

Castille

PARIS

Prestations Séminaires et Banquets



STARHOTELS
COLLEZIONE

Castille

PARIS

Forfaits Journée d'étude

Disponibles pour un minimum de 8 personnes

Le forfait Journée d'étude - 115€ TTC par personne - incluse :

La location de la salle plénière à la journée

Le café d'accueil (café, thé, lait, jus de fruits frais, viennoiseries)

La pause café du matin (café, thé, lait, jus de fruits frais, pâtisseries)

Le déjeuner (au choix : 3 plats servis sur table, cocktail déjeunatoire, buffet assis ou working lunch - 1/3 de vin, eaux et café inclus)

La pause café de l'après-midi (café, thé, lait, jus de fruits frais, pâtisseries)

La connexion Wi-Fi offerte

La location d'un vidéoprojecteur offerte

Le forfait Demi-Journée d'étude - 95€ TTC par personne - incluse :

La location de la salle plénière à la demi-journée

Le café d'accueil (café, thé, lait, jus de fruits frais, viennoiseries ou pâtisseries maison)

La pause café du matin ou de l'après-midi (café, thé, lait, jus de fruits frais, viennoiseries ou pâtisseries)

Le déjeuner (au choix : 3 plats servis sur table, cocktail déjeunatoire, buffet assis ou working lunch - 1/3 de vin, eaux et café inclus)

La connexion Wi-Fi offerte

La location d'un vidéoprojecteur offerte

Matériel inclus dans la location de la salle plénière :

1 écran 2mx1.8m

1 paperboard

Sous mains en cuir, bloc notes et stylos

Eau minérale

Castille

PARIS

Petit-déjeuner de presse

Petit-déjeuner classique - 15€ TTC par personne

Café, thé, lait, jus de fruits frais, viennoiseries



Petit-déjeuner prestige - 25€ TTC par personne

Café, thé, lait, jus de fruits frais, viennoiseries, muffins au chocolat, cake tranché, salade de fruits frais, yaourts, beurre, confiture et miel

- La location d'un salon privé n'est pas incluse dans ces tarifs

Castille

PARIS

Apéritif à l'italienne

1^{ère} option - 30€ TTC par personne

1 coupe de Prosecco par personne accompagné de bouchées de focaccia maison, éclats de Parmesan et planche de charcuteries italiennes



2^{ème} option - 38€ TTC par personne

2 coupes de Prosecco par personne accompagnés de bouchées de focaccia maison, éclats de Parmesan et planche de charcuteries italiennes

Castille

PARIS

Menu Business

55€ TTC par personne (boissons exclues)

Inclus dans le forfait journée d'étude et demi-journée d'étude

Choix unique pour l'ensemble des convives

Entrées

Carpaccio de bœuf à la Cipriani, éclats de Parmesan et roquette

Salade de tourteau, œufs d'hareng et petits légumes aigre-doux

Terrine de foie-gras des Landes, marmelade de figues, balsamique et pain de campagne

Tarte fine aux gambas tigrées et courgettes

Foie-gras des Landes poêlé aux pistaches et pomme verte, sauce au Porto

Tartelette provençale aux légumes

Plats

Risotto au radis de Trévisé et gambas

Filet de rouget grillé sur peau, légumes confits et gratin dauphinois

Cabillaud façon meunière, courgettes à l'origan et maccheroni au four

Médaille de veau au romarin, purée de pommes de terre et aubergines grillées

Suprême de poulet fermier à la Chasseur, petits légumes et polenta tendre

Petit rôti d'agneau au Cognac, pommes de terre au thym et artichauts braisés

Ballottine de saumon à la vapeur, poêlée de champignons des bois et riz Vénéral

Desserts

Moelleux au chocolat, coulis d'hibiscus

Tarte aux poires façon tatin et sa sauce au chocolat chaud

Bavaroise aux fruits de la passion et menthe

Tiramisu du Castille

Tartelette au citron et meringue

Salade de fruits frais et son sorbet

Castille

PARIS

Menu Buffet à la française

Disponible pour un minimum de 15 personnes

55€ TTC par personne (boissons exclues)

Inclus dans le forfait journée d'étude et demi-journée d'étude

Sélection de salades



Terrine de Saint Jacques en gelée, jambon de pays, chouquettes au comté, pâté de foie gras



Cabillaud rôti, blanquette de veau à l'ancienne

Riz blanc, légumes verts à la vapeur, purée de pommes de terre maison



Planche de fromages français



Tarte au citron, moelleux au chocolat, salade de fruits, crêpes aux fruits rouges

Castille

PARIS

Menu Buffet à l'italienne

Disponible pou un minimum de 15 personnes

55€ TTC par personne (boissons exclues)

Inclus dans le forfait journée d'étude et demi-journée d'étude

Sélection de salades



Charcuterie à l'italienne, Caprese de tomates et mozzarella, bruschetta à la tomate, légumes grillés



