



Caractère
CONFIDENTIEL

Un lieu d'exception, atypique et confidentiel,
pour tous vos événements d'entreprise



Grand Salon



Salon de sous-commission



Salon de réunion

Les Salons du Cloître

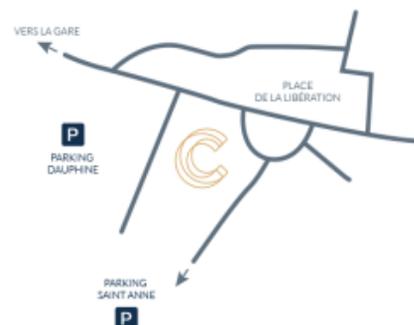


Nos équipements & services inclus

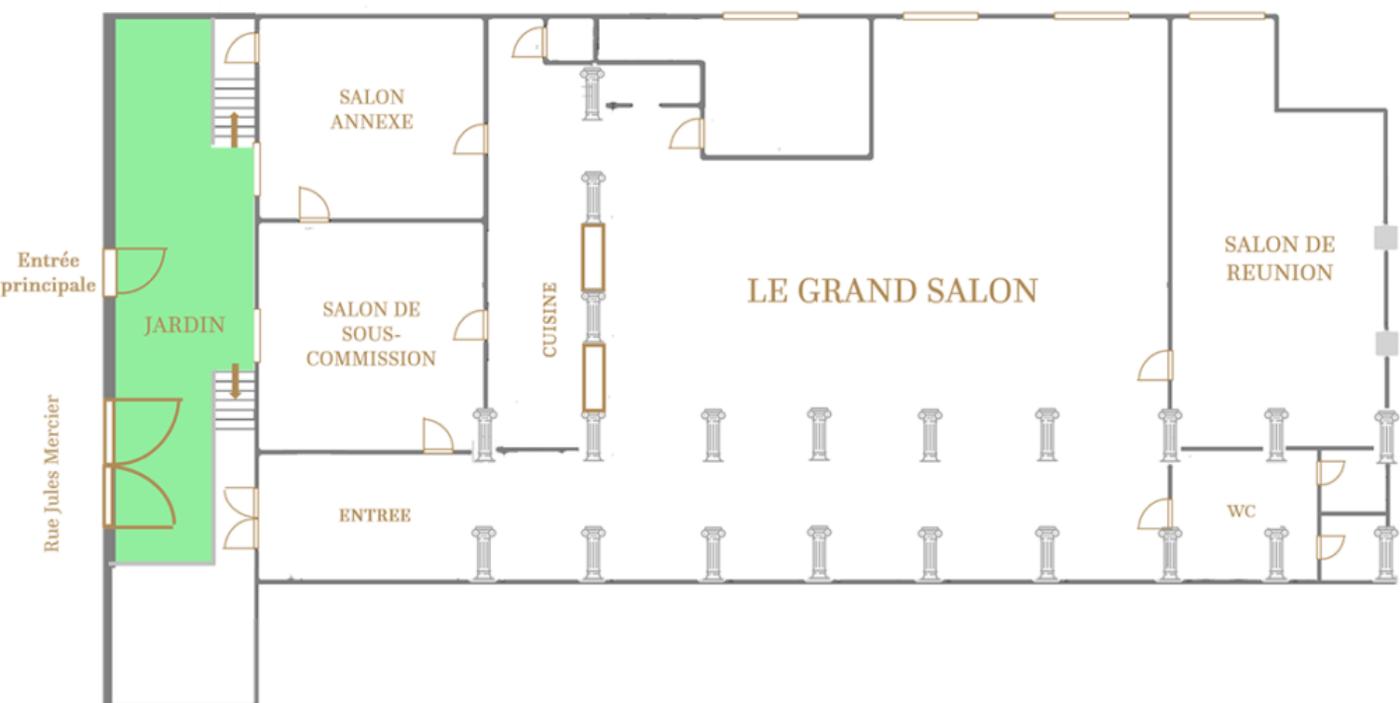
- Connexion internet haut débit
- Mobilier haut de gamme
- Système de vidéoprojection & écran motorisé 2x3m
- Ecran UHD 80pouces mobile sur pied
- Sonorisation Bose et 2 micros HF
- Boissons chaudes & fraîches à volonté
- Un membre de notre équipe présent sur place durant toute la durée de la prestation

