



## Forfaits séminaires

Au-delà des salles et du parc, ces forfaits incluent une à plusieurs pauses, des déjeuners gourmands, servis à l'heure souhaitée.

### Demi-journée d'étude

Le forfait comprend :

- La mise à disposition d'une salle de réunion de 8 heures 30 à 12 heures 30 ou 14 heures à 18 heures
- Paperboard
- Eau minérale sur table
- Une pause accueil
- Le déjeuner boissons comprises

51,00 € TTC / 42.64 € HT par personne

### Journée d'étude

Le forfait comprend :

- La mise à disposition d'une salle de réunion de 9 heures à 18 heures
- Le déjeuner boissons comprises
- Une pause accueil
- Une pause café viennoiseries
- Paperboard
- La sonorisation (2 micro)
- Eaux minérales sur table

59 € TTC / 49.33 € HT par personne

### OPTIONS

Vidéoprojecteur et écran blanc : 70 € TTC / 58.53 € HT

Champagne à discrétion : 4,50 € TTC / 3,76 € HT

### ANIMATIONS

#### SUR PLACE

Visite de la brasserie : la fabrication de la bière de A à Z. Dégustation : offerte à l'heure qui vous conviendra

Visite du musée instrumental : 4 € TTC par personne

Concert privé : pendant l'apéritif, le repas, une pause etc : 450 € TTC jazz, musiques traditionnelles, variété.

Billards hollandais (jeux de palets) à disposition

Promenade à pied, plaines et vallées, avec notre guide.

### A 5 minutes de voiture

Paint ball : 28 € TTC par personne

Descente de l'heure en canoë : 25 € TTC par personne

Promenade à cheval (tarifs sur devis uniquement)

Golf (sans le matériel) 18 trous + voiturette : 40 € TTC par personne ou initiation : 4 € TTC / jeton

Visite de la cave du Calvados Morin



# La Ferme des luthiers

Réceptions & Séminaires

12, rue Hotteterre La Couture Boussey [www.brasserie-hotteterre.com](http://www.brasserie-hotteterre.com)

## Menu

*(nous avons ici privilégié les plats à la bière, qui intègrent pleinement le caractère du lieu, cependant, nous restons à votre écoute pour élaborer un menu personnalisé)*

### Entrées au choix :

Terrine de canard de la ferme du Haubert  
Feuilleté de chevre frais  
Assortiment de crudités et salades

### Plats au choix :

Filet de truite de mer, sauce à la bière Hotteterre brune  
Carbonade flamande à la bière Hotteterre  
Gigot d'agneau à la provençal

### Fromage normand ou chèvre fermier, salade

### Dessert au choix :

Tarte de saison et sa boule de glace assortie  
Charlotte aux fruits exotiques  
Parfait au chocolat

### Boissons :

Bière pression Hotteterre rousse ou blonde,  
Bordeaux de propriétaire (blanc ou rouge)  
Eau minérale  
Café