

SEMINAIRES ET REPAS DE GROUPES



 **L'occitan** ***
HÔTEL-RESTAURANT



Organisation de Séminaires, Séjours et Circuits
-201 Avenue Charles de Gaulle- -81100 CASTRES-
-Tél. : 05.63.35.34.20- -Fax : 05.63.35.70.32-
Mail : info@hotel-occitan.com
Site <http://www.hotel-restaurant-l-occitan.fr/>
Immatriculation IM081100013
SIRET 41764030700019



L'occitan

HÔTEL-RESTAURANT



Hôtel-Restaurant L'OCCITAN

201, Avenue Charles de Gaulle
81100 CASTRES

Tél : +33 (0) 5 63 35 34 20

Fax : +33 (0) 5 63 35 70 32

E-mail : info@hotel-occitan.com

Site web : [http:// www.hotel-restaurant-l-occitan.fr](http://www.hotel-restaurant-l-occitan.fr)

Immatriculation 081100013

Équipement minimum des salles de séminaires

- Vidéo projecteur
- Écran
- Paper Board
- Téléphone
- Internet
- Wifi

64 Chambres Claires et Spacieuses
7 Salles de Réunion Climatisées de 10 à 90 pers.

Restaurant 120 couverts

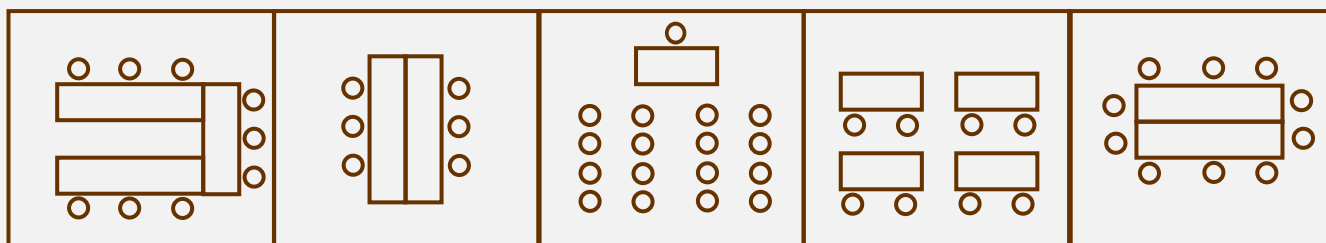
Cuisine Traditionnelle et Gastronomique

Bar - Parking Gratuit Sécurisé

Piscine Chauffée - Sauna - Jacuzzi

Capacité d'accueil

	En U	Autour d'une table	En conférence	En classe	Cocktail	En repas	L x l x h	m ²	CLIM	WIFI
Platane 1+2	35	40	90	40	100	80	14,4 x 7,6 x 2,6	109 m ²	oui	oui
Platane 1	15	20	30	15	40	25	6,0 x 7,6 x 2,6	45 m ²	oui	oui
Platane 2	25	25	50	25	60	32	8,4 x 7,6 x 2,6	64 m ²	oui	oui
Sidobre	15	18	25	10	-	-	6,00 x 3,70 x 2,6	23 m ²	oui	oui
Montagne Noire	15	20	25	20	-	-	8,00 x 4,00 x 2,6	32 m ²	oui	oui
Goya	-	25	30	20	50	20	12,00 x 4,00 x 2,6	48 m ²	oui	oui
Bar	15	20	30	20	40	25	5,00 x 8,40 x 2,6	42 m ²	oui	oui



EN U

AUTOUR D'UNE TABLE

CONFERENCE

CLASSE

REPAS

Saison 2015 Saison 2015 Saison 2015

Accès

Coordonnée GPS : Latitude 43.5991031 Longitude 2.2570252

- **Autoroutes** : A 61 sortie : 24
A 68 sortie : 2

Aéroports : Castres Mazamet distance 5 km
Toulouse Blagnac distance 80 km
Carcassonne distance 65 km

SEMINAIRES

11 € PETIT-DEJEUNER D'ETUDE

Salle, matériel, dossier d'accueil, petit-déjeuner convivial autour d'une table

33 € 1/2 JOURNEE SEMINAIRE

Salle, matériel, dossier d'accueil, eau minérale, café d'accueil, 1Pause Classique
Déjeuner ou Diner Boissons Comprises

39 € JOURNEE SEMINAIRE

Salle, matériel, dossier d'accueil, eau minérale, café d'accueil, 2 Pauses Classiques
Déjeuner Boissons Comprises

125 € SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL

Salle, matériel, dossier d'accueil, eau minérale, café d'accueil, 2 pauses Classiques
Déjeuner Boissons Comprises
Chambre et Petit-déjeuner

