



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, plan d'eau et terrasses extérieures plein sud.

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



L'HOTELLERIE

Le complexe hôtelier offre 41 chambres de style « Contemporain » offrant tout le confort nécessaire, pour que nos clients passent un agréable Séjour.



L'Allegato Caffé



Les Tuileries

Pour satisfaire vos envies gourmandes, vous sont proposés : Un restaurant gastronomique pour prendre le temps de goûter à une cuisine alliant traditionnel et modernité, ainsi qu'un Bar à Pâtes où vous pourrez déguster une cuisine qui fleure bon les senteurs d'Italie.

LA GASTRONOMIE

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

Pour un moment inoubliable, notre Chef choisit 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. Il saura mettre en avant le Produit, le respecter, le travailler, l'embellir afin de le dévoiler dans toute sa noblesse, pour faire de vos Repas des instants mémorables....



LA RECONNAISSANCE

*Depuis des années, le **Restaurant LES TUILERIES** est salué par les meilleurs guides et critiques gastronomiques et hôteliers 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 (62 €/pers)

Salle de réunion, aménagée selon vos exigences

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

Café d'accueil, à l'arrivée

Pause en matinée, café, jus d'orange, viennoiseries

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

Repas, pour lequel vous pourrez choisir le Menu (ci-joint), boissons comprises

(1/4 vin, 1/4 eau minérale, et café)

JOURNEE D'ETUDE ALLEGATO (49,50 €/pers)

(Maximum 12 personnes)

Salle de réunion aménagée selon vos exigences

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

Café d'accueil à l'arrivée café, jus d'orange, viennoiseries

Repas Allégato Caffè (Bar à Pâtes) comprenant Entrée, Plat, Dessert, 1/2 Eau et Café

LES TUILERIES

RESTAURANT CAS RONC MOULÉ

FORFAIT RESIDENTIEL (170 €/pers)

Allegato *caffè*
Bar à pâtes

L'hébergement, en chambre individuelle et petit-déjeuner

Salle de réunion, aménagée selon vos exigences

Matériel, paperboard, écran, conférencier, stylo, chevalet et vidéoprojecteur

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)

FORFAIT SEMI- RESIDENTIEL (145 €/pers)

L'hébergement, en chambre individuelle et petit-déjeuner

Salle de réunion, aménagée selon vos exigences

Matériel : paperboard, écran, conférencier, stylo, chevalet et vidéoprojecteur

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

PRESTATIONS ANNEXES

Location de Matériel Audiovisuel (TV, Magnétoscope, Caméscope, nous consulter)

Supplément Apéritif (Kir et Amuse-Bouche) à 7 €

Supplément Fromage à 5 €

Pause Paysanne (Charcuteries variées, pains) à 12 €

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

*Confirmation du nombre de personnes 48h avant la réunion
(Pris en compte à la facturation)*

MENU SEMINAIRE

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

**Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan et Pesto*

**Le Classique Pâté Lorrain, Jus de Viande Corsé*

**Tartare de Saumon Crème Raifort*

**Eclair Salé Bleu, Noix et Pomme*



**Suprême de Volaille Girolles, Pomme de Terre Grenaille*

**Burger Revisité et ses « French Fries »*

**Blanquette de Veau traditionnelle, Carottes fondantes et Riz Basmati*

**Filet de Rumsteak de Bœuf Grillé, Sauce Poivre, Gratin Dauphinois*

**Poisson du Marché à la Plancha, Sauce Vierge, Légumes de Saisons*



**Carpaccio d'Ananas, Entremet Mangue Passion*

**Crèmeux de Mascarpone aux Fruits Rouges des Bois*

**Crème Brulée à la Vanille de Madagascar*

**Salade de Fruits Frais de Saisons*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et féculents selon la saison et notre maraîcher.