



Régent Petite France
HÔTEL★★★★

- SEMINAIRES -

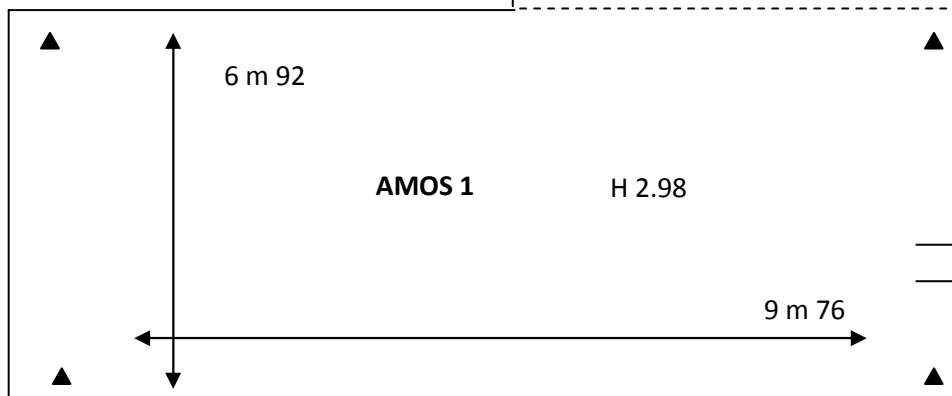
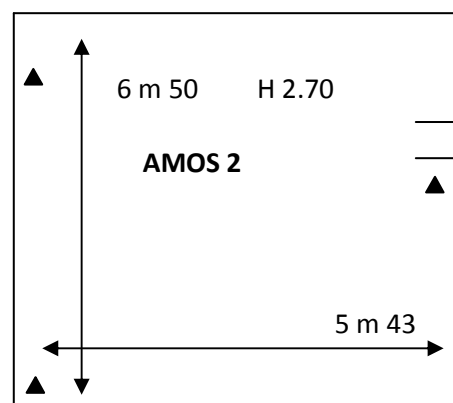
NOS SALLES

// Amos 1 & 2



Dans le centre historique au bord de l'eau...

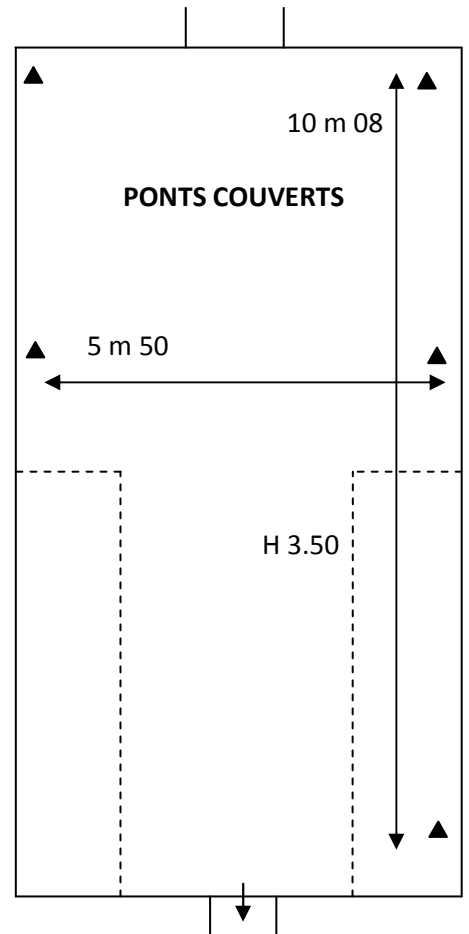
Plan de nos salles



// Ponts Couverts



Plan de la salle



Jouissez d'un cadre exceptionnel avec terrasse
privative dans un écrin de verdure...



// Les banquets et cocktails

Laissez-nous orchestrer vos manifestations,
selon vos désirs.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITES & ARRANGEMENTS	SURFACE	THEATRE	CLASSE	« U »	COCKTAIL	REPAS Banquets
SALONS	M ²	CAPACITE				
Jean Amos 1	67	60 pers.	40 pers.	30 pers.	80 pers.	40 pers.
Jean Amos 2	36	20 pers.	10 pers.	15 pers.	30 pers.	20 pers.
Jean Amos 1 & 2	103	80 pers.	50 pers.	-	110 pers.	60 pers.
Amos 3	15	10 pers.	6 pers.	-	-	60 pers.
Petit Lobby	63	56 pers.	35 pers.	25 pers.	75 pers.	50 pers.
Grand Lobby	135	120 pers.	80 pers.	55 pers.	250 pers. (*)	100 pers.
Ponts couverts	30	25 pers.	15 pers.	15 pers.	20 pers.	-