145 € SEMINAIRE RESIDENTIEL

Salle, matériel, dossier d'accueil, eau minérale, café d'accueil, 2 pauses Classiques
Déjeuner Boissons Comprises
Chambre et Petit-déjeuner
Dîner Boissons Comprises

PAUSE CLASSIQUE

Jus de fruits, Boissons Chaudes, Viennoiseries ou Biscuits

OPTIONS

PAUSE TERROIR (+4€)

Pause Classique + Charcuteries, Fouace, Vin de Gaillac

PAUSE GOURMANDE (+2€)

Pause Classique + Petits Fours Pâtisseries

APERITIF MAISON ET PETITS FOURS (+4€)

DÎNER GASTRONOMIQUE (+15€)

LES ACTIVITES SUR DEMANDE

Visites touristiques et culturelles
Karting, Quad, VTT, Spéléologie, Golf,
Equitation, 4x4



CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISE

Exemples de menus servis à l'assiette :

Salade Nordique (Saumon Fumé, Fruits de Mer)
Ou
Ballottine de Pintade au Foie Gras

Pièce de Bœuf Sauce Béarnaise
Ou
Longe de Veau Sauce Forestière

Pudding Maison aux Fruits Confits
Ou
Tarte Bourdaloue aux Poires Comice

Salade de Chèvre aux Epices
Ou
Vol-au-Vent Sauce Aurore

Filet d'Esturgeon Sauce Safrané
Ou

Saumon à la Norvégienne, Sabayon au vin Blanc de Gaillac gratiné

Tarte Tatin et sa Glace Maison
Ou
Salade de Fruits Frais et Sorbet Maison

Terrine de Magret de Canard Fumé aux olives
Ou

Clafoutis Thon et Tomates

Côtelettes d'Agneaux Grillées
Ou

Filet de Poisson du Marché en Croûte d'Herbes

Pain Perdu, Crème Anglaise
Ou
Sabayon D'Ananas et Raisins au Rhum

Exemples de menus servis en buffet (>20 pers.):

Entrées

Panier de Crudités du Marché et ses Sauces
Perche de Saucisse Sèche et Charcuteries Locales
Terrine de Légumes Crème de Ciboulette
Terrine de Poisson et ses Sauces

Plats Chauds

Mignon de Porc Sauce Moutarde à l'Ancienne
Pavé de Saumon Tagliatelles et Jardinière de Légumes

Fromages

Desserts

Mousse au Chocolat Noir 55 % Maison
Salade de Fruits Frais et Fouace Maison
Verrine de Fruits Rouges

Entrées

Saumon Mariné
Feuilleté au Roquefort
Salade de Mâche, Betteraves, Pommes et Noix

Plats Chauds

Filet de Loup en Croûte d'Herbes
Rôti de Veau aux Olives

Fromages

Desserts

Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges
Verrine Chocolat Orange
Croustade aux Pommes

Exemple de menu Gastronomique (avec supplément) :

Foie Gras de Canard au Cœur de Figs, Toasts au Pain de Campagne

Ou

Aumônière de Saint Jacques et sa Sauce au Porto

Médailillon de Veau à la Crème de Morilles

Ou

Filet de Loup en Croûte d'Herbes, Beurre Blanc au Citron

Plateau de Fromages Frais et affinés

Soufflé Glacé au Grand Marnier

Ou

Délice aux Trois Chocolats sur Croustillant de Praliné

Exemple de Journée Séminaire type :

- 08h00 : Arrivée des participants
- 08h00 : Café d'Accueil
- 08h30 : Mise à disposition d'une salle de réunion, disposée en U, 1 écran de projection, 1 paper board et 1 vidéoprojecteur
- 10h00 : Pauses Classiques
- 12h30 : Déjeuners Vins et Cafés compris (déjeuner à l'assiette)
- 14h00 : Reprise de la réunion
- 16h00 : Pauses Classiques
- 18h30 : Fin de la réunion

Tarifs :

Forfait « Journée Séminaire » (Voir section « Tarifs »)

Le Forfait « Journée Séminaire » comprend la location de la salle, la mise à disposition du matériel (vidéoprojecteur, écran de projection et paperboard), dossier d'accueil, eau minérale, café d'accueil, pause Classique (matin), déjeuner boissons comprises, pause classique (après-midi)

CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISE

Pour vos repas d'affaire et réceptions nous vous proposons :

MENUS « BUSINESS »

Menu à 19€ (¼ de Vin et Café Compris)

