



LE RELAIS
DE LA MALMAISON

HÔTEL SPA RESTAURANT



BROCHURE TARIFAIRE

NOS FORFAITS

JOURNÉE D'ÉTUDE -129€ TTC par personne
À partir de 10 personnes



Location de salle équipée avec vidéoprojecteur, écran, bloc-notes, stylos et éclairée à la lumière du jour.



Une pause d'accueil par personne.
Une pause matin par personne.



Un déjeuner (entrée, plat, dessert) avec eau minérale et café, une bouteille de vin pour 3 personnes. Menu au choix du Chef selon allergies et restrictions alimentaires.



Une pause après-midi par personne.

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE -119€ TTC par personne
À partir de 10 personnes



Location de salle équipée et éclairée à la lumière du jour.



Une pause d'accueil par personne.
Une pause matin ou après-midi par personne.



Un repas (entrée, plat, dessert) avec eau minérale et café, une bouteille de vin pour trois personnes. Menu au choix du Chef.

NOS FORFAITS

JOURNÉE D'ÉTUDE SANS

ALCOOL - 122€ TTC par personne

À partir de 10 personnes.

Un déjeuner (entrée, plat, dessert) avec eau minérale et café. Menu au choix du Chef.

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

SANS ALCOOL - 112€ TTC par personne

À partir de 10 personnes.

Un repas (entrée, plat, dessert) avec eau minérale et café. Menu au choix du Chef.



7€ - En supplément pour choisir vos plats dans le menu.



15€ - En supplément par personne en format Buffet.
À partir de 20 personnes.

Tout changement de plat non prévu le jour même sera facturé 5€ pour les entrées/desserts et 10€ pour les plats.

HORS FORFAITS



Location d'une salle équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, de deux paper board et du wifi.

Tarif modifiable en fonction de la surface de la salle.

Prix TTC par personne



Pause d'accueil

€ 12

Café, thé, jus de fruits, eaux micro-filtrées, viennoiseries.



Pause matin ou après-midi

€ 12

Café, thé, jus de fruits, eaux micro-filtrées, mignardises et corbeille de fruits.



Pause permanente

€ 18

Café, thé, jus de fruits, eaux micro-filtrées, viennoiseries ou mignardises et corbeille de fruits.

(Pause renouvelée de 08h à 12h ou de 14h à 18h)



Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) au choix du Chef, une bouteille de vin pour 3 personnes, eau et café.

€ 52



Matériel supplémentaire

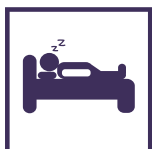
€ 12

Paper board à l'unité par jour



Plateau repas

Sur demande



Chambre simple

A partir de

€ 199

Avec petit-déjeuner inclus

RESTAURATION



APÉRITIFS

Prix TTC
par personne

Jus de fruits ou soft accompagné de 3 pièces salées.	€ 14
Une coupe de champagne Mercier accompagnée de 3 pièces salées.	€ 20
Une coupe de champagne Moët & Chandon accompagnée de 3 pièces salées.	€ 26
Une coupe de champagne Ruinart accompagnée de 3 pièces salées.	€ 34



OPEN BAR

Durée 1h, Minimum de 10 personnes

Open Bar Bière & Vin (Bière, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux micro-filtrées, mélanges salés et olives)	€ 22
Open Bar Champagne & Vin (Champagne Mercier, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux micro-filtrées, mélanges salés et olives)	€ 25
Open Bar Prestige (Whisky, rhum, vodka, champagne Mercier, jus de fruits, sodas, eaux micro-filtrées, mélanges salés et olives)	€ 30
Open Bar Honesty (Whisky, calvados, armagnac, champagne Mercier, jus de fruits, eaux micro-filtrées, mélanges sales et olives)	€ 35



Forfait Boissons € 18

Incluant 1 bouteille de vin pour
3 personnes, eaux micro-
filtrées plates, gazeuses et café

Vin Rouge

Pinot noir, Barton & Guestier

Vin Blanc

Chardonnay réserve, Barton & Guestier

Forfait Boissons € 28

Incluant 1 bouteille de vin pour
3 personnes, eaux micro-filtrées
plates, gazeuses et café

Vin Rouge

Médoc, Château La Tour de By

Vin Blanc

Grand Ardèche, Louis Latour

*Les millésimes et appellations sont
susceptibles d'être changés en fonction
de l'évolution de nos stocks.*

Forfait sans Alcool € 10

Jus de fruits ou Sodas, eaux
micro-filtrées.



