

VOTRE KICK-OFF MEETING À PRIX CASSÉ!

Profitez de notre Offre Spéciale
du 15.01. au 15.03.2018 pour vos
séminaires, séances ou workshops.
Forfaits valables pour tous les
groupes de 12 à 150 personnes

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, flip-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 dînatoire
incluant 3 dl d'eau minérale et 1 café
- ▲ Parking
- ▲ Nettoyage

CHF 55.- TTC
(Par personne)

CHF 70.- TTC
(Par personne)

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, flip-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 dînatoire,
incluant 3 dl d'eau minérale et 1 café
- ▲ Parking
- ▲ Nettoyage

NUITÉE



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.

Pour toutes les réservations de nuitée, vous obtenez 25% de réduction sur les repas du soir au Casino.**

*Ce tarif préférentiel est accordé uniquement aux clients de Forum Fribourg dans le cadre du forfait séminaire
**Offre limitée du 15.01. au 15.03.2018

CHF 80.- TTC

Une personne dans une chambre double
Buffet de petit déjeuner à volonté
et taxe de séjour inclus

Deux personnes par chambre:
CHF 19.- supplément



Pour votre événement

CONTACT

Expo Centre SA - Rte du Lac 12 - Case postale 48 - 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...

Buffet café en self-service*

Matin

1 café
2 dl eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange
1 croissant au beurre

Après-midi

1 café
2 dl eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange
1 tranche de cake au chocolat et noisettes
ou corbeille de fruits

*Quantités par personne.
Les consommations supplémentaires seront facturées.

Repas de midi

Service à table

Menu A

Salade de saison, lardons et croûtons
Rôti de veau, sauce Marsala
Gratin de pommes de terre, légumes
Mousse au chocolat

Menu B

Crème de tomates et basilic
Filets de sandre frits, sauce tartare
Feuilles d'épinards, pommes nature
Coupe Danemark

Menu C

Bouillon royal
Suprême de pintade aux bolets
Risotto aux fines herbes, garniture de légumes
Sorbet Citron

Menu D

Feuilleté aux champignons des bois
Émincé de bœuf Stroganoff
Tagliatelles au beurre, haricots verts
Salade de fruits

**NOTRE
PARTENAIRE
LE GOURMET
TRAITEUR VOUS
PROPOSE**

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

Salade grecque (feta, tomates, poivrons, concombres, origan)
Risotto aux champignons des bois
Brocolis
Cocktail de kiwi et sorbet au fruit de la passion

Menu G

Assiette de viande séchée d'Épagny
Fondue moitié-moitié
Meringues, crème double de la Gruyère, glace vanille

Cocktails dinatoires

(debout) servis sous forme de buffet

Cocktail dinatoire 1

Canapés divers (3 sortes)
Sticks de tomates et mozzarella
Tête de Moine sur pain aux noix
Terrine Campagnarde
Croissant au jambon
Samossas aux légumes
Saucisson fribourgeois sur pain
Boule de viande hachée piquante
Gâteau de Vully sucré
Profiterole au chocolat

Cocktail dinatoire 2

Baguettes sandwiches divers
Caviar d'aubergine et chèvre doux
Mousse de thon
Verrine d'avocats et crevettes
Ananas au lard grillé
Feuilleté fribourgeois
Mini pizza
Moules sur lit de légumes
Brochette de fruits selon saison
Mini boules de Berlin

Cocktail dinatoire 3

Brochette de Vacherin fribourgeois
Délice au jambon cru
Wrap aux tomates séchées
et fromage blanc
Mini bagels fourré
Jambon de la borne et tresse au beurre
Ramequin au fromage
Bonbon au thon
Triangle aux champignons
Mini donuts
Mini mille-feuille

Y compris 3 dl d'eau minérale et 1 café par personne,
nappage, verres, assiettes, tasses à café,
1h30 de service pendant le repas de midi, nettoyage.



COMPLÉTEZ VOTRE FORFAIT SÉMINAIRE AVEC LES OPTIONS SUIVANTES

(TARIFS INDIQUÉS TTC)

CHF 313.- (journée)
CHF 188.- (1/2 journée)

Double projection
dans la salle 3E

CHF 8.-
(Par personne)

Accueil ou pause-café
supplémentaire

CHF 13.-
(Par personne)

Apéritif

- ▲ 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

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

Carte des boissons

Vins blancs

	cl	CHF
Vully Chasselas, J.D. Chervet, Praz	70	28.-
St-Saphorin, Domaine de Faverges	75	30.-
Rieux, Cave de l'Hôpital, Lavaux	70	34.-

Vins rouges

	cl	CHF
<i>Fribourg/Lavaux</i>		
Vully Pinot noir, J.D. Chervet, Praz	75	33.-
St-Saphorin, Domaine de Faverges	75	39.-
Rieux, Cave de l'Hôpital, Lavaux	70	36.-
<i>Valais</i>		
Cornalin du Valais, Abbaye de Vétroz	75	36.-
Pinot noir Salgesch, Perle du Rhodan	75	36.-
<i>Italie</i>		
Ripasso Valpolicella Superiore Rocca Seva	75	45.-
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry	75	48.-

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.-

CONTACT

