



RESORT BARRIÈRE ENGHEN-LES-BAINS

Restauration & activités.



B
RESORT
BARRIÈRE
ENGHEN-LES-BAINS

CASINO ♦ THÉÂTRE ♦ HÔTEL ♦ RESTAURANTS ♦ SPA ♦ ESCALE AFFAIRES



UNE DESTINATION UNIQUE AUX PORTES DE PARIS

À seulement 14km des Champs-Élysées, Enghien-les-Bains est une destination inattendue, surprenante par la facilité d'accès et son environnement si différent de la capitale. Nul besoin de parcourir des kilomètres pour apprécier le charme d'une ville au bord de l'eau, chargée d'histoire, et dotée d'une âme singulière. Des Thermes bi-centenaires au 1er casino de France, des après-midis de détente dans l'enceinte du Spa aux promenades romantiques autour du lac naturel... Enghien-les-Bains sait sans aucun doute allier rêve et enchantement.

- > 5 minutes à pied de la Gare SNCF d'Enghien-les-Bains
- > 10 minutes de Paris / Gare du Nord
- > 20 minutes de Paris
- > 20 minutes de Roissy-CGD

Une offre complète

- ✦ **LE 1^{ER} CASINO DE FRANCE** : 500 machines à sous et 43 tables de jeux.
- ✦ **1 HÔTEL ****** de 72 chambres dont 7 suites.
- ✦ **LE PLUS GRAND SPA D'ÎLE DE FRANCE** : un espace bien-être de 3500m².
- ✦ **UN THÉÂTRE** de 650 places.
- ✦ **4 RESTAURANTS & BARS** dont 1 Fouquet's.
- ✦ **L'ESCALE AFFAIRES** : 13 salles de réunion, 1 espace modulable jusqu'à 600 personnes et 1 auditorium de 209 places.

SOMMAIRE

Les espaces restauration.....	P. 04
Les journées d'études.....	P. 07
Les Tables Barrière.....	P. 08
Le Fouquet's.....	P. 16
L'Escadrille.....	P. 17
Le Casino Barrière.....	P. 19
Séminaire Responsable.....	P. 20
Les activités.....	P. 23

LES ESPACES RESTAURATION



L'ESCALE AFFAIRES

Face au lac d'Enghien-les-Bains, modulables, spacieux, modernes, ses différents espaces à la lumière du jour sont adaptés à toutes vos exigences.

Nombreuses sont les occasions de mettre à l'honneur vos collaborateurs, clients ou prestataires lors d'une soirée conviviale et festive dans un cadre enchanteur.



LE FOUQUET'S

Une carte bistronomique et créative élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, qui se déguste dans un cadre étincelant, avec les reflets de l'eau et les plus grands portraits Harcourt en toile de fond.

Le Chef mondialement étoilé, Pierre Gagnaire, continue de revisiter les grands classiques et twister les incontournables de la gastronomie parisienne.



L'ESCADRILLE

Profitez de sa terrasse ensoleillée et du lounge bar en soirée, dans une ambiance propice à la détente avec une vue imprenable sur le lac. Savourer lentement un cocktail créatif. Déguster un en-cas gourmand au bar. Se détendre en soirée au lounge bar.

L'Escadrille vous plonge dans un univers de calme et d'évasion.



LE 85 RESTAURANT & BAR

L'ambiance feutrée du 85 Restaurant & Bar signée Jacques Garcia sert d'écrin à des moments chaleureux. Plats de partage et découvertes culinaires se dégustent l'été en terrasse, ouverte sur les jardins.

Dans un décor raffiné aux nuances dorée et pourpre, le 85 Restaurant & Bar met en avant une cuisine de partages.



LE BACCARA

Pour une ambiance plus cosy et élégante, Le Baccara propose au rez-de-chaussée une cuisine traditionnelle raffinée. Face au lac, une terrasse se déploie aux beaux jours.



LES JOURNÉES D'ÉTUDES

JOURNÉE D'ÉTUDES 85

Jusqu'à 20 personnes

74,77€ HT soit **85,00€ TTC** /pers.

- ✦ Location de salle de réunion à l'Escale Affaires
- ✦ Pause café servie en matinée à l'Escale Affaires
- ✦ Déjeuner 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert), boissons incluses (eaux minérales et cafés), servi au 85 Restaurant & Bar
- ✦ Pause café servie en milieu d'après-midi à l'Escale Affaires

JOURNÉE D'ÉTUDES AFFAIRES

Jusqu'à 20 personnes

87,05€ HT soit **99,00€ TTC** /pers.

- ✦ Location de salle de réunion à l'Escale Affaires
- ✦ Pause café servie en matinée à l'Escale Affaires
- ✦ Déjeuner 3 plats (entrée-plat-dessert), boissons incluses (eaux minérales et cafés), servi à l'Escale Affaires
- ✦ Pause café servie en milieu d'après-midi à l'Escale Affaires

JOURNÉE D'ÉTUDES PREMIUM

Jusqu'à 35 personnes

92,87€ HT soit **105,00€ TTC** /pers.

