

# PLACE DES OLIVIERS

**SEMINAIRE  
COCKTAIL  
AFTERWORK  
BRASSERIE  
PÉTANQUE**

**TARIFS APPLICABLES À PARTIR  
DU 06 SEPTEMBRE 2023**

**PLACE DES OLIVIERS  
LES CARANDES - PARC EVASION - 14120 MONDEVILLE**  
caen@placedesoliviers.fr  
Service commercial : 03 62 26 47 64

# PLACE DES OLIVIERS

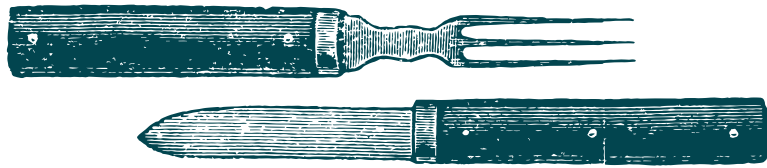
Le restaurant est situé au Parc Evasion à proximité de Decathlon Mondeville.

Cocktail de 10 à 200 personnes et repas jusqu'à 150 personnes.

6 terrains de pétanque à l'intérieur et 5 à l'extérieur.

L'établissement est entièrement climatisé et accessible aux personnes à mobilité réduite.

## DES ESPACES DÉDIÉS SUIVANT LA COMPOSITION DE VOTRE GROUPE



### TERRAINS DE PÉTANQUE :

L'accès aux terrains vous est offert pour 1 heure d'activité (1 terrain pour 12 personnes).

Boules et fiche d'organisation de tournoi à disposition.

La réservation des terrains sera prise sur place uniquement lors de votre arrivée.



## APERITIF-COCKTAIL « LES PINÈDES »

\*\*\*\*\*

Planches à partager  
sur la base de 5 planches pour 10 pers.

Planche de charcuteries & fromages  
Sélection originale de fromages et de charcuteries  
à découvrir

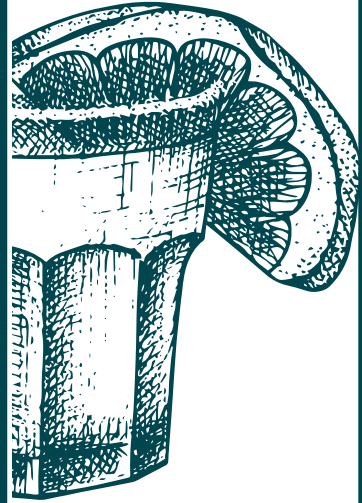
Planche de bruschettas  
Légumes, Tomates et burrata, Speck & ricotta pesto,  
Chèvre & Tomatine

### Planches de Focaccias

Speck & ricotta pesto,  
Légumes de saison  
Chèvre & Tomatine

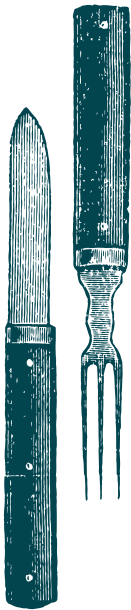
\*\*\*\*\*

Boissons en option : Voir encadré



Nous nous réservons de modifier de modifier le menu suivant la saison.  
Offre et déroulement des prestations sous conditions.  
Valable du lundi au mercredi. Hors jours fériés.  
Minimum 10 personnes.

**TARIF À PARTIR DE 13,20€ TTC/PERS.**  
**12,00 € HT**



## APERITIF-COCKTAIL « LES CIGALES »

\*\*\*\*\*

Rillettes aux deux saumons  
Tortillas poivrons & chorizo  
Tomatine & olives

Assortiment de charcuteries  
Artichauts marinés  
Légumes de saison grillés

Piments au thon  
Tempura de moules

Planches de Focaccias :  
Speck & ricotta pesto  
Légumes de saison  
Chèvre & Tomatine

\*\*\*\*\*

Cocktail de bienvenue OFFERT « Le Bati Bati »  
Vasque avec eaux minérales & softs à disposition

\*\*\*\*\*

Boissons alcoolisées en option : Voir encadré

Nous nous réservons le droit de modifier le menu suivant la saison.  
Déroulement des prestations sous conditions.  
Minimum 10 personnes.

**TARIF À PARTIR DE 24,20 € TTC/PERS.**  
**22,00 € HT**

## COCKTAIL DINATOIRE « PLACE DES OLIVIERS »

\*\*\*\*\*

### ANTIPASTI

Duo d'artichauts & tomates confites  
Légumes de saison grillés  
Pics d'ananas  
Piments au thon  
Tempura de moules  
Tortillas & chorizo

### A TARTINER

Rillettes aux deux saumons  
Tomatine & olives

### LES FRITURES

Beignets de calamars  
Friture d'éperlans  
Pommes grenailles persillées

### SUR PLANCHE

Assortiment de charcuteries de pays

### FOCACCIAS À PARTAGER

Speck & ricotta pesto  
Légumes de saison  
Chèvre & Tomatine

### PINCHOS À LA PLANCHA (MINI BROCHETTES)

Bœuf à l'estragon  
Sucré salé de magret de canard  
Filet de poulet façon Bonne Mère  
Saumon et tomates confites

### ASSORTIMENT DE MINI DÉLICES SUCRÉS

### LES BOISSONS

Cocktail de bienvenue OFFERT « Le Bati Bati »  
Vasque avec eaux minérales & softs à disposition

\*\*\*\*\*

Boissons alcoolisées en option : Voir encadré

Nous nous réservons le droit de modifier le menu suivant la saison.  
Minimum 15 personnes. Offres et déroulement des prestations sous conditions.  
Durée de la prestation minimum 2h30

**TARIF À PARTIR DE 37,40 € TTC/PERS.**  
34,00 € HT

## COCKTAIL DINATOIRE « LE VIP »

\*\*\*\*\*

### VERRINES ET MINI-CASSOLETTES

Crumble, tartare de saumon & crème ciboulette  
Tempura de moules  
Beignets de calamars  
Pommes grenailles à la graisse de canard  
Duo d'artichauts marinés & tomates confites  
Piquillos au thon  
Pics d'ananas et magret de canard fumé

### A COMPOSER

Foie gras de canard poêlé sur toast pain d'épices  
Rillettes d'oies  
Supions à la basquaise

### SUR PLANCHE

Assortiment de charcuteries

### FOCACCIAS À PARTAGER

Speck & ricotta pesto  
Saumon fumé maison & crème ciboulette  
Chèvre & Miel & Noisettes

### PINCHOS À LA PLANCHA (MINI BROCHETTES)

Sucré salé de magret de canard  
Noisette d'agneau au romarin  
Mini St Jacques persillade  
Gambas, artichauts & basilic

### ASSORTIMENT DE MINI DÉLICES SUCRÉS

### LES BOISSONS

Cocktail de bienvenue OFFERT « Le Bati Bati »  
Vasque avec eaux minérales & softs à disposition

\*\*\*\*\*

Boissons alcoolisées en option : Voir encadré

**TARIF À PARTIR DE 48,40 € TTC/PERS.**  
44,00 € HT

## MENU

« **LE CARREAU** » : **23,10€** TTC/PERS. - 21,00 € HT

Plat au choix

choix à nous transmettre 1 semaine à l'avance

\*\*\*\*\*

- Cuisse de canard confites, pommes de terre sautées, sauce échalotte,
- Risotto crémeux à la mascarpone & ses gambas,
- Brochettes d'agneau à la provençale, frites maison

\*\*\*\*\*

Café, thé ou infusion

accompagné de 3 pièces sucrées

\*\*\*\*\*

Boissons en option : Voir encadré



Pour les personnes végétariennes, nous vous proposons des pâtes au pesto & légumes grillés.

Pour tout changement de garniture, un supplément de 4€ vous sera facturé.

Nous nous réservons le droit de modifier le menu suivant la saison.

Offres et déroulement des prestations sous conditions.

Menu « LE CONVIVAL » disponible du lundi midi au vendredi soir.

## MENU

« **LE CONVIVAL** » : **28,93€** TTC/PERS. - 26,30€ HT

Salade provençale

(salade, tomates cerises, concombre, mozzarella)

\*\*\*\*\*

Assortiment de 3 brochettes à partager\* :

- Bœuf mariné au balsamique,
- Filet de poulet & poivrons façon Bonne Mère
- Saumon & tomates confites,

Accompagnés de frites maison à volonté

\*\*\*\*\*

1 part de tarte Tropezienne

\*\*\*\*\*

1 verre de soft au choix\* + Eaux minérales à table

Café, thé ou infusion

\*\*\*\*\*

Boissons alcoolisées en option : Voir encadré

\*Pour plus de convivialité, nos brochettes sont servies sur des plats à partager.

## BOISSONS EN OPTION

FORMULE BOISSONS pour les groupes de moins de 20 pers. :

Formule boissons AVEC alcool : 2 verres/pers. : 7,50 € TTC - 6,25 € HT

Entre les choix suivants : 12cl de Prosecco, vin rouge, blanc ou rosé - 25cl de bière Hapkin, Ciney ou Affligem

FORMULES BOISSONS POUR TOUTES LES PRESTATIONS :

Formule vins : 1 bouteille pour 4 : 4,20 € TTC/pers. - 3,50 € HT

Classique MARRENON - Lubéron AOP (blanc, rouge ou rosé confondus)

Formule vins supérieurs : 1 bouteille pour 4 : 6,50 € TTC/pers. - 5,42 € HT

St Nicolas de Bourgueil - Domaine Cotelleraie AOP BIO - Chardonnay Naturalys IGP Pays d'OC BIO - GRIS BLANC IGP Pays d'OC

TIRAGE PRESSION AUTONOME DE 32 BIERES DE 25cl :

Blade AFFLIGEM 126 € TTC - 105 € HT

Blade HAPKIN 138 € TTC - 115 € HT

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 75cl :

Mumm Brut 69,50 € TTC - 57,92 € HT

Louis Constant Brut 49,90 € TTC - 41,58 € HT

# SÉMINAIRE - JOURNÉE D'ÉTUDE







**TARIF :**  
**SALLE DE RÉUNION**

Salle BELLEVUE

Demi-journée : 220 € TTC - 183,33 € HT

Journée : 360 € TTC - 300 € HT

## CONFIGURATION :

Nom de la salle	Surface en m <sup>2</sup>	 En U	 En classe	 Conférence	 Cocktail	 Théâtre	 Tables
BELLEVUE	65 m <sup>2</sup>	28 pers <small>+ 16 si à l'intérieur</small>	40 pers	40 pers	suivant conditions	65 pers	5 tables de 8

## EQUIPEMENT DE LA SALLE

Salle climatisée située à l'étage avec ascenseur, accessible au PMR, 2 paper boards, vidéo-projecteur liaison HDMI et VGA, hauts parleurs, micro, blocs notes et stylos, eau à disposition. Wifi (réseau fibre)

## PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL 6,50€ TTC/PERS. - 5,91€ HT

Boissons chaudes, jus de fruits, eau plate, viennoiseries. Service au sein du restaurant.

## PAUSE-CAFÉ 3,60€ TTC/PERS. - 3,27€ HT

Boissons chaudes, gâteaux sucrés, jus de fruits, eau plate. Service au sein du restaurant.



**SALLE DE SÉMINAIRE BELLEVUE**



**PLACE DES OLIVIERS**  
**LES CARANDES - PARC EVASION - 14120 MONDEVILLE**

[caen@placedesoliviers.fr](mailto:caen@placedesoliviers.fr)

Service commercial : 03 62 26 47 64