(*) Possibilité de cocktail jusqu'à 400 personnes

MATERIEL A DISPOSITION

- Paper board
- Vidéoprojecteur
- Sonorisation
- Lecteur DVD
- Ecran
- 2 micros HF, 1 micro pied
- WIFI, cabine de traduction, ... *sur demande*



COCKTAILS

Cocktail « Rohan »

8 pièces / personne

5 bouchées salées

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes, mouillette de pain de campagne

« Pince-moi » de radis blanc au tartare de saumon fumé et aneth fraîche

Assortiment de mauricettes

Duo de mignonnettes aux viandes marinées

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange

3 bouchées sucrées

parmi la sélection ci-dessous

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison

Savarin chantilly

Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat

Paris-Brest

Tartelette au chocolat

Tartelette citron meringuée

Macaron

Visitandine avec brochette de fruits

Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat

Verrine tiramisu

Opéra

Tartelette aux fruits

Mini pomme d'amour

Mini éclair vanille/café/chocolat

Cocktail « Petite France »

10 pièces / personne

5 bouchées salées

Duo de mignonnettes aux viandes marinées

Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout

Verrine nordique (pommes de terre, hareng et en « caviar », pommes fruit)

Wrap avocat et saumon fumé

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes mouillette de pain de campagne

2 bouchées salées chaudes

Tartelette façon tarte flambée

Pruneau d'Agen au bacon

3 bouchées sucrées

parmi la sélection ci-dessous

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison

Savarin chantilly

Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat

Paris-Brest

Tartelette au chocolat

Tartelette citron meringuée

Macaron

Visitandine avec brochette de fruits

Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat

Verrine tiramisu

Opéra

Tartelette aux fruits

Mini pomme d'amour

Mini éclair vanille/café/chocolat

Cocktail « Glacières »

15 pièces / personne

7 bouchées salées

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes mouillette de pain de campagne

Petite salade de tomate cerises, mozzarella buffala et vinaigre balsamique

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange

Duo de mignonnettes aux viandes marinées

Effilochée d'anguille fumée et radis au sirop d'érable

Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue

Assortiment de mauricettes

3 bouchées salées chaudes

Tartelette façon pizza

Boulette de bœuf piquante

Mini croque monsieur

5 bouchées sucrées

parmi la sélection ci-dessous

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison

Savarin chantilly

Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat

Paris-Brest

Tartelette au chocolat

Tartelette citron meringuée

Macaron

Visitandine avec brochette de fruits

Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat

Verrine tiramisu

Opéra

Tartelette aux fruits

Mini pomme d'amour

Mini éclair vanille/café/chocolat

Cocktail « Ponts Couverts »

20 pièces / personne

11 bouchées salées froides

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange

Fleur d'hibiscus farcie au Roquefort

Petite salade de tomate cerise, mozzarella buffala et vinaigre balsamique

Effiloché d'anguille fumée et radis au sirop d'érable

Sucette de fromage de chèvre et raisin de Smyrne

Assortiment de mauricettes garnies

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes mouillette de pain de campagne

Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue

Duo de mignonnettes aux viandes marinées

Crevettes marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout

Wrap avocat et saumon fumé

4 bouchées salées chaudes

Tartelette façon pizza

Boulette de bœuf piquante

Tartelette façon tarte flambée

Gambas frite en pâte tempura

5 bouchées sucrées

parmi la sélection ci-dessous

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison

Savarin chantilly

Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat

Paris-Brest

Tartelette au chocolat

Tartelette citron meringuée

Macaron

Visitandine avec brochette de fruits

Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat

Verrine tiramisu

Opéra

Tartelette aux fruits

Mini pomme d'amour

Mini éclair vanille/café/chocolat

NOS TARIFS COCKTAILS

(Prix par personne)**

COCKTAILS	Rohan	Petite France	Glacières	Ponts Couverts
Boissons*	8 pièces	10 pièces	15 pièces	20 pièces
Avec Crémant, Vin Rouge, Vin Blanc, Sodas, Eaux Minérales et Jus de Fruits	27.00 €	32.00 €	42.00 €	49.00 €
Avec Champagne, Vin Rouge, Vin Blanc, Sodas, Eaux Minérales et Jus de Fruits	30.00 €	36.00 €	47.00 €	53.00 €
Avec Champagne, Vin Rouge, Vin Blanc, Whisky, Gin, Vodka, Sodas, Eaux Minérales et Jus de Fruits	32.00 €	38.00 €	50.00 €	55.00 €
Sans alcool	22.00 €	28.00 €	38.00 €	45.00 €

* Ces forfaits comprennent 1/3 d'alcools, eaux minérales, sodas et jus de fruits

**Prix susceptibles de modifications

COCKTAILS DE BIENVENUE

Kir au vin blanc	6.00 €
Kir au crémant ou Coupe de Crémant	7.50 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives	9.00 €
Kir Royal ou Coupe de Champagne	11.00 €
Supplément 3 canapés par personne	5.50 €

