
- Différents aménagements possibles : classe, théâtre (chaises simples ou tablettes) U ou rectangle



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Tarifs 2009/2010 HT

Basse saison Janvier, novembre, décembre			Mi-saison Mars, avril, août			Haute saison Mai, juin, juillet, septembre, octobre		
	HT	TTC		HT	TTC		HT	TTC
Journée d'étude	45,33 €	49,00 €	Journée d'étude	46,16 €	50,00 €	Journée d'étude	47,84 €	52,00 €
<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	105,88 € 86,92 €	113,00 € 93,00 €	<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	115,36 € 96,40 €	123,00 € 103,00 €	<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	126,51 € 107,55 €	135,00 € 115,00 €
<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	136,60 € 117,64 €	146,00 € 126,00 €	<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	145,97 € 127,12 €	156,00 € 136,00 €	<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	157,23 € 138,27 €	168,00 € 148,00 €

Sur classement en chambre Grande Tradition 14.22 € HT (15.00 € TTC) peignoir,
Boissons (sans alcool) de bienvenue dans le mini bar

Journée d'étude

Service d'une pause café le matin et l'après-midi, l'occupation d'une salle de travail équipée d'un rétroprojecteur, écran, paperboard, sets d'écriture, eau et verres sur table, déjeuner avec vins, eau et café compris.

Forfait Résidentiel

Service d'une pause « Traditionnelle » le matin et l'après-midi, l'occupation d'une salle de travail équipée d'un rétroprojecteur, écran, paperboard, sets d'écriture, eau et verres sur table, déjeuner et dîner avec vins, eau et café compris, l'hébergement et petit-déjeuner buffet.

Option

Pause permanente : 6.16 € HT (6,50 € TTC) par personne, café, thé, jus d'orange et pamplemousse, eaux minérales plate et gazeuse, soda, bière, corbeille de fruits, gâteaux

Café d'Accueil : 6.16 € HT (6.50 € TTC) par personne café, thé, jus d'orange, eau minérale, mini viennoiseries

Buffet séminaire : Supplément de 4.74 € HT (5.00 € TTC) par personne

Droit d'entrée au monument historique (hors visites nocturnes et guides) : 1.52 € exo par séjour

Accueil dans les chambres

Décoration Florale

Coffret, panier gourmand, sur le thème « Autour des vins de Loire »

Cadeau sélectionné dans la boutique de l'Abbaye Royale de Fontevraud



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Les apéritifs

Kir au vin blanc de Saumur	2.70 € HT 3.10 € TTC
Flûte de Saumur brut	3.96 € HT 4.60 € TTC
Kir au Saumur brut	4.46 € HT 5.20 € TTC
Cocktail de l'abbaye	5.30 € HT 6.20 € TTC
Flûte de Champagne	8.31 € HT 9.80 € TTC
Cocktail de fruits (sans alcool)	3.54 € HT 4.10 € TTC
Carafe de jus de fruits	3.41 € HT 3.60 € TTC

Ces apéritifs sont tous accompagnés de feuilletés chauds, pistaches et « peppardew » au chèvre

 Découverte du coteau du Layon 7.23 € HT
8.00 € TTC

Ce vin moelleux est accompagné de toasts de fromage de chèvre, bleu ou fourme d'Ambert et rillettes tourangelles

 Découverte du Saumur Brut 13.44 € HT
15.00 € TTC

(Durée 30 minutes, base 1 bouteille pour 5 personnes)

Découverte du Saumur Brut : blanc et rosé, accompagné de trois canapés variés, trois feuilletés chauds, pistaches et « peppardew » au chèvre

 Méthodes traditionnelles et Champagne

Bouteille de Saumur brut à partir	18.39 € HT 22.00 € TTC
Bouteille de Crémant de Loire	19.23 € HT 23.00 € TTC
Bouteille de Champagne <i>Drappier</i>	48.49 € HT 58.00 € TTC
Bouteille de Champagne <i>Billecard Salmon</i>	54.35 € HT 65.00 € TTC
Forfait : feuilleté chauds pistaches et « peppardew » au chèvre (Par personne)	2.31 € HT 2.50 € TTC



