



*Dans un cadre agréable, à proximité du Luxembourg, de la Belgique, de l'Allemagne et des métropoles de Metz et Nancy, **LES TUILERIES**, vous invitent à vous détendre, seul, en famille, entre amis ou à l'occasion de séminaires, congrès et banquets.*

*En bordure de la forêt de FEY, **l'Hôtel Restaurant LES TUILERIES** vous séduit par son architecture et ses aménagements particulièrement bien choisis : parking, parc aménagé avec aire de jeux pour les enfants, terrain de pétanque, plan d'eau et terrasse extérieure plein sud.*

*Sa gestion familiale, assurée par des professionnels indépendants, vous garantit un accueil chaleureux.*



### **LA RESTAURATION**

*Pour satisfaire vos envies gourmandes, vous est proposée : Une restauration gastronomique pour prendre le temps de goûter à la cuisine traditionnelle.*

### **L'HOTELLERIE**

*Le complexe hôtelier offre 41 chambres de style Louis Philippe avec salle de bains, toilettes séparés, téléphone et télévision.*



## LA GASTRONOMIE

*ou l'ART d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur...*

*Bien Manger pour le Chef **DES TUILERIES**, signifie de choisir des aliments authentiques et naturels, élaborés par des artisans fiers de leur métier, des traditions régionales qui lient l'art de la table au plaisir de manger.*



## LA RECONNAISSANCE

*Depuis des années, le **Restaurant LES TUILERIES** est salué par les meilleurs guides et critiques gastronomiques et hôtelier de la région.*



## LES TUILERIES, c'est aussi...

*5 Salles avec tout le matériel nécessaire pour vos congrès, séminaires, réunions (Vidéoprojecteur, Écran, Paperboard)*

*Des conditions avantageuses pour pratiquer le golf sur le terrain de Cherisey (18 Trous) ou Marly (27 Trous) à 5 minutes de votre lieu de séjour.*

## NOS FORFAITS SEMINAIRES

### JOURNEE D'ETUDE (51 € par personne)

*Salle de réunion, aménagée selon vos exigences*

*Matériel, paperboard, écran, conférencier, stylo, chevalet, et vidéoprojecteur (sur demande)*

*Café d'accueil, à l'arrivée*

*Pause dans la matinée, café, jus d'orange, viennoiseries*

*Pause dans l'après-midi, café, jus d'orange, cake*

*Repas, pour lequel vous pourrez établir votre choix dans nos différentes suggestions de menus séminaires (1/4 vin, 1/4 eau minérale, et café compris)*

### FORFAIT RESIDENTIEL (159 € par personne)

*L'hébergement, en chambre individuelle et petit-déjeuner*

*Salle de réunion, aménagée selon vos exigences*

*Matériel, paperboard, écran, conférencier, stylo, chevalet et vidéoprojecteur (sur demande)*

*Café d'accueil, à l'arrivée*

*Pause dans la matinée, café, jus d'orange, viennoiseries*

*Pause dans l'après-midi, café, jus d'orange, cake*

*Repas (déjeuner et dîner), pour lequel vous pourrez établir votre choix dans nos différentes suggestions de menus séminaires (1/4 vin, 1/4 eau minérale, et café compris)*

*Possibilité de Forfait Semi Résidentiel (135 € par personne) Avec 1 seul repas*

### PRESTATIONS ANNEXES

*Location de Matériel Audiovisuel, (TV, Magnétoscope, Camescope, nous consulter)*

*Supplément Apéritif, (Kir et Amuse Bouche) à 6 €*

*Supplément Fromage, à 5 €*

*Pause Paysanne, (Charcuteries variées, pains) à 12 €*

*(Tous nos tarifs sont applicables pour les groupes à partir de 5 personnes)*

*Nous confirmer le nombre de personnes 48h avant la réunion*

*(Pris en compte à la facturation)*

## MENU SEMINAIRE

### Entrée

*Preskof de lapereaux et confiture d'oignons rouges, vinaigrette aux pistaches*  
*Stick de chèvre, mix de légumes aux herbes du jardin*  
*Rolls de saumon mariné, sauce pomme curry*  
*Quiche aux grenouilles aux herbes, salade de fenouil croquant*  
*Terrine de chèvre frais et tomates confites, jambon Serrano*

### Plat

*Faux filet grillé, gratin de gnocchi, sauce au poivre sechuan*  
*Pavé de cabillaud au beurre salé, pommes purée et compotée d'échalotes*  
*Piccata de rôti de veau aux champignons forestiers, croquant de pomme de terre*  
*Filet de canette rôti aux agrumes, nouilles sautées au curry*  
*Filet d'Empereur poché, calamars frits et beurre blanc citronné.*

### Dessert

*Trésor crémeux à la vanille bourbon et aux fruits rouges*  
*Feuillantine craquante au chocolat praliné, crème glacée*  
*Crème brûlée au miel des Vosges et aux noix*  
*Douceur au citron vert, Cœur de rhubarbe et son sorbet*  
*Nougat Glacé, salade de fraises et Tuiles au caramel*

*Composez vous-même votre menu. Choix unique pour tous les convives*

## NOUVEAU

*(A partir d'Avril 2011)*

*Possibilité de remplacer le menu séminaire  
par un « Barbecue » (maximum 15 personnes)*

*Nous consulter pour plus de renseignements*

*L'établissement se réserve le droit d'annuler au dernier moment la formule « barbecue » en cas de conditions climatiques défavorables. Dans ce cas, un menu classique vous sera servi.*