PRESTATIONS

Prix TTC
par personne

Cocktail 15 pièces € 45

(2/3 salées—Pièces chaudes et froides, 1/3 sucrées)

À partir de 20 personnes

Cocktail 20 pièces € 60

Station show culinaire € 200

Au choix du Chef

1 show cooking pour
40 personnes

Panier de crudités € 92

Pour 25 personnes

Plateau de fromages et € 90

charcuteries

Pour 10 personnes

Plateau de fromages € 46

Pour 10 personnes



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

3€ La pièce
(x30 minimum)

Patate douce, moutarde au goût de raisin

Funny fenouil

Coussin lyonnais

Cheesecake à la fondue de poireaux

Cheesecake aux champignons

Bouchon de roquefort au raisin

Paris-Brest de chèvre, miel et noix

Chou Rosso, tapenade poivron

Paris-Brest au saumon

Cube de Gambas aux agrumes

Hareng fumé façon pomme à l'huile

Dôme de tarama blanc

Saumon Gravlax

Mini-wrap Pastrami

Mini-wrap Poulet Curcuma

Mini-wrap Chèvre

PIÈCES FROIDES VEGGIE

Dhal de lentilles

Bouchon de légumes

Carotte au curry

PIÈCES CHAUDES

Tarte façon pissaladière

Mini croque au comté AOP truffé

Mini croque Emmental et Bresaola

Brochette de poulet rôti



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

3,80€ la pièce
(x30 minimum)

Tataki de Thon

Boeuf carotte

Mille feuille de bresaola

Poulet au curry rouge

Duo de foie gras cerise noire

Gigot d'agneau de 7h

PIÈCES SUCRÉES

3€ la pièce
(x30 minimum)

Lingot Cassis

Maracuja

Lil'Mango

Poire caramel

La Mûre

Cube chocolat

Cube Passion

Far Breton

Craqueline chocolat intense

Chou choco passion

Mont Blanc

Finger explosion de chocolat

Crème brûlée

Cheesecake citron

Baba au Rhum

Tiramisu

Mini brochette de fruits

Fontainebleau aux fruits rouges

Brownie

Tartelette caramel au beurre salé





NOS SHOWS COOKING

ANIMATIONS FROIDES (EXEMPLES)

Espuma de maïs, chips jambon ou magret
Saumon Gravlax, crème citronnée
Croustille de foie gras et Chutney
Carpaccion de Bar aux Coriandres
Magret aux agrumes (Gravlax de magrets)

ANIMATIONS CHAUDES (EXEMPLES)

Risotto crémeux champignons, asperges
et huile de Truffe
Fondue chinoise (soupe mizo, gambas et
chitaké
Wok de légumes, soja et sésame
Saint Jacques poêlées
Magret de canard aux épices
Brouillade d'oeuf parfumé à la Truffe
Epaule d'agneau confite

ANIMATIONS SUCRÉES (EXEMPLES)

Crêpes ou gauffres
Poêlée de fruits rouges et mascarpone
Brunoise de fruits exotique et son sabayon
Crumble déstructuré aux fruits de saison
Baklva praline et caramel beurre salé et
fruit de saison



NOS MENUS

MENU CLASSIQUE

Inclus dans votre forfait

Pour minimum 10 personnes

ENTRÉES

1. Rillettes de saumon à la crème wasabi
2. Crémeux d'avocat et crevettes cocktail
3. Feuilleté de champignons à la crème
4. Salade d'œuf poché et chips de Serrano

PLATS

1. Pavé de saumon rôti, fricassée de choux-fleurs et vierge de légumes
2. Filet de dorade parfumé au pesto, tombée de légumes aux herbes
3. Suprême de volaille rôti à l'estragon et gratin de pommes de terre
4. Pièce de bœuf, sauce au poivre et pommes de terre grenaille aux herbes

DESSERTS

1. Tarte citron meringuée et coulis de fruits rouges
2. Salade de fruits de saison et sirop parfumé à la menthe
3. Aumônière aux pommes
4. Tartelette au chocolat

*Menu unique pour l'ensemble des participants.