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu séminaire

Formule Printemps – Eté 2009 Du 1^{er} avril au 15 septembre

Entrées

- Carpaccio de lotte et saumon marinés au citron vert
Huile de pistache torréfiée et Gressin
- Soupe de tomate glacée au basilic, billes de mozzarella « Buffalo »
Tuile au parmesan
- Feuilleté chaud de chèvre aux cinq épices, salade de saison, balsamique réduit
- Sphère de jambon vendéen et d'agrumes
Vinaigrette acidulée aux cerneaux de noix
- Tartare de légumes niçois, focaccia aux graines de pavot

Plats chauds (viandes ou poissons)

- Papillote de cabillaud, Saint- jacques et écrevisses au Porto
Légumes tournés au beurre salé
- Filets de rouget justes saisis au four, Tatin de légumes à la Provençale
Emulsion au curry
- Aiguillettes de bar poêlées sur une fondue de poireaux
Beurre monté au paprika
- Poitrine de veau cuite en basse température au miel d'acacia et gingembre
- Joue de bœuf braisée à l'ail confit, tagliatelles de légumes de saison
- Suprême de pintade rôti, quenelle de fruits du mendiant
Sauce pomme « Pink Lady »

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume et d'un féculent

Desserts

- Velouté de chocolat noir parfumé à la framboise, crème Chantilly mentholée
- Entremets praliné croquant, sauce à l'amande douce
- Crumble aux fruits de saison accompagné de son sorbet
- Gros macaron à la pistache, mousse légère exotique
- Tiramisu « A notre manière », verrine au café

Comprenant : ½ bouteille de vin par personne, eau de source et café

Tous nos menus proposés le midi sont sans fromage ou avec un supplément de 2,50 €

Pour le dîner, le fromage est inclus soit en plateau ou à l'assiette




Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives, au plus tard 15 jours avant la prestation



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Buffets Affaires 2009

Base 25 personnes

 <u>Buffet n° 1</u>	 <u>Buffet n° 2</u>	 <u>Buffet n° 3</u>
Terrine campagnarde Tomates et mozzarella au basilic Salade de crudités variées Salade de penne et crevettes Terrine du pêcheur, sauce légère	Salade de fêta, tomates et olives Plateau de charcuterie Terrine de légumes aux herbes fraîches Salade niçoise Champignons farcis au fromage de chèvre frais	Salade paysanne Légume à la grecque Taboulé à l'oriental Panier de crudités Salade aux fruits de mer
<u>Plat chaud</u> Emincé de volaille au curry rouge, riz façon créole Assortiment de fromages Salade verte Corbeille de fruits Salade de fruits frais Mousse au chocolat Tarte aux pommes Paris Brest	<u>Plat chaud</u> Escalope de saumon cuit vapeur Tagliatelles fraîches, crème à l'estragon Assortiment de fromages Salade verte Corbeille de fruits Salade de fruits frais Tarte au citron Eclairs au café et au chocolat	<u>Plat chaud</u> Navarin d'agneau aux olives vertes Pommes fondantes et petits pois Assortiment de fromages Salade verte Corbeille de fruits Salade de fruits frais Moelleux au chocolat Compote de pommes Mousseline tropézienne

Comprenant : 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge par personne, eau de source et café

Tous nos buffets sont accompagnés de crus régionaux sélectionnés et d'appellation d'origine contrôlée

**Le menu doit être choisi au plus tard 15 jours avant la prestation
Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives**



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Pour vos soirées de gala...