Risotto à la méditerranéenne, escalopes de veau aux herbes
Caponata d'aubergines, cœur de romaine braisée, polenta à la plancha



Planche de fromages italiens



Tiramisu, tartelette au chocolat, salade de fruits, panna cotta et son coulis de fruits rouges

Castille

PARIS

Finger buffet « Création » - 18 pièces par personne

Disponible un minimum de 15 personnes

55€ TTC par personne (boissons exclues)

Inclus dans le forfait journée d'étude et demi-journée d'étude

18 canapés au choix :

Pièces froides

Maki au saumon fumé	Verrines crevette-passion
Cuillère de carpaccio de bœuf	Blinis au saumon fumé et crème fraîche
Chiffonnade de jambon San Daniele	Mini brioches au foie-gras et figues
Petits oignons au vinaigre balsamique	Rosace de bresaola
Bouchées de focaccia	Brochettes tomates et mozzarella
Eclats de Parmigiano Reggiano	Verrines crabe et agrumes

Pièces chaudes

Mini croque Castille	Brochettes de gambas
Mini bruschetta aux légumes	Bouchées de camembert
Brochettes de légumes grillés	Mini panzerotti, mortadella et mozzarella
Samossa de poulet	Roulés d'aubergines aux herbes
Brochettes de friture de calamars	Mini navettes à la Provençale
Gambas en tempura	Mini arancini de riz
Pizzette au fromage	Brochettes de poulet au curry

Pièces sucrées

Mousse au chocolat	Eclairs au café
Verrines à la fraise et meringue	Mini crème brûlée
Tartelettes au chocolat	Tiramisu
Mini tarte tatin	Panna cotta
Paris-Brest	Brochettes de fruits
Babas à la chantilly	Mini mille feuilles

Castille

PARIS

Ateliers Dégustations

Disponibles pour un minimum de 20 personnes

Offrez une touche personnalisée à vos finger buffet...

Atelier Découpe de Jambon – 16€ TTC par personne



Atelier Risotto – 18€ TTC par personne



Atelier Foie Gras – 20€ TTC par personne

Castille

PARIS

Menu Prestige

65€ TTC par personne (boissons exclues)

Choix au préalable pour l'ensemble du groupe

**Notre Chef Fabrizio La Mantia vous propose des plats d'exception
Carte élaborée au gré des saisons**

Amuse-bouche du Chef



Entrée



Plat



Dessert

Castille

PARIS

Forfaits boissons

Forfait boissons Classique - 20€ TTC par personne

Inclus dans le forfait journée d'étude et demi-journée d'étude

1/3 de bouteille de vin par personne, eaux minérales, café, thé



Forfait boissons Prestige - 26€ TTC par personne

1 coupe de Champagne par personne servie en apéritif, 1/3 de bouteille de vin par personne, eaux minérales, café, thé



Forfait boissons Dolce Vita - 30€ TTC par personne

1 coupe de Champagne par personne servie en apéritif accompagnée d'éclats de Parmesan et de chiffonnade de jambon San Daniele, 1/3 de bouteille de vin par personne, eaux minérales, café, thé

Castille

PARIS

Fabrizio La Mantia

Chef des cuisines



Originaire du Nord de l'Italie, le Chef Fabrizio La Mantia commence son apprentissage dans un restaurant étoilé près de Milan. Inspiré par le célèbre film «Vatel», il décide très vite de s'installer en France où il intègre de prestigieuses tables telles que le Royal Monceau et le Grand Véfour.

Aujourd'hui à la tête des cuisines, Fabrizio La Mantia propose à ses convives une cuisine inventive qui fait la part belle aux produits régionaux de son pays, accompagnée d'une carte des vins des plus prometteuses. Avec Maestria, il conjugue des accords surprenants, et donne à ses plats le juste équilibre entre simplicité et délicatesse. Promesse d'un enchantement pour le palais et les yeux.

« Le principal ingrédient pour toute bonne cuisine est ... l'amour ; l'amour envers ceux pour qui vous cuisinez »

Sophia Loren, actrice Italienne

Fabrizio La Mantia

Castille

PARIS

Capacité des espaces de réunion

<u>Nom salon</u>	<u>M²</u>							
<u>Venise</u>	70	24	22	40	50	50	35	50
<u>Salon de Thé</u>	32	15	15	15	20	20	15	20
<u>Vérone</u>	25	12	-	-	15	-	-	-

Capacité des espaces de restauration

<u>Nom salon</u>	<u>M²</u>		
<u>Galerie</u>	25	12	-
<u>Cambon</u>	60	18	38
<u>Privatisation Restaurant Assaggio</u>	135	-	75
<u>Privatisation Restaurant Assaggio + Salon de Thé</u>	165	-	95

Tous nos espaces sont à la lumière du jour

Castille

PARIS

Plan Salons

