



**SALES KIT SEMINAIRES & CONGRES  
RESTAURANT LE GRAND BLEU DAR ISMAIL**



N° Salle	Capacité (nbr de chaises)		Surface en m <sup>2</sup>	Equipements audiovisuels
	En style Cinéma	En style banquet		
S1	30	20	30	Ecran de projection +data Show*
S2	40	24	50	
S3	100	80	120	
S4	100 à 200		250	

\*(Equipement ON REQUEST payant ou gratuit au cas par cas.)



Le restaurant LE GRAND BLEU DAR ISMAIL est ravi de mettre au service de sa chère clientèle son cadre agréable et unique pour accueillir les séminaires, Incentives et Congrès. L'expérience de son Personnel, son savoir faire et professionnalisme seront toujours là pour réussir vos événements et manifestation avec la garantie du Label GRAND BLEU.

**Prestation culinaire (Produits et services) :**

- Déjeuner et Dîner
- Banquets – Meeting & Events
- Repas d'affaires
- Réunion d'affaire suivie d'un repas
- Réceptions et mariages
- Dîner gala
- Cocktail dînatoire
- Séminaires



## SALES KIT SEMINAIRES & CONGRES RESTAURANT LE GRAND BLEU DAR ISMAIL

Menu N°1 <i>Tarif : 65,000 DT/personne/prestation</i>	Menu N°2 <i>Tarif : 70,000 DT/personne/prestation</i>
Salade de poulpe Seiche grillée Petites crevettes grillées sauce Armoricaïne Friture de rouget Tranche de poisson au choix (Selon Marché) <i>(Garniture : riz ou pommes frites)</i> Fruits de saison Thé ou café	Œufs de seiche Escalope de crevettes Salade de poulpe Calamar sauté ou à la provençale Seiche grillée Loup de mer grillé (Selon Marché) <i>(Garniture pommes frites-Riz-Légumes)</i> Fruits de saison Thé ou café
Menu N°3 <i>Tarif : 75,000 DT/personne/prestation</i>	Menu N°4 <i>Tarif : 95,000 DT/personne/prestation</i>
Escalope de crevettes Crevettes sautées sauce curry Médallions de mérrou au duxelle <i>(champignons et crevette sauce hollandaise)</i> Seiches Grillées Œufs de seiche grillés Loup ou daurade grillé (Selon Marché) <i>(Garniture : salade verte et pommes frites)</i> Sorbet de citron Fruits de saison Thé ou café	Salade Fruits de Mer Mérrou sauce champignons Crevettes royales Baignet de calamar Demi langouste grillé ou gratiné Gâteau au choix et fruits de saison

PAUSE CAFE N°1 <i>15,000 DT/PERSONNE/PRESTATION</i>	PAUSE CAFE N°2 <i>20,000 DT/PERSONNE/PRESTATION</i>	PAUSE CAFE N°3 <i>25,000 DT/PERSONNE/PRESTATION</i>
Café, Lait, Thé, Eau Minérale Jus de citron / Jus de fraise/Jus d'orange Mignardises, Mini tarte aux fruits Gâteau soirée, Cake et mini croissants, Viennoiserie	Café Lait Thé Eau Minérale Jus de citron / Jus de fraise /Jus d'orange Mignardises Mini tarte aux fruits Gâteau soirée Cake et mini croissants Viennoiserie Pâtisserie Française	Café Lait Thé Eau Minérale Jus de citron / Jus de fraise /Jus d'orange... Mignardises Mini tarte aux fruits Gâteau soirée Pâtisserie Tunisienne Cake et mini croissants Viennoiserie Assortiment de Mini-Sandwiches Canapés Divers

**LES TARIFS S'ENTENDENT PAR PERSONNE PAR PRESTATION EN DINARS TUNISIENS ET EN TTC**

**TARIFS VALABLES DU 01.11.2009 au 31.10.2010**

**Tarifs valables pour un groupe minimum de 25 personnes**

Ces tarifs sont passibles de révision et d'actualisation, merci de nous contacter pour amples informations