Menu Médiéval 44.88 € HT (49.00 € TTC)

Fouasses et Rillettes

En accompagnement de votre verre de Coteau du Layon
Servi à table



Pastés, Tourtes et Tartes

Pasté de canars et d'oyes au jambon



Rots de chair

Pièce de pourceau rotie à la canelle et muscade
Sauce au vin



Porées et légumes

Composte de navets
Porée verte
Grains d'orge et blé au lard et aus



Fromaiges et laictues

Sainte Maure de Touraine et Brie de Meaux



Issues et entremets

Gateau de crespes
Crème de povres, miel et epices



Café

Le Saumur Champigny vous sera servi à discrétion



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

*Anthony Vaillant, Chef de cuisine,
Vous propose pour votre repas de gala*

Mise en bouche

Gaspacho « Andalou », flûte de sésame	1.42 € HT 1.50 € TTC
Queues de crevettes sautées, tartare de courgettes	1.89 € HT 2.00 € TTC
Aiguillettes de magret fumé, tomates confites	2.08 € HT 2.20 € TTC

Entrées froides et chaudes

Marbré aux deux poissons, mélange d'herbes, sauce au pistou	7.58 € HT 8.00 € TTC
Carpaccio de saumon et sa tartine de pain fusette aux courgettes	10.42 € HT 11.00 € TTC
Délice de crabe aux agrumes, verrine de gaspacho, mesclun niçois	11.37 € HT 12.00 € TTC
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney au gré des saisons et brioche toastée	13.27 € HT 14.00 € TTC
Croustillant de foie gras de canard mi-cuit au Layon, balsamique réduit et saladine	17.06 € HT 18.00 € TTC
Brochette de noix de Saint Jacques sur une julienne de légumes croquants à l'huile de vanille Bourbon	18.00 € HT 19.00 € TTC

Menu unique pour l'ensemble des convives



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Poissons

Filets de rouget barbet juste saisis, sa tarte fine au fenouil, émulsion de citron jaune	17.06 € HT 18.00 € TTC
Aiguillettes de bar cuit sur peau, compotée niçoise, vinaigrette aux herbes du jardin	19.90 € HT 21.00 € TTC
Pavé de sandre à la peau croustillante, fondue de poireaux, Beurre blanc Nantais	23.69 € HT 25.00 € TTC

Viandes

Suprême de volaille poêlé, sauté de pommes de terre et pleurotes, sauce au Saumur	13.27 € HT 14.00 € TTC
Magret de canard rôti, galette d'aubergine, courgettes à la provençale, jus miellé	15.16 € HT 16.00 € TTC
Demi-selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse aux petits légumes de saison Sauce au romarin	22.74 € HT 24.00 € TTC
Filet de bœuf à la Plancha, pommes de terre façon Darphin, échalote confite	21.80 € HT 23.00 € TTC

Fromages (Accompagnés de pain aux noix)

Sélection de fromages affinés (Ste Maure de Touraine, pont l'évêque, reblochon), méli-mélo de salades de saison	4.73 € HT 5.00 € TTC
Sélection de 3 fromages affinés selon votre choix, méli-mélo de salades de saison	7.58 € HT 8.00 € TTC
Buffet de fromages affinés de nos régions, panaché de salade, Fruits du mendiant et variation de pains	10.42 € HT 11.00 € TTC

Menu unique pour l'ensemble des convives



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Gourmandises (Dessert à l'assiette ou grande pièce, hors décoration spécifique)

Mangue Passion <i>(Mousse mangue et passion, gelée de fruit rouge sur un biscuit Joconde)</i>	5.68 € HT 8.00 € TTC
Corsé au chocolat amer <i>(Mousse au chocolat amer / caramel, biscuit et chocolat noir extra bitter)</i>	7.58 € HT 8.00 € TTC
Concerto praliné <i>(Mousse chocolat, salpicon de poires et crème brûlée)</i>	7.58 € HT 8.00 € TTC
Mille-feuille carmin <i>(Entremets léger à la pistache, coulis de griotte gélifié et mousse de chocolat blanc)</i>	7.58 € HT 8.00 € TTC
Plantagenet <i>(Mousse vanille Cointreau, griotte et praliné sur glaçage chocolat au lait)</i>	7.58 € HT 8.00 € TTC
Fraisier et framboisier (suivant la saison) <i>(Biscuits à la cuillère, fraises ou framboises et crème au beurre)</i>	8.53 € HT 9.00 € TTC
Macaronade de fraises (suivant la saison) <i>(Mousse vanille au riz à l'impératrice sur biscuit macaron et fraises)</i>	9.47 € HT 10.00 € TTC
Pièce montée, au parfum de votre choix (base 3 choux) <i>(Possibilité de présentation d'une pièce montée de 150 choux maximum)</i>	10.42 € HT 11.00 € TTC
Assiette gourmande (2 demi-portions au choix)	10.42 € HT 11.00 € TTC
Buffet de desserts (base 3 desserts au choix) <i>(Accompagné de crème anglaise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly, corbeille de fruits, salade de fruits et mousse)</i>	13.29 € HT 14.00 € TTC

