



OFFRE RESTAURATION SÉMINAIRE

Enjoy every moment

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



SOMMAIRE

[Nos forfaits](#)

[Nos pauses](#)

[Nos menus](#)

[Nos buffets](#)

[Nos cocktails](#)

[Nos paniers repas](#)

[Nos plateaux repas](#)

[Nos boissons](#)

[Nos apéritifs](#)

[Complément](#)



LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS FORFAITS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

NOS FORFAITS*

JOURNÉE D'ÉTUDE « DAUPHINE »

Location du salon de 8h à 18h équipé d'un vidéoprojecteur et d'un écran

Accueil café

Pause Le Louis dans la matinée

Déjeuner 2 plats (eaux et café inclus)

Pause Le Louis dans l'après-midi

1/2 journée (incluant une pause permanente) : salon à disposition de 8h à 12h ou de 14h à 18h

JOURNÉE D'ÉTUDE « PRINCIÈRE »

Location du salon de 8h à 18h équipé d'un vidéoprojecteur et d'un écran

Accueil café

Pause Le Louis dans la matinée

Déjeuner 3 plats (eaux et café inclus)

Pause Le Louis dans l'après-midi

1/2 journée (incluant une pause permanente) : salon à disposition de 8h à 12h ou de 14h à 18h

JOURNÉE D'ÉTUDE « ROYALE »

Location du salon de 8h à 18h équipé d'un vidéoprojecteur et d'un écran

Accueil Royal

Pause à thème dans la matinée

Déjeuner 3 plats premium (eaux et café inclus)

Pause à thème dans l'après-midi

1/2 journée (incluant une pause permanente) : salon à disposition de 8h à 12h ou de 14h à 18h



*A partir de 10 personnes

NOS FORFAITS*

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES

Incluant la location du salon de 7h à 11h

Vidéoprojecteur et écran

Petit-déjeuner continental: *café Illy, thé Dammann, jus de fruits pressés, eaux purifiées, viennoiseries, pain, yaourts et fruits frais*

SOIRÉE D'ÉTUDE

Location du salon de 19h30 à 22h

Vidéoprojecteur et écran

Cocktail dînatoire : *12 canapés salés et sucrés par personne au choix du Chef, une bouteille de vin pour 4 personnes, eaux purifiées, café Illy et thé Dammann*

*A partir de 10 personnes



M
GALLERY
HOTEL
COLLECTION

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS PAUSES



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS ACCUEILS CAFÉ

ACCUEIL CAFÉ

Boissons chaudes

Café Illy
Thé Dammann

Jus de fruits

Jus de fruits vitaminé (matin)
Jus de fruits antioxydant (après-midi)

Eaux purifiées

ACCUEIL ROYAL

Boissons chaudes

Café Illy
Thé Dammann

Jus de fruits

Jus de fruits vitaminé (matin)
Jus de fruits antioxydant (après-midi)

Eaux purifiées

Viennoiseries et fruits frais

NOTRE PAUSE

PAUSE LE LOUIS

Boissons chaudes

Café Illy

Thé Dammann

Jus de fruits

Jus de fruits vitaminé (matin)

Jus de fruits antioxydant (après-midi)

Eaux purifiées

Matin : viennoiseries et fruits frais

Après-midi : assortiment sucré et fruits frais

**Inclus dans les forfaits journée d'étude « Princière » et « Dauphine »*



NOS PAUSES À THÈMES

Inclus dans le forfait journée d'étude « Royale »

LÉGUMES CROQUANTS

« Un pied dans les trésors du potager du roi. »

Sélection de mini légumes de saison

Focaccia

Fougasse

Pain aux céréales

Gaspacho de légumes de saison

Pissaladière

Jus de fruits

Eaux purifiées

Café Illy / Thé Dammann

ApoTHÉose

« Les plaisirs de Marie-Antoinette et de bien d'autres. »

Déclinaison autour du thé :

Baba au thé

Panna-cotta au thé

Suprême d'orange et espuma au thé

Salade de fruits au sirop de thé

Thé glacé

Jus de fruits

Eaux purifiées

Café Illy / Thé Dammann

NOS PAUSES À THÈMES

Inclus dans le forfait journée d'étude « Royale »

