

SEMINAIRE

**Pour Vos Réunions Professionnelles
Nous vous accueillons dans
un espace privilégié**

Le Café d'Accueil



Afin de commencer agréablement votre journée, un café d'accueil vous est proposé, Café, Thé, Jus de Fruits.

La Salle de Réunion



**La location de la salle comprend, Paper Board,
Vidéo Projecteur , Wifi Gratuite,
1/2 bouteille d'eau par personne.**

Les Pauses



**Des pauses gourmandes vous sont proposées
Café, Thé, Jus de Fruits
Le Matin : Viennoiserie
L'Après-midi : Cake maison.**

Les Repas



**Tous nos menus sont élaborés par notre
Chef
selon le marché du jour**

09 Rue des Salines
97434 La Salines les Bains
02 62 24 10 97
info@swalibo.com—www.swalibo.com

Hôtel

S
W
A
L
I
B
O

A LA CARTE

Location de notre Salle de Séminaire

130 euros la Demi Journée

200 euros La Journée

Mise à votre disposition de notre salle
avec Paper Board, Vidéo-projecteur, Wi-Fi gratuite
1/2 bouteille d'eau par personne

Possibilité de Prestations de Restauration hors boissons

(Plat....15 euros) (Entrée /Plat ...20 euros) (Plat /Dessert20 euros) (Entrée /Plat /Dessert....25 euros)

Pause du matin (Café, Thé, Jus de Fruits, Viennoiserie)

5 € par personne

Pause de l'Après Midi (Café, Thé, Jus de Fruits, Cake Maison)

5 € par personne

NOS SEMINAIRES

La Demi Journée Étude

(à partir de 15 personnes)

35 euros par personne

Café d'Accueil
Mise à disposition de notre salle pour la Demi -Journée
Pause du matin
Déjeuner (hors boissons)

La Journée Étude

(à partir de 15 personnes)

45 euros par personne

Café d'Accueil
Mise à disposition de notre salle pour la Journée
Pause du matin
Déjeuner (hors boissons)
Pause de l'après -midi

La Journée Étude Complète (à partir de 15 personnes)

65 euros par personne

Café d'Accueil
Mise à disposition de notre salle pour la Journée
Pause du matin
Déjeuner (hors boissons)
Pause de l'après -midi
Dîner (hors boissons)

NOS COCKTAILS

La Soirée Gourmet

(A partir de 20 personnes)

40 euros par personne

(Jusqu'à 15 personnes)

45 euros par personne

(En dessous de 10 personnes)

50 euros par personne

Mise à disposition de notre salle de Séminaire à partir de 19h00
Cocktail Dînatoire Boissons Incluses

La Soirée Privilège

(A partir de 20 personnes)

50 euros par personne

(Jusqu'à 15 personnes)

55 euros par personne

(En dessous de 10 personnes)

60 euros par personne

Mise à disposition de notre salle de Séminaire à partir de 19h00
Cocktail Dînatoire Boissons Incluses avec Champagne

Menu
Les Saveurs Traditionnelles

Cromeski de Fromage
Crème de Yaourt
Ou
Salade de Mignon de Porc au Miel

Pavé de Vivaneau
Wok de Légumes
Ou
Poulet au Curry
Riz Pilaf

Brownies aux Noix
Ou
Flan Vanille et Caramel

Carpaccio de Bœuf au Pistou
Ou
Rillettes de Poisson au Basilic

Filet de Capitaine
Crème de Citron et Courgette
Ou
Noix d'Entrecôte
Gratin Dauphinois

Tarte Pommes et miel
Ou
Mousse Chocolat Blanc et Poire

Tarte Fine de Poissons à la Mozzarella
Ou
Salade d'Œuf Mollet et Lardons

Souris d'Agneau Confite
Tagliatelles aux Herbes
Ou
Bourride de Fruits de Mer
Aux Légumes

Mousse Poire Caramel
Ou
Financier aux Amandes

Salade de Tomates
Mozzarella et Huile Basilic
Ou
Tartine de Boeuf
À l'Echalotte

Braisé d'Espadon
Pistil de Safran
Ou
Magret de Canard Laqué
Rizotto

Pudding Pommes Raisin
Ou
Parfait aux Fruits
Tuile aux Amandes

Menu
Les Saveurs Légères

Soupe Glacée de Tomates
Ou
Fraîcheur d'Espadon aux Agrumes

Filet de Poulet au Coco
Tian de Légumes
Ou
Joue de Légine
Pommes de Terre Vapeur

Brochette Exotique à la Menthe
Ou
Fromage Blanc Nougatine
Fruits Rouges

Rosace de Saumon
Crème Aigrelette
Ou
Toast de Chèvre aux Épices

Dorade Poêlée
Légumes façon Vindayes
Ou
Tranche de Bœuf
Quinoa aux Herbes

Profiteroles de Sorbets
Coulis
Ou
Crèmeux Vanille aux éclats de Noisettes

Tartare de Concombre
Marlin Fumé
Ou
Méli- Melo de Crudité
Croustillants de Poulet