(Minimum 15 personnes, du Lundi au Vendredi uniquement. Salon Privé disponible sur réservation)

Salade de Chèvre Chaud Fermier aux Epices

Ou

Chartreuse de Poissons en Turban de Filets de Rougets

Ou

Terrine Maison au Magret Fumé

Aiguillettes de Canard Sauce à L'Orange

Ou

Filet de Poisson du Marché en Croûte d'Herbes

Ou

Roulé Gascon Sauce aux Pruneaux

Verrine aux Fruits Rouges

Ou

Capuccino de Crème Brûlée au Café

Ou

Fondant Chocolat Poire

Pour vos moments exceptionnels :

LA « PARENTHÈSE GOURMANDE »

Formule à 30€

(Tarif Hors Boisson pour un minimum de 50 convives,
Par beau temps servi en terrasse au bord de la piscine)

Appétissant ! Le Buffet Dînatoire d'Apéritifs et d'Entrées :

Paon de charcuteries, Panier de légumes croquants et leurs sauces,
Brochettes de Melon et Pastèque, Cocktail de Crevettes, Foie Gras Maison sur
Toasts de Pain de Campagne, Canapés au Saumon fumé, Tartare de saumon frais
aux herbes en verrine, Quiches et tartes salées, petits fours feuilletés,
Verrines du Marché, Brochettes de Gambas à la Provençale,
Noix de Pétoncles au Safran

Plat Chaud Servi à l'Assiette à Table :

Médaille de Veau à la Crème de Morilles

Ou

Magret de Canard des Fermiers Occitans, Sauce à l'Orange

Ou

Dos de cabillaud en Croûte d'Herbes

Plateau de Fromages Frais et Affinés (+3€)

Gourmand ! Le Buffet de Dessert et Mignardises :

Fondant Choco-Merline, Crème Brûlée au Café, Cannelé au Rhum, Rocher Coco,
Madeleines Spéciales, Salpicon de Fruits Frais à la Menthe,
Gâteau à l'Anis Vert, Mousse au Chocolat Noir, Petits Sablés aux Fruits Confits,
Mini-Choux à la Crème, Corbeille de Fruits Frais, Petits Fours Pâtisseries

*Nb : Pour des raisons d'organisation un choix unique de menu pour tout le groupe est exigé
et permet un service rapide et agréable en 1 heure*

CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISÉ

Et n'oubliez pas notre carte et nos menus à partir de 14.90€

A découvrir ici : <http://www.hotel-restaurant-l-occitan.fr/menu/>

MENUS « PRESTIGE »

EXEMPLE DE MENU A 39 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée à la violette
Ou
Aumônière de Noix de Saint Jacques Fraîches Sur Spaghettis de Légumes Sauce Porto
✻
Médallions de Lotte Rôties à la Vanille et Gingembre, Flan de Légumes
Ou
Pavé de Loup Frais Grillé Sauce au Safran
✻
Filet de Bœuf de l'Aubrac en Croûte Flambé au Cognac (15 personnes minimum)
Ou
½ Pigeon Frais de Lombers Désossé et sa Farce Maison
✻
Soufflé Glacé au Grand Marnier
Ou
Suprême Fondant aux 2 Chocolats

EXEMPLE DE MENU A 29 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Terrine Maison de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Porto, Toasts au Pain de Campagne
Ou
Pressé d'Aile de Raie aux Agrumes
✻
Médailillon de Veau de l'Aveyron, Jus court et Ail Confit
Ou
Filet de Loup Frais en Croûte d'Herbes, Beurre Blanc au Citron
✻
Soufflé Glacé aux Fruits Rouges
Ou
Corne d'Abondance aux Fruits Frais, Mousseline au Citron

EXEMPLE DE MENU A 24 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Ravioles Ouvertes aux Ecrevisses
Ou
Charlotte de Saumon à la Fondue de Poireaux
Ou
Salade Gourmande (Gésiers, Magret de Canard Fumé, Foie Gras de Canard)
✻
Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Sauce au Vin Blanc
Ou
Gigot d'Agneau et son Jus à l'Ail de Lautrec
Ou
Magret de Canard des Fermiers Occitans, Sauce Miel et Xérès
✻
Bavarois Maison au Citron Vert
Ou
Moelleux au Chocolat et son Sorbet Maison
Ou
Cappuccino de Crème Légère au Café

NB : Pour des raisons d'organisation un choix unique de menu pour tout le groupe est exigé

Apéritif : Cocktail Bulles de Pêche et son assortiment de Petits Fours Maison : 3 € par personne
Punch Maison et son assortiment de Petits Fours Maison : 5 € par personne