ROI SOLEIL

« Laissez-vous imprégner de lumière! »

Caviar d'aubergines, coque de sucrose

Petits poivrons farcis au fromage frais

Olives Kalamata

Tartare de légumes à la coriandre

Pain aux céréales

Jus de fruits

Eaux purifiées

Café Illy / Thé Dammann

DETOX

« Votre corps vous remerciera »

Brioche sans gluten

Yaourt 0% au baie de Goji

Compote bio

Brochettes Ananas/Pomme/Kiwi (selon les saisons)

Riz au lait d'amande

Thé glacé et Jus de citron

Eaux purifiées

Café Illy décaféiné / Thé vert Damman

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS MENUS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

NOTRE MENU PRINCIER

Inclus dans les forfaits journée d'étude « Dauphine » et « Princière »

Menu 2 plats au choix

Menu 3 plats au choix

Eaux purifiées, café et thé inclus

ENTRÉES

- Bouchée de champignons de nos régions et jeunes pousses
- Velouté de saison, crème montée aux graines de courges
- Cromesquis de pied de porc croustillant, oignons et moutarde à l'ancienne
- Pâté en croûte au foie gras, gelée Nuit à Versailles
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, câpres à queues et citron vert
- Tartare de dorade royale aux agrumes
- Cœur de saumon fumé d'Ecosse, yuzu et sésame noir

PLATS

- Pavé de saumon rôti au kasha bio, panais en deux façons
- Gambas à la plancha et sa bisque, cromesqui risotto crémeux et parmesan
- Dos de cabillaud au beurre blanc, mousseline de butternut et châtaigne râpée
- Suprême de volaille fermière au poivre de Timut et fondue de choux au lard fumé
- Parmentier de canard et son jus corsé
- Quasi de veau, jus au thym, pommes de terre Anna et dôme d'herbes fraîches
- Tagliatelles au parmesan et champignons en 2 façons

DESSERTS

- Panna-cotta mangue et passion
- Tarte au citron meringuée
- Assiette de fruits de saison
- Brunoise d'ananas mariné au thé, glace coco
- L'entremet baba au rhum et sa chantilly à la vanille
- Dôme de chocolat mousseux, coulis de fruits exotiques

Fromage en supplément

Assortiment de 3 fromages, mesclun de salade, choix de pain et fruits secs

UN MOMENT FESTIF

*Menu 3 plats au choix
Eaux purifiées, café et thé inclus*

ENTRÉES

Velouté de cèleri et brunoise à la truffe noire

ou

Cœur de saumon fumé sésame / yuzu

PLATS

Suprême de chapon rôti, butternut et châtaigne poêlés

ou

Langoustine pochée au gingembre, citronnelle et risotto crémeux à la bisque

DESSERTS

Finger de chocolat moussoux, fruits exotiques et tuile de grue

ou

La buche Noël accompagnée de son coulis

NOTRE MENU ROYAL

Inclus dans le forfait journée d'étude « Royale »

Menu 3 plats au choix

Eaux purifiées, café et thé inclus

ENTRÉES

- Escalope de foie gras de canard, chutney de fruits de saison, toast de pain Bio
- Quenelle de tourteaux aux herbes fraîches et avocat en deux textures
- Tartare de bar aux fruits exotiques, citron caviar et ficoïde glaciale

PLATS

- Médailon de barbu farcie, célerisotto au parmesan
- Filet de veau, gratin dauphinois, crème de morille
- Pavé d'agneau rôti, caviar d'aubergines et citron confit coriandre

DESSERTS

- Finger au thé Matcha, mangue & passion
- Galet chocolat moussoux et croustillant praliné
- La Pavlova

Fromage en supplément

Assortiment de 3 fromages affinés, mesclun de salade, choix de pain et fruits secs

NOTRE MENU « COUSU MAIN »

DÎNER DE GALA

Location d'un salon privé avec arts de la table et ambiance musicale

Amuse-bouches

Entrée

Plat

Dessert

Mignardises

Menu élaboré directement avec le Chef en fonction de vos goûts et désirs

Eaux purifiées, café Illy et thé Dammann inclus

A partir de 60 personnes





NOS BUFFETS



NOTRE BUFFET*

Buffet assis ou Buffet debout servi en parts individuelles

Sélection de 6 entrées + 2 plats chauds + sélection de fromages et de 5 desserts
Eaux purifiées, café et thé inclus