Filet de Saumon
Tombée de Poireaux
Ou
Brochettes d'Aiguillettes de Canard au Sésame

Carpaccio de Fruits Frais
Sorbet
Ou
Nougat Glacé à la Créole

Salade de Petites Crevettes
Au Citron Vert
Ou
Salade Fraîcheur
Ananas et Jambon Cru

Médaille de Porc
Ebly au Parmesan
Ou
Duo de Poissons
Citrouille façon Tajine

Parfait
Tiramisu et Chocolat
Ou
Tarte Fine à la Poire

Menu
Les Saveurs Métissées

Salade D'Achard de Légumes
Nems de Poulet
Ou
Effeillé de Poisson
Crème Caloupilé

Rougail Saucisses
Garniture Créole
Ou
Filet de Dorade
Crème au Curcuma

Crumble de Fruits Exotiques
Ou
Parfait à la Patate Douce
Fruits Rouges

Salade de Papaye Verte et Canard
Ou
Bruschetta de Crabe à la Menthe

Carri Poisson
Garniture Créole
Ou
Brochette de Poulet Tandoori
Daube Citrouille

Gâteau à l'Ananas caramélisé
Ou
Crème Brûlée à la Vanille

Salade de Sarcive
Crudités
Ou
Tranches de Poisson
Marinées au Citron vert

Pavé de Thon
Gratin de Chouchou
Ou
Coq Massalé
Garniture Créole

Banane Flambée
Boule de Glace
Ou
Terrine de Sorbets
Et Rhum Ambré

Cocktail de Crevettes
Au Combava
Ou
Salade de Boeuf
Soja Frais

Civet de Canard
Garniture Créole
Ou
Brochette d'Espadon
Sauté de Légumes et Brèdes

Gaspacho de Fruits Exotiques
Sorbet citron
Ou
Tarte à la Noix de Coco

Menu
Les Saveurs Prestiges

Maki de Crabe et Saumon

Au Wasabi

Ou

Crème Brûlée de Foie Gras

Tempura de Poulet aux Noix



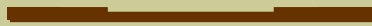
Filet de Bœuf Grillé

Jus aux Morilles

Ou

Pavé de Légine

A la Vanille, Cuit en Feuille de Banane



Bananes Flambées au Rhum

Glace Vanille et Crème Fouettée

Ou

Parfait de Patate Douce

Coulis de Goyavier

Nos Cocktails Dînatoires

Le Gourmet

Assortiment
30 pièces par personne

Saumon Fumé et crème citron
Chèvre chaud au miel
Tartare de Thon aux Épices
Brochette de Canard à l'Ananas
Rillettes de Poisson au Combava
Cake Tomate et Chorizo

Moelleux au Chocolat
Brochettes de Fruits de saison
Tarte fine à la Pomme
Gaufre au caramel
Tiramisu au Café
Mousse à la Vanille

Alcools Divers
Whisky, Pastis, Martini, Gin, Vodka

Le Privilège

Assortiment
30 pièces par personne

Crème de Petit-pois à la menthe
Tartare de St Jacques au citron vert
Croustillant de Gambas au Basilic
Carpaccio de Bœuf et Parmesan
Maki de Thon rouge
Bruschetta de Légumes et Sérrano
Toast de Foie Gras à la Papaye

Macarons Chocolat Noir
Cannelé de Bordeaux
Gâteau de Patate Douce
Tartelette de Citron meringuée
Brochettes de fruits de saison
Brownies aux Noix et Pistaches
Chamallow Fraise Passion

Alcools Divers
Whisky, Pastis, Martini, Gin, Vodka
1 Bouteille de Champagne pour 5

Nos Petits-déjeuners de travail

Nous vous proposons aussi un Petit-déjeuner de travail autour de la Piscine
avec Boissons Chaudes au choix
Buffet de Viennoiseries, Jus de Fruits, Charcuterie, Fromage, Yaourts, Fruits Frais

Au Tarif de 15 € par personne

09 Rue des Salines
97434 La Saline les Bains
02 62 24 10 97
info@swalibo.com—www.swalibo.com

Hôtel

S
W
A
L
I
B
O