Forfait Vin, café et mignardises

(vin rouge et/ou blanc sec Gaillac Cave de Labastide et/ou vin doux Gaillac la Croix des Marchands) :
5 € par pers. pour un menu à 3 plats
7 € par pers. pour un menu à 4 plats

Forfait Vin, café et mignardises + Vin Mousseux « Méthode Gaillacoise »

(vin rouge et/ ou blanc sec Gaillac Cave de Labastide et/ou vin doux Gaillac des Marchands et Méthode Gaillacoise au dessert) :
7 € par personne pour un menu à 3 plats
9 € par personne pour un menu à 4 plats

CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISE

COCKTAILS

FORMULE « CLASSIQUE » 15€ / PERS.

incluant la location de salle, 1 Kir ou Jus de Fruit, Vin de Gaillac Rouge et Blanc, Eau Minérale

et 10 pièces par personne :

6 Bouchées Salées : Charcuteries Locales, Verrine du Marché, Coquille de Saumon Vapeur servie froide en Bellevue, Sablé à la Pistache, Canapain au Roquefort et aux Noix, Feuilleté aux Graines de Sésame

4 Bouchées Sucrées : Fondant Minute au Chocolat Noir, Cannelé au Rhum, Mini Crème Brûlée au Café, Chou à la Crème

FORMULE « TRADITION » 20€ / PERS.

incluant la location de salle, 1 Kir ou Jus de Fruit, Vin de Gaillac Rouge et Blanc, Eau Minérale

et 15 pièces par personne :

10 Bouchées Salées : Navette Briochée Façon Hot Dog, Champignon Farci, Aspic de Poisson, Verrine du Marché, Feuilleté Maison, Sandwich Œuf Mimosa, Petites Charcuteries Locales, Saint Jacques Provençale, Emincé de Canard Selon l'Envie du Chef, Mignon de Porc aux Epices

5 Bouchées Sucrées : Saisi au Chocolat Noir, Crème Prise au Café, Cannelé au Rhum, Rocher Coco, Petit Sablé aux Fruits Confits



FORMULE « PRIVILEGE » 25€ / PERS.

incluant la location de salle, 1 Kir ou Jus de Fruit, Vin de Gaillac Rouge et Blanc, Eau Minérale

et 20 pièces par personne :

12 Bouchées Salées : Canapain au Saumon, Petit Four Feuilleté, Verrine du Marché, Sandwich Aveyronnais, Petites Charcuteries Locales, Poelée de Saint Jacques au Safran, Emincé de Magret de Canard Selon l'Humeur du Chef, Mignon de Porc Dijonnaise, Navette Briochée au Rouget Grillé, Courgette en Ecrin de Légumes, Chou à la Mexicaine, Aspic de Poisson

8 Bouchées Sucrées : Fondant Choco-Merline, Crème Brûlée au Café, Cannelé au Rhum, Rocher Coco, Madeleines Spéciales, Salpicon de Fruits Frais à la Menthe, Gâteau à l'Anis Vert, Assortiment de Petits Fours Sucrés Pâtisseries



OPTIONS

Coupe de Champagne : 8€ / personne

Cocktail Bulles de Pêche (Crème de pêche et Vin Mousseux) : 2€ / personne

Champagne Besserat de Bellefont Cuvée des Moines Brut : 55€ la bouteille de 75cl

Dégustation de Fromages : 3€ / personne

Bouchées au Foie Gras : 1€ / personne

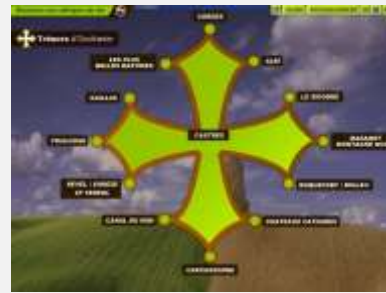
Café ou Infusion : 1.50€ / personne

CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISE



PLUS LOIN AVEC L'OCCITAN !

Découvrez notre site internet avec descriptions des services disponibles sur place, photos et suggestions de visites et activités :



www.hotel-restaurant-l-occitan.fr

Suivez-nous sur Facebook et « Aimez » la page officielle de l'Occitan avec toutes les dernières actualités, offres spéciales, ...



www.facebook.com/Hotel.Occitan

Visionnez nos vidéos de présentation sur notre chaîne Youtube officielle :



www.youtube.com/user/occitan81castres

Pour nous contacter :

Tél : +33.(0)5.63.35.34.20

Fax : +33.(0)5.63.35.70.32

Email : info@hotel-occitan.com

