

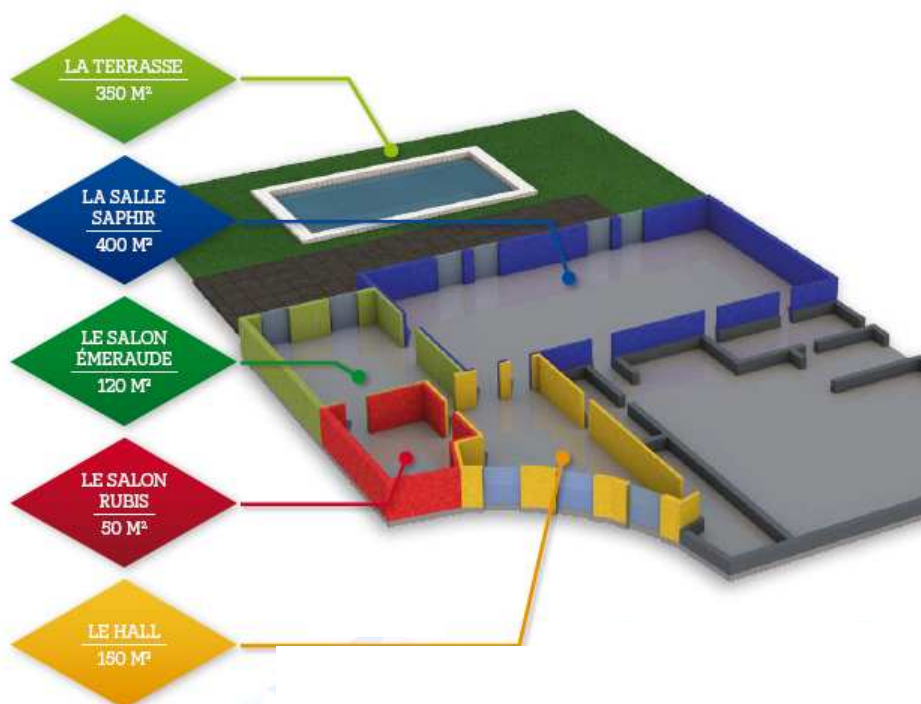


FORMULES SEMINAIRE

3 Ecrins :

A 10 min de Strasbourg, de la gare TGV et 30 min de l'aéroport, découvrez un lieu unique, innovant et contemporain, entre raffinement et dernières technologies qui fera la différence.

Salons modulaires, terrasse avec piscine, parc à l'orée d'une forêt, parking, l'espace Le Kaleido n'a rien laissé au hasard, pour le bien-être de vos invités, clients ou collaborateurs, afin d'orchestrer la réussite de vos événements.



Les Equipements

Mise à disposition d'une salle de réunion équipée

- Configuration de la salle sur mesure
- Signalétique projetée sur écran dans le hall d'accueil
- Connexion Wifi et prises RJ 45
- Vidéoprojecteur
- Écran
- Pupitre
- Paperboard et feutres
- Bouteille d'eau minérale pour chaque participant.

Formule 60€ TTC : sont compris le Bloc note et le stylo pour chaque participant





FORMULE DEJEUNER WORK

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** composée d'1,5 pièces sucrées
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, café sélection Reck, thés et infusions

- **DEJEUNER** formule 3 plats, servi à table (menu au choix)

Moelleux de ricotta à la coriandre et saumon fumé
Fricassé de volaille aux pleurotes, pommes de terre aux cèpes
Charlotte de fruits rouges

Ou

Marbré de jarret de bœuf et foie gras, sauce ravigote aux herbes
Papillote de cabillaud et Saint-Jacques, pomme purée à l'huile d'olive
Tatin aux pommes et sa crème épaisse

Ou

Marbré de sandre et saumon
Parmentier de bœuf en polenta et bouquet de salade verte
Sablé à la mangue et coulis

Ou

Filet de sandre au Pinot Noir, oignons confits et spaetzele à la crème
Verrine de munster blanc au mascarpone et chutney de figues
Moelleux au chocolat amer