DROIT DE BOUCHON

Par bouteille ouverte

Champagne, 75cl	11.00 €
Champagne, Magnum	17.00 €
Vin, 75cl	7.00 €
Vin, Magnum	13.00 €

BUFFETS

Buffet « Des Tonneliers »

49 € par personne*

*Assortiment de terrine
Saumon mariné à l'aneth
Salade chinoise
Salade du Jardin
Tomates mozzarella et basilic*

*Pétales de selle d'agneau,
Pané provençal*

*Nougat glacé
Charlotte aux fruits rouges
Corbeille de fruits*

Buffet « Des Imprimeurs »

49 € par personne*

*Médaille de saumon frais à la parisienne
Pâté en croustille
Terrine de légumes, coulis de tomates
Buffet de salades
(Tomates mozzarella, pommes de terre aux lardons,
salade tunisienne à la menthe fraîche)*

*Magret de canard aux mûres sauvages,
Galette de maïs et pois gourmand*

*Dacquois praliné
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits*

*Avec 1/3 vin par personne, eaux minérales et cafés

Buffet « Froid »

49 € par personne*

Saumon fumé

Carpaccio de thon rouge au Wasabi

Terrine de Gibier

Assortiment de jambon (cuit, cru, ...)

Magret de canard fumé

Pâté en croûte

Buffet de crudités

(Choux au cumin, concombre à la crème, carottes aux noix, pommes de terre aux lardons)

Salade Tunisienne à la menthe fraîche

Salade Grecque

Salade Hawaï

Suprême de Volaille

Rosbif à l'anglaise

Saumon farci en Bellevue,
cuit à la Parisienne

Iles flottantes

Douceur aux fruits rouges

Délice aux trois chocolats

Buffet « Des Tanneurs »

57 € par personne*

Presskopf de fruits de mer à la citronnelle

Terrine de faisan aux girolles

Carpaccio d'espadon,
à la vinaigrette chinoise

Effilochée de saumon mariné au gin

Terrine de foie gras
à la compotée de viande
au Rouge d'Ottrott

Rôti de veau à l'estragon

Buffet de salades
(Carottes, salade américaine,
choux blanc au cumin)

Pavé de sandre au Rouge d'Ottrott
et petits oignons

« Spaetzle » Alsaciennes

Tarte au citron

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

*Avec 1/3 vin par personne, eaux minérales et cafés

Buffet « Gastronomique »

63 € par personne,
hors boissons

*Foie gras d'oie à la gelée de
Gewurtzraminer*

Magret de canard fumé

*Saumon fumé au fromage blanc et fines
herbes en feuille de brick*

Panier de Crudités

Tomates Mozzarella et basilic

Noisettes de filet de veau aux morilles

Et

*Nage de daurade à la soupe de poisson
et légumes du soleil*

Plateau de fromages

Corbeille de Fruits

Crème brûlée à la Cassonade

Assortiment de Douceurs



SUGGESTIONS DE MENUS

Menu « Découverte »

38 € par personne, hors boissons

Crème de panais en cappuccino et ses ravioles de foie gras de canard

OU

Tarte fine façon flambée au saumon fumé et sa salade à la vinaigrette cumin

OU

La transparence de légumes du soleil et sa brochette de bœuf au sésame
et coriandre fraîche

OU

Les noix de Saint Jacques sur un lit de poireaux cuits à l'étouffée façon « Baeckeffe »

OU

La salade gourmande du Régent et son médaillon de foie gras d'oie

Le Grenadin de Veau façon Saltimbocca et son gratin de fiocchetti au gorgonzola

OU

La papillote de filet d'empereur sur un tajine de légumes aux épices

OU

Le filet de bar poêlé sur un coulis de potiron et ses coquillages gratinés à la provençale

OU

Le suprême de volaille parfumé à l'huile de truffe noire sur un risotto aux pépites de
foie gras de canard poêlé

OU

L'éventail de filet d'agneau aux herbes de Provence et sa cassolette de polenta au

chorizo

La tarte fine aux poires et sa glace confiture de lait

OU

L'entremet aux 2 chocolats et son espuma Carambar

OU

Le parfait glacé à la vodka « herbe de bison » et citron vert

OU

Le macaron à la crème brûlée vanille, crème glacée au sirop d'érable
et noix de pécan

OU

La soupe de fruits exotiques à la citronnelle et son sorbet Pinacolada

Merci de choisir le même menu pour tout le groupe. Possibilité de forfaits boissons à partir de 12 €.

