

FORFAIT ENTRE DEUX VILLES



De 30 à 400 personnes

Forfait Entre Deux Villes :

« **Tutto** » : **57 € HT / pers.**

(prestations détaillées ci-contre, restauration incluse)

« **Al dente** » : **2 600 € HT**

(prestations détaillées ci-contre hors restauration)

Au-delà de 00h30, heure supplémentaire :

315 € HT hors dimanches et jours fériés.

Wi-Fi gratuit.

Valable jusqu'à fin 2017.



En quête d'un espace privatif pour organiser une conférence de presse, un lancement de produits, un cocktail dînatoire, une soirée événementielle ?

L'Entre Deux Villes, espace lounge du Polydome, vous accueille sur réservation et vous propose un forfait tout inclus !

+ Dans le détail, l'offre comprend :

- La privatisation de l'Entre Deux Villes
- Les 7 écrans plasma
- Le Wi-Fi
- La sonorisation
- 2 micros HF
- Une hôtesse d'accueil
- Le personnel de sécurité incendie
- Le nettoyage après la manifestation



2 MENUS THÉMATIQUES

les+

Centre-ville
Parking gratuit
Accès tramway
Chef étoilé

Service à table*

Entrée | Mise en bouche

Quartier de pomme et foie gras poêlé en mille-feuille,
Fine gelée au porto, allumette de brioche toastée

Plat chaud

Suprême de pintadeau fermier farci de morilles à
la crème, Peau croustillante, jus corsé parfum de
noisette, purée rattes au beurre salé

Fromage

Ardoise de fromages d'Auvergne en dégustation, l'un
cuisiné, l'autre pas

Dessert

Crèmeux caramel au beurre salé, Streusel sablé
cacao, poires, sorbet poire

Eaux minérales plates et gazeuses, café et vin
(1 bouteille pour 6 personnes)

Cocktail*

Accueil avec une coupe de Champagne et un assortiment de sucettes
feuilletées

Pièces salées froides

Pulpe de patates douces, gambas grillées • Sucette de foie gras, cacao
balsamique • Blanc de volaille à la moutarde de Charroux • Sur un
sablé parmesan, Speck et roquette

Pièces salées chaudes

Penne aux gambas, bisque de crustacés à la tomate • Mini burger
Charolais

Ateliers « cuisine »

Soupe de carotte au gingembre, crème siphonnée au lard fumé •
Ecume de pomme de terre, miettes de saumon, crème fumée

Pièces sucrées

Baba bouchon au Limoncello, crème de citron • Assortiment de petits
choux • Sucette 100 % chocolat aux éclats d'amandes grillées •
« Pointe » de Cheese-cake au citron, framboise pépin

Eaux minérales plates et gazeuses, café et vin (1 bouteille pour
6 personnes)

POLYDOME
CENTRE D'EXPOSITIONS

GL
events

AUVERGNE
EVENTS
BRAND & VISUAL IDENTITY

Polydome

Centre d'Expositions et des
Congrès de Clermont-Ferrand
Place du 1^{er} Mai

F - 63 051 Clermont-Ferrand Cedex 2

T : +33 (0)4 73 14 41 44

F : +33 (0)4 73 14 41 45

Retrouvez toutes nos actualités sur
www.auvergnevents.com

