

VOTRE SÉMINAIRE À FRIBOURG

*Profitez de nos forfaits
clé en main pour vos séminaires, séances,
workshops ou assemblées.*

FORFAIT 1/2 JOURNÉE

- ▲ Zone d'accueil avec mobilier dans le Foyer 3
- ▲ Location de la salle 3A, B, C, D ou E
- ▲ Aménagement au choix (théâtre, séminaire, bloc ou U)
- ▲ Écran, beamer, fl ip-chart
- ▲ Sonorisation avec 5 micros à choix pour la salle 3E
- ▲ Wi-fi et connexion internet câblée
- ▲ Eau minérale pour tous les participants (1 bouteille 5 dl PET par personne)
- ▲ Espace de restauration séparé (Le Chalet, La Sarine ou Café des Abbayes)
- ▲ Une pause-café
- ▲ Repas de midi 3 plats ou cocktail dinatoire, incluant 3 dl d'eau minérale et 1 café
- ▲ Parking
- ▲ Nettoyage

**CHF 65.- (TTC)
PAR PERSONNE**

Nous proposons un forfait idéal pour des groupes **de 12 à 150 personnes** pour des événements d'**une journée ou une demi-journée** à un tarif préférentiel très attractif.

FORFAIT 1 JOURNÉE

- ▲ Zone d'accueil avec mobilier dans le Foyer 3
- ▲ Location de la salle 3A, B, C, D ou E
- ▲ Aménagement au choix (théâtre, séminaire, bloc ou U)
- ▲ Écran, beamer, fl ip-chart
- ▲ Sonorisation avec 5 micros à choix pour la salle 3E
- ▲ Wi-fi et connexion internet câblée
- ▲ Espace de restauration séparé (Le Chalet, La Sarine ou Café des Abbayes)
- ▲ Deux pauses café
- ▲ Repas de midi 3 plats ou cocktail dinatoire, incluant 3 dl d'eau minérale et 1 café
- ▲ Parking
- ▲ Nettoyage

**CHF 80.- (TTC)
PAR PERSONNE**

NUITÉE CHF 99.- (TTC)



**1 personne dans une chambre double,
buffet de petit déjeuner à volonté
et taxe de séjour inclus**
2 personnes/chambre: CHF 19.- (supplément)

Profitez d'une nuitée à un tarif préférentiel* auprès de notre partenaire l'Hôtel Ibis Fribourg, pour voyager la veille ou pour prolonger votre séjour dans la région de Fribourg. L'hôtel est situé à 2 minutes à pied de Forum Fribourg.

*Ce tarif préférentiel est accordé uniquement aux clients de Forum Fribourg dans le cadre du forfait séminaire.



CONTACT

Expo Centre SA - Rte du Lac 12 - Case postale - CH-1763 Granges-Paccot
T +41 26 467 20 00 - F +41 26 467 21 00
info@forum-fribourg.ch - www.forum-fribourg.ch



pour tous les goûts...

REPAS DE MIDI

SERVICE À TABLE

Y compris 3dl d'eau minérale et 1 café par personne, sets de table, verres, assiettes, tasses à café, 1.5 heures service pendant le repas de midi, nettoyage.

▲ MENU A

Salade de saison et champignons des bois

Paupiette de bœuf, sauce au vin rouge

Pommes purée, légumes

Crème caramel

▲ MENU B

Crème de légumes et croûtons aux fines herbes

Médaillon de cabillaud poché «Dugléré»

Feuilles d'épinards, riz sauvage

Gâteau du Vully sucré

Glace vanille

▲ MENU C

Crème de carottes et ciboulette

Emincé de volaille au Curry Madras

Ananas grillé

Riz Basmati, pois mange-tout

Coupe Stracciatella

▲ MENU D

Feuilleté aux champignons des bois

Escalope de dinde panée

Carottes et haricots verts

Pommes rissolées

Salade de fruits frais

▲ MENU E

Soupe de chalet

(Pommes de terre, épinards, macaronis)

Assiette Fribourgeoise

Jambon à l'os, lard fumé, saucisson

Chou blanc et carottes

Meringues, crème double de la Gruyère

▲ MENU F

Assiette de viande séchée d'Epagny

Fondue moitié-moitié

Meringues, crème double de la Gruyère

Glace vanille

▲ MENU G (VÉGÉTARIEN)

Salade de crudités et avocats

Burger de légumes

Lentilles rouges et pommes de terre

Sauce aux fines herbes

Tartelettes aux fruits de saison

▲ MENU H (VÉGÉTARIEN)

Salade Niçoise

(Pommes de terre, tomates, haricots verts, olives, câpres)

Tagliatelles aux chanterelles et basilic

Tomates cerises

Sorbet ananas

**Notre partenaire
«Le Gourmet Traiteur»
vous propose :**

BUFFET CAFÉ

EN SELF-SERVICE

Quantités par personne. Les consommations supplémentaires seront facturées selon décompte.