Menu « Gourmand »

47 € par personne, hors boissons

Médaille de foie gras au torchon, gelée
au Gewurztraminer

OU

Millefeuille de thon et crevettes aux herbes,
tartare de tomates à la coriandre

OU

Carpaccio de Saint-Jacques au poivre de
Séchoyan

Le filet de daurade poêlé sur un risotto à la
tapenade d'olives noires

OU

Médaille de veau sur champignons sautés
et raviole de foie gras

OU

Le filet d'omble chevalier sur un gnocchi à
la romaine, crème au lard fumé

Assortiment de fromages

Gratin de fruits de saison
au Gewürztraminer

OU

Assiette tout chocolat
(Moelleux chaud, mousse, sorbet)

Menu « Tentation »

57 € par personne, hors boissons

Marbré de foie gras aux langoustines

OU

L'effilochée de saumon fumé, glace
wasabi, salade à la vinaigrette cumin

Bar sur peau rôti aux épices,
sur une ratatouille croquante

OU

Filet de rouget à l'orange et aux moules,
Julienne de légumes

Médailles de veau sur champignons
sautés et ravioles de foie gras

OU

Suprême de volaille d'Alsace gratiné au
poivre de Séchoyan,
nid de pâtes et légumes chinois à l'huile de
sésame

Assortiment de fromages

La soupe de fruits exotiques infusés à la
citronnelle, glace Pinacolada

OU

Assiette tout chocolat
(Moelleux chaud, mousse, sorbet)

Possibilité de forfaits boissons à partir de 12 €.

Merci de choisir le même menu pour toute la table.

Menu « Prestige »

67 € par personne, hors boissons

*Duo de foie gras d'oie et canard,
(un chaud, un froid)*

OU

*Carpaccio de filet d'espadon à la
vinaigrette pamplemousse, crème froide
aux asperges vertes*

*Turban de sole sur un risotto d'ébly
aux essences de truffes*

OU

*Filet d'empereur en pâte de Kadaif sur un
tartare de courgettes*

*Carré de veau façon Wellington, jus corsé,
poêlée de champignons*

OU

*Feuilleté de pigeon
à la compotée de choux, sauce périgueux*

Assortiment de fromages

*L'entremets mangue-passion et son gratin
de fruits parfumé au Malibu*

OU

*Crème brûlée vanille et son macaron
glacé*

Possibilité de forfait boissons à partir de 12 €.

Merci de choisir le même menu pour toute la table.



FORFAITS SEMINAIRES

FORFAIT SEMINAIRE 2011	REGENT PETITE FRANCE **** Worldhotels Deluxe Collection
	Prix à partir de
Janvier, Février, Mars, Juillet, Aout & Novembre	215 €
Avril, Mai, Juin, Septembre, Octobre & Décembre	235 €
Suppl. repas avec boissons	50 €

Journée d'étude	67 €
-----------------	------

Location de salle à partir de	175 €
----------------------------------	-------

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La signature de la confirmation de réservation par l'organisateur implique son adhésion aux présentes conditions générales de vente :

RESERVATION

Toute réservation n'est définitivement confirmée qu'après versement d'un acompte de 30%.

Cet acompte reste acquis à l'hôtel en cas d'annulation moins de 30 jours avant le début de la manifestation.

ORGANISATION DE BANQUETS ET COCKTAILS

Le nombre des personnes indiqué 48 heures à l'avance servira de base à la facturation des repas. Après minuit, des frais de personnel seront facturés par heure supplémentaire selon les tarifs en vigueur.

ASSURANCE ET RESPONSABILITES

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages causés tels que incendie/ vol en particulier, ainsi que pour tout type de matériel et d'effets personnels qui ne soient pas entreposés dans les coffres de sécurité.

L'hôtel recommande vivement de souscrire une assurance spécifique dans le cadre d'exposition de matériel de valeur, de collection de vêtements et d'œuvres d'art en particulier.

L'organisateur est responsable des dommages directs et indirects causés par ses invités au moment de la manifestation.

Les ventes publiques ne peuvent être réalisées que sur présentation d'une autorisation préfectorale.

Toute manifestation réalisée par un traiteur ainsi que les denrées alimentaires ne provenant pas de l'hôtel ne sont réalisables qu'après acceptation de la Direction.

La présence d'orchestre, d'animation musicale, implique une déclaration obligatoire de l'organisateur auprès de la SACEM. L'hôtel n'est pas redevable des droits d'auteur.

MODALITES DE PAIEMENT

Toute facture définitive est payable à réception. En cas de litige, attribution et compétence sont faites aux Tribunaux de Strasbourg.

Régent Petite France

HÔTEL ★★★



5 rue des Moulins – 67000 Strasbourg

Tél. +33 (0)3 88 76 43 43

Fax : +33 (0)3 88 76 43 76

Email : seminaire@regent-hotels.com

Site web : <http://www.regent-petite-france.com>