Accès

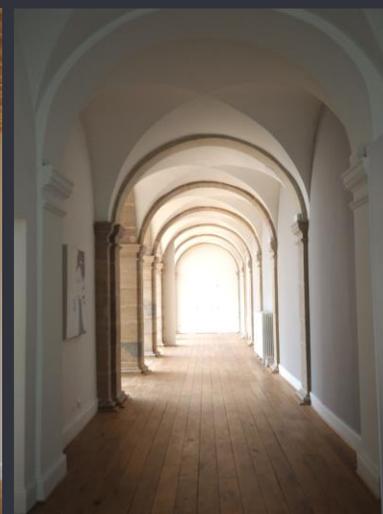
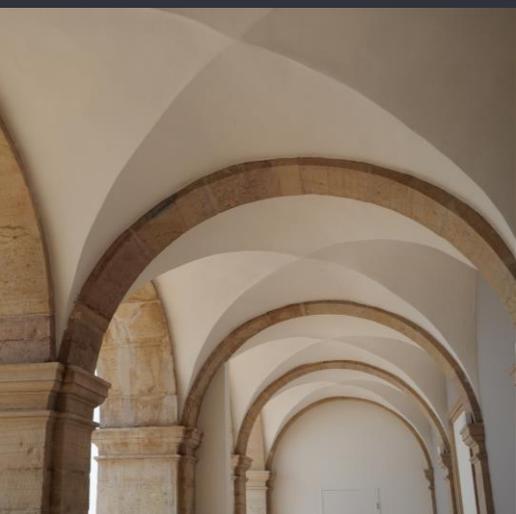
Au 9 Rue Jules Mercier à Dijon.
Parking Saint-Anne & Dauphine à proximité
Accès gare : 10 min à pied



Plan du lieu



Pièce	Surface	Capacité
Surface totale	400m ²	
Le Grand Salon	100m ²	100  en Cocktail ou 30  en Lounge ou 80  en Théâtre
Salon de Réunion	60m ²	25  en U, 30  en Réunion ou 60  en Théâtre
Salon de Sous-commission	30m ²	8  en Réunion
Salon annexe	30m ²	A disposition du traiteur et/ou d'un prestataire extérieur



Menu Cocktail

Salades

1 pièce par pers.

Salade Tomates - Mozzarella

Taboulé à l'oriental

Salade du moment : Salades de penne au poulet

Pièces cocktail

6 pièces par pers.

Gougères

Comté & Saumon

Bun's

Bun's fromage frais, salade, chèvre, confit d'oignon

Bun's jambon cru, salade, olives noires, tartinable tomates-olives

Bun's mesclun, foie gras, confit d'oignons

Viennois

Viennois salade, chèvre, fromage frais, confit d'oignons

Viennois pousses d'épinard, fromage frais, saumon

Viennois foie gras, mesclun, confit d'oignons

Wrap's

Wrap thon, sucrine, tomates

Wrap poulet, sucrine, tomates

Wrap saumon, concombre, aneth

Tartines

Méditerranéennes : tomates rôties, mozza, pesto, tartinable tomates-olives

Nordique : pousses d'épinard, saumon fumé, dés de pomme granny smith

Dijonnaise : jambon persillé, cornichons, tartinables moutarde grains

Sandwichs/Club sandwichs

Coppa Cabana : pains céréales, roquette, coppa, parmesan, tomates séchées, tartinable tomates-olives

Jambon comté : pain nature, beurre, jambon, comté

Eclat végétarien : pain céréales, mélanges de légumes crus, fromage frais, sésame, pavot

Club jambon : jambon, légumes crus, tartinable tomates-olives

Club saumon : saumon fumé, concombre, citron, aneth

Club végétarien : fromage frais, sésame, pavot, mélanges de légumes crus

Desserts

3 pièces par pers.

Verrines : Panacotta, Chocolat brownies, Pulpes de pommes caramel

Tartelettes : framboise, chocolat, citron

Brochettes de fruits frais



Les forfaits vins

FORFAIT N°1

2 verres / pers.

OU

3 verres / pers.

Bourgogne Aligoté 2018 Vignerons de Buxy
Bourgogne Pinot noir 2018 Vignerons de Buxy

5 €

+ Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut
Louis Bouillot

8 €

FORFAIT N°2

2 verres / pers.

OU

3 verres / pers.

Montagny 1er cru 2018 Vignerons de Buxy
Mercurey 2018 Vignerons de Buxy

8 €

+ Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut
Louis Picamelot

12 €

FORFAIT N°3

2 verres / pers.

OU

3 verres / pers.

Viré-Clessé « Tradition » 2016 Domaine Michel
Fixin « Vieilles Vignes » 2017 Derey Frères

10 €

+ Champagne Brut Sebastien Tapray

15 €

FORFAIT N°4

2 verres / pers.

OU

3 verres / pers.

Rully 1er cru Molesme 2016 Ponsot
Morey Saint-Denis 2014 Jeanniard

12 €

+ Champagne 1er Cru Grande Réserve Brut
F. Bergeronneau-Marion

18 €