Options

Granité à votre goût	1.89 € HT 2.00 € TTC
Trou normand (Sorbet et alcool de votre choix)	2.36 € HT 2.50 € TTC

Menu unique pour l'ensemble des convives



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Forfaits boissons

<u>Forfait N° 1 : Boissons incluses</u> (50 cl de vin par personne)	12.88 € HT
Saumur blanc (1 bouteille pour 6)	15.00 € TTC
Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<u>Forfait N° 2 : Boissons incluses</u> (50 cl de vin par personne)	14.55 € HT
Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	17.00 € TTC
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige servie au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<u>Forfait N° 3 : Boissons incluses</u> (50 cl par personne)	17.06 € HT
Saumur Blanc ou Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	19.00 € TTC
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<u>Forfait N° 4 : Boissons incluses</u> (62,5cl bouteille par personne)	22.09 € HT
Vin blanc moelleux : Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	26.00 € TTC
Vouvray ou Pouilly fumé (1 bouteille pour 6)	
Chinon ou St Nicolas de Bourgueil (1 bouteille pour 3)	
Flûte de champagne Drappier au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	

Option « Champagne » à la place du crémant pour les forfaits 1,2 et 3 pour un supplément de 3.34 € HT (4.00 € TTC)

Possibilité de proposer des vins d'autres régions (Beaujolais, Bourgogne, etc.)

Droit de bouchon : Pour les Crémants ou autres méthodes traditionnelles apportés par vos soins pour le dessert ou la soirée dansante : 4.18 € HT (5.00 € TTC) par bouteille et 5.85 € HT (7.00 € TTC) par magnum.



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Personnalisez votre séminaire

*Demandez nos fiches
personnalisées
pour animer votre séminaire*



- **Activités culturelles** : Découvrez l'abbaye comme vous ne l'avez jamais vu
- **Activités sportives** : VTT, canoë, boules de fort et bien d'autres, vous attendent
- **Soirée médiévale** : Dans un décor unique, venez goûter aux saveurs de l'époque
- **Animations et soirées musicales**
- **Sur les routes des vins** : Apprenez et amusez vous, en découvrant une des fiertés de notre région

Nos partenaires

Taxi :

- Fontevraud l'Abbaye : « Taxi Esnault » - Tél : 02 41 38 14 11
- Fontevraud l'Abbaye : « Taxi Handi » - Tél : 02 41 40 36 97

Photographe :

- Beaufort en vallée : « Photo Choplain » - Tél : 02 41 57 46 22
- Candes St Martin : « Méaille Patricia » - Tél : 06 81 64 73 43 www.patriciameaille.com

Location sonorisation :

- « LAM animation » - Tél : 02 41 67 12 78 www.lam-musique.com
- « Société Vaugeois » - Tél : 02 47 77 11 11

Orchestre :

- « Philippe Lebel » - Tél : 02 47 42 64 64 ou 06 08 18 98 11 (www.philippelebel.com)
- « Peter Oumi » - Tél : 02 41 39 55 55 ou 06 08 71 18 14
- « Eddy Warnel » - Tél : 02 47 30 39 57

Fleuriste :

- Villebernier : « Fleurs Champion » Tél : 02 41 51 19 94
- Saumur : « Flore et sens » - Tél : 02 41 50 88 68

Pour toutes autres animations, nous avons d'autres partenaires, veuillez prendre contact avec notre service commercial