## SALES KIT SEMINAIRES & CONGRES RESTAURANT LE GRAND BLEU DAR ISMAIL

RECEPTION – COCKTAILS N°1 TARIF : 30,000 DT/PERSONNE/PRESTATION	RECEPTION – COCKTAILS N°2 TARIF : 35,000 DT/PERSONNE/PRESTATION	RECEPTION – COCKTAILS N°3 TARIF : 40,000 DT/PERSONNE/PRESTATION
<p>CANAPE FROIDS * * *</p> <p>MOUSSE DE SAUMON MOUSSE D'ANCHOIX ROQUE FORT ET NOIX CHOUX AU FROMAGE FONDANT VERRINE FROMAGE – CONCOMBRE ET CREVETTES SALEES ***</p> <p>FEUILLETINE AU THON FEUILLETINE AUX EPINARDS MINI CROISSANT AUX ANCHOIX MINI PIZZA DOIGT DE FATMA MINI BROCHETTE DE DINDE-SAUSSSE CURRY TARTELETTE RICOTTA AU THON QUICHE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PATISSERIE SECS : ***</p> <p>DIMON VANILLE DAME DE PARIS PETIT FOURS NOIX DE COCO SABLE A LA CONFITURE PATISSERIES FRANÇAISES</p> <p>***</p> <p>GATEAUX : PISTACHE OU IDEAL TARTELETTE AUX FRUITS TARTELETTE AUX CHOCOLAT ET NOISETTE ECLAIR A LA CREME SAINT HONORE AUX PISTACHES VERRINE COULIS D'ANANAS COULIS D'ORANGE FRUITS SECS : AMANDE ET PISTACHES</p>	<p>CANAPE DIVERS * * *</p> <p>SAUMON FUME MOUSSE DE CREVETTE BARQUETTE OJJA CREVETTES BARQUETTE MECHOUIA AU THON SALEES ***</p> <p>GOUGE NETTE DE VOLAILLES AUX SESAMES MINI BROCHETTE DE FILET DE BOEUF TARTELETTE RICOTTA AU THON TARTELETTE POULETS EPINARDS BRIK DANOUNI MINI PIZZA MINI CREPE AU FROMAGE FRICASSE</p> <p>PATISSERIE SECS : ***</p> <p>DIMON CHOCOLAT ROCHER AUX PISTACHES BISCUITS AU BEURRE MACARON PATISSERIES FRANÇAISES ***</p> <p>TARTELETTE FRUITS EXOTIQUES CHOUX A LA CREME FONDANTE MOUSSE ANANAS GATEAUX NOISETTE GATEAU TIRAMISU ECLAIR CHOCOLAT VERRINE MOUSSE VANILLE VERRINE MOUSSE ORANGE FRUITS SECS : AMANDE ET PISTACHES</p>	<p>CANAPE DIVERS * * *</p> <p>ŒUF DE LOMPES ROUGES ET NOIRS SAUMON FUME MOUSSE DE CREVETTE BARQUETTE RICOTTA AU THON BARQUETTE OJJA CREVETTES SALEES ***</p> <p>MINI BROCHETTE DE MEROU MINI BROCHETTE DE FILET DE VEAU MINI BROCHETTE DE CREVETTE... TARTELETTE THON ET FROMAGE PAIN BRIOCHE ROQUEFORT MINI CREPE JAMBON AU FROMAGE FONDANT TARTELETTE FRUIT DE MER TAJINE WARKA FEUILLETINE AU SAUMON MINI SANDWICH BRIK DANOUNI MINI PIZZA PATISSERIE SECS : ***</p> <p>EPONGES AUX AMANDES ROCHER CHOCOLAT MACARON FARCIS CHOCOLAT BONBONS PATISSERIES FRANÇAISES ***</p> <p>GATEAU NOISETTE GATEAU NOGA TARTELETTE FRUITS EXOTIQUES TARTELETTE AUX TURFS CHOCOLAT MACHMOUM PIGNON CHOUX FONDANT MOKA TARTELETTE AU MIEL FRUITS SECS BRAWNISES VERRINE MOUSSE KIWII VERRINE MOUSSE AMERENA CAMEL FRUITS SECS</p>

**LES TARIFS S'ENTENDENT PAR PERSONNE PAR PRESTATION EN DINARS TUNISIENS ET EN TTC**

**TARIFS VALABLES DU 01.11.2009 au 31.10.2010**

**Tarifs valables pour un groupe minimum de 25 personnes**

Ces tarifs sont passibles de révision et d'actualisation, merci de nous contacter pour amples informations