▲ MATIN

1 café

2dl dl Henniez verte

ou bleu, jus d'orange

1 croissant au beurre

▲ APRÈS-MIDI

1 café

2dl eau minérale avec ou

sans gaz, jus d'orange

1 tranche de cake

au chocolat et noisettes

ou corbeille de fruits

BUFFET DÎNATOIRE

DEBOUT (servi sous forme de buffet)

Y compris 3dl d'eau minérale et 1 café par personne, nappes, verres, assiettes, tasses à café, 1.5 heures service pendant le repas de midi, nettoyage.

COCKTAIL DINATOIRE 1

Mini sandwiches

Sticks de tomates et mozzarella

Brochettes de Gruyère et pruneaux secs

Verrines de thon et olives

Croissants au jambon maison

Triangles aux champignons

Chipolatas de porc grillées

Boules de viande hachée piquante

Gâteau au vin cuit

Choux à la vanille caramélisés

COCKTAIL DINATOIRE 2

Cornets au camembert

Roulades de jambon au céleri

Truite fumée au raifort

Verrines d'avocats et crevettes

Mini tartes flambées

Feuilletés aux légumes et fromage

Coussins au saumon et à l'aneth

Brochettes de porc, sauce Ladolemono

Brochettes de fruits de saison

Eclairs au chocolat

COCKTAIL DINATOIRE 3

Brochettes de Vacherin fribourgeois et fruits

Roulades de roastbeef froid, sauce tartare

Vitello tonnato

Mini bagels fourrés aux tomates et mozzarella

Mousses de volaille et céleri branche

Bâtonnets maison à la viande

Fromage d'Italie tiède

Baguettes gratinées au roquefort

Tranches crème passion

Amaretti

COMPLÉTEZ VOTRE FORFAIT SÉMINAIRE AVEC LES OPTIONS SUIVANTES :

**CHF 313.- (TTC)
JOURNÉE**

**CHF 188.- (TTC)
1/2 JOURNÉE**

DOUBLE PROJECTION DANS LA SALLE 3E

CARTE DES BOISSONS

VINS BLANCS	cl	CHF
Vully Chasselas, J.D. Chervet, Praz	70	28.-
St-Saphorin, Domaine de Faverges	75	38.-
Riex, Cave de l'Hôpital, Lavaux	70	36.-

VINS ROUGES	cl	CHF
Fribourg / Lavaux		
Vully Pinot noir, J.D. Chervet, Praz	75	34.-
St-Saphorin, Domaine de Faverges	75	45.-
Riex, Cave de l'Hôpital, Lavaux	70	39.-

Valais		
Cornalin du Valais, Abbaye de Vétroz	75	42.-
Pinot noir Salgesch, Perle du Rhodan	75	45.-

Italie		
Ripasso Valpolicella Superiore Rocca Seva	75	45.-
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry	75	52.-

BOISSONS DIVERSES	cl	CHF
Henniez	100	8.-
Nestea	100	10.-
Coca-Cola	100	10.-
Jus d'oranges	100	12.-
Bière	33	5.-
Bière pression	25	4.50
Café		4.20

**CHF 8.- (TTC)
PAR PERSONNE**

ACCUEIL OU PAUSE-CAFÉ SUPPLÉMENTAIRE

**CHF 13.- (TTC)
PAR PERSONNE**

APÉRITIF

**Y compris verres, assiettes, nappage, service durant
30 minutes.**

- ▲ Flûtes au beurre
- ▲ Feuilleté à la viande
- ▲ 1 dl Vully blanc AOC Barcarolle
- ▲ 1 dl Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz
- ▲ 2 dl eau minérale avec ou sans gaz



pour tous les goûts...



CONTACT

Expo Centre SA - Rte du Lac 12 - Case postale - CH-1763 Granges-Paccot
T +41 26 467 20 00 - F +41 26 467 21 00
info@forum-fribourg.ch - www.forum-fribourg.ch