ENTRÉES

Velouté de saison en verrine
Plateau de charcuterie de nos régions
Terrine de queue de bœuf et foie gras
Salade Caesar
Accras de morue, sauce au fromage et miel
Tataki de bœuf et oignons frits
Verrine de quinoa, pommes vertes et queues d'écrevisses
Wrap au jambon de pays et moutarde
Crevettes et Guacamole
Tartare de saumon saveur citron vert et piment d'Espelette
Salade d'artichauts en poivrade, parmesan et jambon Serrano
Tataki de saumon, agrumes et fenouil croquant
Brochettes de légumes primeurs
Triangle de saumon fumé et crudités

PLATS

Joue de bœuf fondante au vin rouge,
jeunes carottes fanes
Cuisse de canard confite basse température,
pommes de terre grenaille au thym
Suprême de volaille rôti, moutarde à l'ancienne,
mousseline de patates douces
Gambas poêlées au citron et au lait de coco,
panais en sifflet rôti
Dorade royale à la plancha,
tagliatelles à l'huile d'olive
Bar, crème au basilic,
duo de courgette à la plancha

Risotto au butternut et à la châtaigne

DESSERTS

Fromages affinés
Tartelette citron meringuée
Bouchée de mousse vanille et framboise
Mini sablé chocolat
Gâteau Opéra en bouchée
Mini tarte Tatin
Panna-cotta fruits exotiques
Verrine de riz au lait à la vanille
Financier agrumes
Crèmeux chocolat Guanaja, mousse Dulcey
Brochette de fruits frais au thé
Secret chocolat et pistache

*A partir de 40 personnes

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS COCKTAILS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

NOS COCKTAILS

PIÈCES COCKTAILS

Salées, sucrées, chaudes et froides

Pièce de canapé

Offre sur demande

Pour un dîner, nous conseillons un nombre de 15 à 18 pièces

ANIMATION

Tarif sur demande

Notre barman vous enseigne son cocktail Signature

Apprenez à confectionner de savoureux Smoothies

Découpe de Jamón ibérico Pata Negra

Revivez votre enfance dorée

Et beaucoup d'autres animations sur demande....



LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS PANIERS REPAS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

PANIER REPAS

Comprenant :

- 1 sandwich accompagné d'une salade
- 1 entremet, 1 fruit
- 1 bouteille d'eau minérale 50cl

PIQUE-NIQUE DANS LES JARDINS LE NOTRE

Partez à la découverte des jardins Le Nôtre sous Louis XIV

Incluant une nappe, un panier en osiers, des jeux, un plan d'accès aux jardins.

Comprenant :

- 1 sandwich accompagné d'une salade
- 1 entremet, 1 fruit
- 1 bouteille d'eau minérale 50cl
- 1 bouteille de vin rosé pour 4 personnes

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS PLATEAUX REPAS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

NOS PLATEAUX REPAS

Plateaux repas servis dans le salon

Entrée + plat + dessert

Eaux purifiées, café et thé inclus

ENTRÉES

- Cœur de saumon fumé
- Gaspacho de concombre mentholé
- Tataki de bœuf, vinaigrette au gingembre

PLATS

- Tartare de bœuf, copeaux de parmesan, chips et mesclun de salade
- Gambas en papillon et tartare de légumes
- Dos de cabillaud à la grenobloise, duo de courgettes bio

Fromages (en supplément)

Assortiment de 2 fromages affinés

DESSERTS

- Assiette de fruits de saison
- Pana cotta fraise/framboise
- Entremet Chocolat

Plat végétarien & sans gluten sur demande

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS BOISSONS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION


FORFAIT VIN DELUXE

1 bouteille pour 4 personnes

Vins blancs

- Coteaux du Giennois, *Domaine Veneau, Les Genêts Gris*
- AOP Valençay
- AOP Riesling, *Réserve Lorentz*