NOS MENUS

MENU PREMIUM

Supplément de 10€ par personne*

Pour minimum 10 personnes

ENTRÉES

1. Houmous crémeux aux graines de cumin et petite tuile croustillante
2. Carpaccio de saumon à l'aneth et perles de Yuzu
3. Velouté de légumes du moment
4. Croustillant de Chèvre rôti au thym citron et salade d'herbes fraîches
5. Rosace de melon et jambon Serrano

PLATS

1. Filet de canette rôtie au miel et romarin, crémeux de carotte et petit navet
2. Quasi de veau, jus crémé et gratin de pommes de terre
3. Dos de cabillaud en croûte d'herbes, tombée de légumes de saison
4. Filet de bar rôti, sauce vierge, wok de légumes croquants

DESSERTS

1. Douceur abricot à la fleur d'Orangée et coulis
2. Finger tatin à la crème et cannelle
3. Dôme 3 chocolats et son coulis
4. Parfait glacé à la pistache

*Menu unique pour l'ensemble des participants.



NOS MENUS

MENU PRESTIGE

Supplément de 30€ par personne*

Pour minimum 10 personnes

AMUSE-BOUCHE

Selon inspiration

ENTRÉES

1. Foie gras maison chutney abricot et ses toasts
2. Carpaccio de Saint-Jacques parfumé au combawa, tartare de tomates et coriandre
3. Tartare aux deux saumons et mangues aux sésames torréfiés

PLATS

1. Filet de charolais, jus crémé à la fourme, palet de patate douce
2. Saint-jacques poêlées parfumées au chorizo, fondue niçoise et jus vert
3. Poitrine de canard cuite sur peau, petits légumes et jus court

FROMAGES

1. Assiette de fromages affinés

DESSERTS

1. Finger yuzu passion et coulis de mangue
2. Gratin de fruits exotiques, sabayon champagne
3. Mi-cuit chocolat parfumé à la tonka

*Menu unique pour l'ensemble des participants.



NOS EXEMPLES DE BUFFET

Supplément de 15€ par personne*

À partir 20 personnes

ENTRÉES

- Saumon mariné à l'aneth
- Taboulé à l'oriental
- Plateau de charcuterie
- Terrine de légumes, crème d'herbes

PLATS (une viande et un poisson)

- Filet de lieu jaune rôti, jus à l'anis
- Dos de saumon, crème ciboulette
- Ballottine de volaille, crème champignons
- Quasi de veau au poivre vert

LÉGUMES

- Pomme grenaille au thym frais
- Fricassée de légumes

FROMAGES

Plateau de fromages affinés et fruits secs

DESSERTS

- Salade de fruits
- Entremets chocolat
- Tartelette de saison
- Riz au lait caramel beurre salé

*Menu unique pour l'ensemble des participants.

La composition peut être modifiée en fonction de nos arrivages.



NOS EXEMPLES DE BUFFET

MENU BUFFET BARBECUE

75€ par personne hors boissons

À partir de 50 personnes

HORS D'ŒUVRE

- Taboulé
- Salade de pommes de terre
- Salade Tex-Mex
- Salade de légumes grillés aux herbes

VIANDES

- Saucisses chipolatas
- Saucisses Merguez
- Rumsteck
- Pavé de saumon

LÉGUMES

- Épis de maïs
- Patate chaude et crème ciboulette
- Chips
- Salade

DESSERTS

- Salade de fruits
- Tarte aux fruits
- Verrine de mousse au chocolat

*Menu unique pour l'ensemble des participants.

La composition peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

