

LES SALLES DE RÉUNION



3 salles de réunion de 15 à 45 m²



Capacité de 22 personnes



Idéal pour vos événements d'affaires



Ecran tactile interactif / paper board
et outils de visioconférence



LE CHÂTEAU
COWORKING • COLIVING



LE CHÂTEAU
COWORKING • COLIVING

SALLES DE RÉUNION

	TARIFS TIERS	TARIFS RÉSIDENTS
SALLE MENDI 15 m2 (8 personnes)  Équipement écran	90 € HT/demi journée 150 € HT/journée	MENDI : gratuite si disponible. Si besoin de réserver : Tarifs préférentiels dégressifs appliqués et possibilité de louer à l'heure.
SALLE ARANA 30 m2 (14 personnes)  Équipement écran tactile dynamique interactif	150 € HT/demi journée 290 € HT/journée	
SALLE MENDI + ARANA 45 m2 (22 personnes)	190 € HT/demi journée 350 € HT/journée	

Possibilité d'accueil plus important selon le format de réunion, nous consulter. Service traiteur disponible sur demande.

FORMULES TRAITEUR



PETIT-DÉJEUNER



BRUNCH



LUNCH



APÉRO



PLANCHES



PETIT-DÉJEUNER



PAUSE CAFÉ

Café/thé/eau
+ Mini viennoiseries

7 € HT

par personne

PAUSE GOURMANDE

La plus demandée

Café/thé/eau
+ Mini viennoiseries
+ Jus de fruits

9 € HT

par personne



PAUSE SIGNATURE

Café/thé/eau
+ 2 tranches de brioches façon pain perdu
(topping de sirop d'érable et fruits frais) **OU**
viennoiseries

+ 1 avocado toast et oeufs brouillés
+ Brochettes de fruits de saison
+ 1 jus de fruits artisanal

17 € HT

par personne

PAUSE PREMIUM

Café/thé/eau
+ Mini viennoiseries
+ Assortiment de fruits frais
+ Assortiment de fruits secs
+ Jus de fruits

14 € HT

par personne

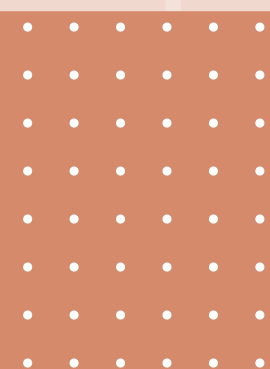


Les formules sont personnalisables, n'hésitez pas à nous demander.



LE CHÂTEAU
COWORKING • COLIVING

BRUNCH



LA BOX "SIGNATURE"

Côté salé

- Une tartine à composer soi-même parmi 3 ingrédients
- ½ Bun gourmand et moelleux



Côté sucré

- Un moelleux au choix
- Pancakes maison (caramel beurre salé ou pâte à tartiner maison)

22€

par personne



LA BOX "HEALTHY"

Côté salé

- Une salade de saison
- ½ Bun gourmand et moelleux sans gluten OU Tartine de campagne au levain



Côté sucré

- Pancakes maison (caramel beurre salé ou pâte à tartiner maison)
- Moelleux au choix OU granula bowl OU pudding de chia

26€

par personne

LA BOX "PREMIUM"



Côté salé

- Côté froid : 2 pièces/pers au choix
- Côté chaud : 2 pièces/pers au choix

Côté sucré

- Mousse au chocolat & crumble noisette
- Mini gâteau basque à la crème vanillé
- Brochette de fruits frais

31€

par personne



Les plats varient en fonction de la saison

BRUNCH

28 € HT
par personne

Café/thé

+

Côté salé



Salade de saison

+

Bun gourmand (cream cheese, avocat et oeuf coulant ou jambon)

OU Tartine gourmande

Côté sucré



Pancakes maison (caramel beurre salé, pâte à tartiner maison ou sirop d'érable)

+

Granola bowl & fruits frais **OU** Moelleux au choix **OU** Pudding chia au lait végétal

+ 1 boisson fraîche détox énergisante

(version végétarienne disponible sur demande)

Les plats varient en fonction de la saison



LUNCH - HEALTHY

Formule entrée + plat



19 € HT
par personne



Cuisine
moderne

Recette
gourmande

Formule plat + dessert



19 € HT
par personne



Formule entrée + plat + dessert



23 € HT
par personne

Produits
locaux



Produits
frais



Formule entrée + plat + dessert + boisson



26 € HT
par personne

Fait
maison

→ Carte détaillée sur demande (renouvelée selon la saison) + option café/thé possible



LE CHÂTEAU
COWORKING • COLIVING

LUNCH - CUISINE DU MONDE

Produits
locaux



Cuisine
moderne

Formule plat



17 € HT
par personne



Saveurs
d'ailleurs

Formule plat + dessert



20 € HT
par personne

Cuisine
du monde



Fait
maison

→ Carte détaillée sur demande (renouvelée selon la saison) + option café/thé possible

APÉRO

À partir
17€
par personne



BOX APÉRO (sur mesure)

- Box 100% salé
- Box sucré/salé

COCKTAIL DINATOIRE (sur mesure)

- Cocktail dinatoire 100% salé
- Cocktail dinatoire sucré/salé
- Cocktail dinatoire pintxos gourmet

LES PLANCHES

- Planches apéro à partager (sur mesure)
- Planche fromages fermiers & condiments maison
- Planche charcuteries artisanales & pickles
- Planche végétarienne (légumes rôtis, houmous, tartinades, focaccia/pain)
- Planche mixte (fromages & charcuteries)



AFTERWORK

par personne



BOX APÉRO

- Fromages & charcuteries
- Tartinables : houmous maison avec pain frais, crackers et légumes croquants
- Focaccia maison (varie selon les saisons)
- 1 cookie ou 1 brownie

LES PLANCHES (sur mesure)

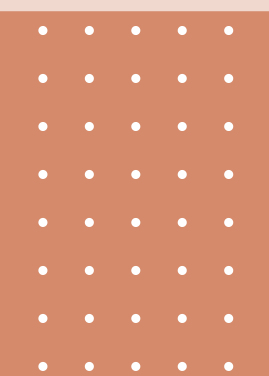
- Planche fromages fermiers & condiments maison
- Planche charcuteries artisanales & pickles
- Planche végétarienne (légumes rôtis, houmous, tartinades, focaccia/pain)
- Planche mixte (fromages & charcuteries)



COCKTAIL DINATOIRE (sur devis)

AFTERWORK

par personne



BOX APÉRO POUR 2 (format planche possible)

- Assortiment de fromages (2 ou 3 variétés selon la saison)
- Assortiment de charcuteries (jambon de Bayonne, jambon blanc et chorizo ou ventrèche)
- Tartinable : houmous maison avec pain frais, crackers et légumes croquants
- 2 focaccias maison (2 recettes différentes au choix selon la saison)
- 2 cookies ou 2 brownies



22 € HT
par personne



COCKTAIL DINATOIRE (sur devis)