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Situation et accès

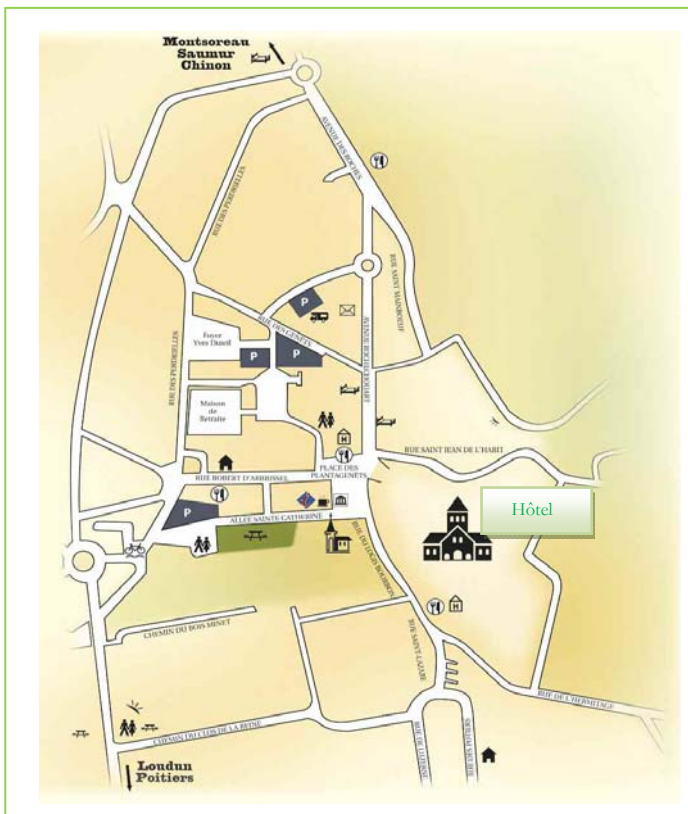
Fontevraud l'Abbaye est situé à :

- 300 km de Paris
- 170 km de Nantes
- 60 km d'Angers
- 60 km de Tours
- 17 km de Saumur

Depuis Angers, Tours : Autoroutes A10, A11, A85

Depuis Paris : Autoroute A10 ; sortie 24, Chinon – Langeais
Port Boulet – Montsoreau – Fontevraud

Gares : TGV Tours avec transfert – Angers – Saumur
(2 heures de Paris)



L'hôtel de l'Abbaye Royale de Fontevraud
Rue Saint Jean de l'Habit BP 14
49590 Fontevraud l'Abbaye



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Conditions générales de vente

Réservation et acompte

Toute demande de réservation acceptée sera donnée avec une date d'option. La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après versement d'un acompte représentant 50% du montant de la prestation.

Horaires de service

Le service est compris entre 12H et 13H45 pour les déjeuners et entre 19H et 21H45 pour les dîners. En cas de dépassement, il sera facturé un forfait personnel.

Garantie des couverts

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé par écrit au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. En cas de défection, ce nombre sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation. En cas d'absence de précision de la part du client 72h avant la manifestation, il sera retenu le nombre de couverts initialement commandés. Si le nombre de couverts servis s'avère plus important que le nombre de couverts commandés, il sera facturé le nombre réel de couverts servis.

Assurances

Dans le cas d'annulation par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

Annulation plus de 60 jours avant la prestation	pas de frais d'annulation
Annulation entre 60 et 30 jours avant la prestation	30% du montant total
Annulation entre 30 et 8 jours	50% du montant total
Annulation moins de 8 jours avant la prestation	100% du montant total

Réclamation

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à dans un délai de 8 jours maximum après la manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents. Les tarifs comprennent la mise à disposition des salles du Prieuré St Lazare : Capitulaire, salon St Lazare (sauf demande de privatisation), Cloître.

Le client

Déclare avoir pris connaissance et accepter les conditions générales de ventes

Nom du signataire :

Fait à :

Le :

Signature(s) : précédées(s) de la mention « lu et approuvé, bon pour acceptation »

L'hôtel

Nom du signataire

Fait à :

Le :

Cachet :

A la signature du contrat, les conditions générales de vente sont dès lors implicitement considérées comme acceptées (même non retournées ou non signées)



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD