

Nos formules Séminaires

Disposant d'un espace de travail lumineux et fonctionnel,
Les Truites Bleues
vous offre la possibilité
d'organiser réunions ou séminaires
dans des conditions idéales de confort.



Les tarifs séminaires

Détail des prestations par jour et par personne :

Journée d'étude : 45.00 €

Comprenant :

- Le déjeuner (hors boisson)
- 2 pauses « classiques »
- Le salon de travail avec équipement et eau minérale sur table

Semi - Résidentiel - en Chambre single : 120.00 €

- en Chambre double : 98.00 €

Comprenant :

- La journée d'étude (ci-dessus)
- La chambre tout confort
- Le petit déjeuner en buffet

Résidentiel - en Chambre single : 145.00 €

- en Chambre double : 125.00 €

Comprenant :

- Le diner
- Le forfait semi résidentiel (ci dessus)

A la carte :

- Menu (hors boisson) : **26 €**
- Location de salle en demi-journée : **40 €**

Les Menus

La Lemme

Salade du Haut Jura
(avec jambon cru, tartine de bleu de Gex)

Filet de truite saumonée
Crème au Pontarlier anis

Nos fromages comtois

Crème brûlée au bourgeon de sapin

Le grand saut

Cascade de truite fumée maison

Jambonnette de volaille

Sauce au comté

Nos fromages comtois

Carpaccio d'ananas

Réduction au Macvin

La Languette

Tarte fine à la Morteau et Cancoillotte

Faux filet rôti sauce au Trousseau

Nos fromages comtois

Feuilleté de poire

Coulis caramel

L'Eventail

Nem au comté,
Salade croquante d'endives

Rouelle de dinde aux éclats de morilles

Nos fromages comtois

Quenelle de chocolat, sauce pistache

Le Saut Girard

Croute forestière

Magret de canard en croute

Nos fromages comtois

Sabayon aux framboises

La Billaude

Croustillant de Petit Mounier

Truite de notre vivier au Savagnin

Nos fromages comtois

Tarte Tatin

Hôtel*** et Restaurant de Caractère dans le Haut Jura

Tel 03.84.60.83.03 – www.truites-bleues.com



Les Pauses

La Classique 5.50 €

Mini viennoiserie

Boissons chaudes

Jus de fruits

Gâteau

Fruits

Découverte Comtoise 11.00 €

Brochette de fromages régionaux

Chiffonnade de Jambon cru du Pays

Cake au lard et Comté

Terrine maison

Toast de foie gras

Verre de Vin Blanc du Jura

Apéritive 7.50 €

Feuilleté au comté

Toasts Morteau et moutarde

Brochette de tomate et fromage frais

Coupe de Crémant du Jura

Douceur 8.50 €

Tartelette aux fruits

Bavarois

Choux Chantilly

Boissons chaudes

Jus de fruits