Petits pains blanc

Menus susceptibles de modification en fonction de la saison et du marché

Boissons sans alcool A discrétion
Eaux, café sélection Reck et thé

Option vin blanc et vin rouge (1/4/personne) : +3,00 € TTC/personne





FORMULE DEJEUNER LUNCH

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** composée de **2** pièces sucrées
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, **café capsule Nespresso**, thés et infusions

- **DEJEUNER** formule 3 plats, servi à table (menu au choix)

Sandre en croûte de pain et julienne de légumes, crème homardine et frit-frit de céleri -
Tournedos de volaille aux pistaches, risotto crémeux aux champignons, sauce à l'ail des ours Kougelhof
glacé au Marc de Gewurztraminer

Ou

Mosaïque de légumes du soleil, bibelskäse à la tapenade
Filet de sandre au sésame doré, risotto crémeux aux giroles, sauce Riesling
Kougelhof au chocolat et cœur mandarine

Ou

Duo de poissons en carpaccio à la vinaigrette d'aneth
Veau confit au Pinot Noir, tatin de tomates confites
Tiramisu aux fruits de saison

Ou

Crème de petits pois parfumée à la menthe, aux noix de Saint-Jacques aux baies roses,
Magret de canard au caramel de dragées à la coriandre, polenta moelleuse et haricots verts –
Entremet pomme caramel au beurre salé

Petits pains blanc

Menus susceptibles de modification en fonction de la saison et du marché

Boissons sans alcool A discrétion

Eaux, **café capsule Nespresso** et thé

Option vin blanc et vin rouge à discrétion (sur la durée du déjeuner) : +3,00 € TTC/personne





FORMULE COCKTAIL WORK

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** d'1,5 pièces sucrées
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, café sélection Reck, thés et infusions
- **COCKTAIL DEJEUNER** composé de 16 pièces par personne

Les bouchées salées froides

Mini malicette au saumon fumé

Finger de comté, éclats de noix

Navette briochée au foie gras de canard et raisins marinés au banyuls

Pain tomate et mozzarella marinée au pesto - Pain d'aneth au concombre façon tzatziki

Bagel au Saumon

Pique de jambon Forêt Noire et comté

Brochette de tomate cerise et bille de mozzarella marinée au pesto

Conchiglioni au parmesan et tomate confite

Tagliatelle de légumes frais à la coriandre et voile de parmesan

Effeillé de jambon italien et tomate confite au parmesan

Les bouchées salées chaudes

Mini hamburger aux rouelles d'oignon blanc

Nem de choucroute aux lardons mousseline, crème de raifort d'Alsace

Les bouchées salées sucrées

Brownie aux noix de pécan

Coupe de macarons

Mini tartelette au citron meringué

Crème brûlée à la fleur de bière, coulis d'églantine

Exemple de composition, susceptible de changer au cours de la saison et suivant le marché

Boissons sans alcool A discrétion

Eaux, café sélection Reck et thé

Option vin blanc et vin rouge (1/4/personne) : +3,00 € TTC/personne





FORMULE COCKTAIL LUNCH

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** composée de 2 pièces sucrées
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, **café capsule Nespresso**, thés et infusions
- **COCKTAIL DEJEUNER** composé de 18 pièces par personne

Les bouchées salées froides

Finger ardi gasna à la confiture de cerises noires
Navette briochée au saumon fumé
Bagel courgette aubergine grillée
Pique de foie gras en coque de noisettes et pistaches
Cracker de comté au saumon, mousseline de raifort
Brochette de cœur de palmier et viande des grisons à la moutarde à l'ancienne
Cornet gaufré au guacamole et tartare de tomates
Fleur de gambas à la coriandre
Jambon Forêt Noire et Comté du Jura

Les bouchées salées chaudes

Croque agneau à l'orientale
Brochette de gambas au curry

Le plat chaud de dégustation

Mini risotto crémeux au vieux parmesan et aux girolles

Les bouchées sucrées

Financier à la noisette praliné
Baguettine chocolat noir, sur lit de sucre grelot
Minestrone de mangue et au jus de la passion
Verrine de passion et mousse coco aux graines de maracudja
Mini poire au vin

Exemple de composition, susceptible de changer au cours de la saison et suivant le marché

Boissons sans alcool A discrétion

Eaux, **café capsule Nespresso** et thé

Option vin blanc et vin rouge (1/4/personne) : +3,00 € TTC/personne