Vins rouges

- AOP Costières de Nîmes, *Château Beaubois* 
- AOP Cheverny, *Domaine Maison*
- Bordeaux AOP *Château Roubeyrac*

Vins rosés

- Pays D'OC, *Les Cardounettes* 

FORFAIT VIN PREMIUM

1 bouteille pour 4 personnes

Vins blancs

- Pouilly-Fumé, *Domaine Veneau*
- AOC Mouton Cadet Bordeaux, *Baron Philippe de Rothschild*
- AOP Languedoc, *Château Notre Dame du Quatorze- Cuvée Nautica* 

Vins rouges

- Lustrac-Medoc, *Château Fourcas Dupré - Cuvée Hautes Terres*
- AOC Mouton Cadet Bordeaux, *Baron Philippe de Rothschild*
- AOC Bourgogne-passe-tout-grain, *Domaine A, Dupuis*

Vins rosés

- AOP Côtes de Provence, *Château Coussin Sainte Victoire*
- Rosé de Mouton Cadet, *Baron Philippe de Rothschild*

NOS BOISSONS

COCKTAIL BAR - BOISSONS SANS ALCOOL

Durée 1h

Durée 2h

Durée 3h

Jus de fruits, Coca-Cola, Tonic, Perrier, eaux purifiées, olives et mélange salé

COCKTAIL BAR – VIN ET BIÈRES

Durée 1h

Durée 2h

Durée 3h

Incluant vin blanc, vin rouge, bières en bouteille, jus de fruits, coca-cola, tonic, Perrier et eaux purifiées, olives et mélange salé



NOS BOISSONS

COCKTAIL BAR – VIN ET ALCOOL

Durée 1h

Durée 2h

Durée 3h

Incluant vin blanc, vin rouge, Whisky, Gin, Vodka, Porto, jus de fruits, Coca-Cola, Tonic, Perrier et eaux purifiées, olives et mélange salé

COCKTAIL BAR - CHAMPAGNE, VIN ET ALCOOL

Durée 1h

Durée 2h (accompagné de 2 canapés)

Durée 3h (accompagné de 2 canapés)

Incluant Champagne Lanson Black label, vin blanc, vin rouge, Whisky, Gin, Vodka, Porto, jus de fruits, coca-cola, tonic, Perrier, eaux purifiées, olives et mélange salé



LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



NOS APÉRITIFS



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

NOS APÉRITIFS

CONCENTRÉ DE CALCIUM

Sélection de fromages affinés
un verre de vin (rouge, rosé ou blanc)*

LE MEILLEUR DE LA TRADITION

Sélection de charcuterie premium
un verre de vin (rouge, rosé ou blanc)*

PRÉSERVEZ VOTRE SANTÉ

Légumes croquants, tapenade et guacamole
un cocktail énergisant (avec ou sans alcool)

**à choisir parmi notre sélection de vins Deluxe*

A partir de 4 personnes



FRAIS DE PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRES

Au-delà de 23h00, à raison de 90 € TTC par heure et par maître d'hôtel.
Chaque heure entamée de 15 minutes sera due intégralement.

DROIT DE BOUCHON

Bouteille de vin : 12 € TTC par bouteille.
Bouteille de Champagne et Alcool fort : 15 € TTC par bouteille.

PRESTATIONS ANNEXES

Prestation audio-visuel, décoration florale, mise en lumière, animations (DJ/casino/magie...), animation sportive (détente/bien être, yoga, réveil musculaire...), team building, visite du château et/ou des jardins, etc...
Tarification sur demande.

NOS SALONS

Nos salons sont modulables et disponibles pour tous vos évènements :

- Réunion, séminaire, conférence de presse
- Show room, défilé, présentation de produits
- Petit-déjeuner, déjeuner, apéritif, dîner, cocktail, soirée
- Evènements professionnels ou privés (baptême, mariage, anniversaire, repas de famille, départ à la retraite, etc...)
- Activités team building, jeux de rôle
- Activités sportives (cours de yoga, de Pilate, etc...)
- Séance de cinéma

et bien d'autres encore...

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



*Make every
moment count*

Votre contact dédié

H1300-SB1@accor.com

M
GALLERY
HOTEL
COLLECTION