- ✦ Location de salle de réunion à l'Escale Affaires
- ✦ Pause café servie en matinée à l'Escale Affaires
- ✦ Déjeuner 3 plats - Menu Diane (entrée-plat-dessert), boissons incluses (eaux minérales et cafés), servi au Restaurant Fouquet's
- ✦ Pause café servie en milieu d'après-midi à l'Escale Affaires

JOURNÉE D'ÉTUDES FOUQUET'S EXPÉRIENCE

Jusqu'à 20 personnes

112,19€ HT soit **125,00€ TTC** /pers.

- ✦ Café d'accueil servie au sein du Restaurant Fouquet's
- ✦ Location du salon Diane situé au premier étage du Restaurant Fouquet's
- ✦ Pause café servie en matinée au sein du Restaurant Fouquet's
- ✦ Déjeuner 3 plats - Menu Fouquet's Signature (entrée-plat-dessert), boissons incluses (eaux minérales et cafés), servi au Restaurant Fouquet's
- ✦ Pause café servie en milieu d'après-midi au sein du Restaurant Fouquet's

LES MENUS À L'ASSIETTE

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe
Prix nets (service compris)
Tous les menus incluent eaux minérales et cafés



MENU LE 85

Jusqu'à 20 personnes. Inclus dans le forfait
ou hors forfait **43,64€ HT** soir **48€ TTC** / pers.

ENTRÉES

Filet de Maquereau cuit à la flamme
Houmous et vierge de pois chiche à la betterave,
condiments à la mûre

Copeaux de viande de Grison
Ricotta relevée au poivre « Sarawak », velouté froid
de petit pois à l'huile de noisette

PLATS

Tartare de bœuf au couteau « BELLE ÉPOQUE »
Frites, salade

Pavé de saumon mariné au Tandoori
Pièces de brocolis rôtis et sa mousseline légèrement
fumée, oignons cébettes

DESSERTS

Subtile rencontre entre le chocolat et la framboise

Blanc-manger à la noix de coco et cubes d'ananas
confits tuile croustillante

MENU GAMME AFFAIRES

Inclus dans le forfait
ou hors forfait **43,64€ HT** soir **48€ TTC** / pers.

ENTRÉES

La tartelette chèvre et miel aux petits légumes
croquants

Pressé de canard confit au foie gras et fruits secs,
pesto de cornichons

Emincé de crevettes aux tomates confites
et petits légumes

Tartare de saumon, pommes et fenouil croquants

Salade fraîcheur aux légumes de saison

Gaspacho de tomate et son tartare
relevé à la mozzarella et basilic

Cheesecake carotte citron vert

Fromage frais basilic et granola

PLATS

Paleron de bœuf confit longuement,
crèmeux de petits pois, sifflets de
carottes et jus au romarin

Suprême de volaille au cidre
et duo de pommes

Dorade farcie aux légumes confits,
écrasé de patate douce au citron,
chou fleur, sauce au vin blanc

Pavé de saumon confit, déclinaison
de courgettes, jus de viande au thym

Médaille de colin aux herbes fraîches,
duo de pommes de terre

Parmentier de joue de bœuf braisée
lentement à la patate douce

Dos de saumon rôti aux graines,
caviar d'aubergines, chou Pak Choi,
sauce spiruline

DESSERTS

Le macaron chocolat-passion

L'opéra vanille-fraise

Tartelette au citron meringuée

Le chou Paris-Brest

Tartelette framboise meringuée

Forêt noire crème anglaise

MENU GAMME GALA

Supplément **22,73€ HT** soir **25€ TTC** / pers.
ou hors forfait **66,36€ HT** soir **73€ TTC** / pers.

ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard frais
à la cerise, chips de pain d'épice

Saumon en gravelax et sa
couronne de légumes croquants

Le crabe artichaut citron, algue
Wakamé et vinaigrette Kalamansi

PLATS

Blanquette de lotte, risotto de
puntalette aux petits légumes,
sauce homardine

Quasi de veau rôti, déclinaison
de champignons, jus de veau

Ballotine de limande sole, risotto
croustillant et sauce marinère

DESSERTS

Le Royal au chocolat "andoa bio"

La pomme du Verger

L'élégance aux trois chocolats,
crème Anglaise

MENU GAMME GOURMANDE

Supplément **13,67€ HT** soir **15€ TTC** / pers.
ou hors forfait **57,27€ HT** soir **63€ TTC** / pers.

ENTRÉES

Foie gras de canard français du Vendangeur et
chutney de figues

Mille feuilles de saumon fumé à l'avocat

Tarte fine provençale au rouget rôti

Céleri rémoulade au wasabi doux,
queues de crevettes pochées

PLATS

Médaille de veau cuit longuement, mini gratin
de légumes, confit d'oignons et jus au piquillos

Cabillaud en viennois d'herbes,
déclinaison de carottes au gingembre

Filet de canette rôti, tian de polenta et
échalotes confites

La cotriade de poissons et coquillages,
fondue de poireaux, tagliatelles de légumes et
bisques de homard

Suprême de pintade aux deux pommes,
chou farci, sauce cidre

DESSERTS

La sphère au chocolat Gianduja

Le cheese cake citron

La douceur framboise miel façon "club"

Le Saint-Honoré vanille et crème Anglaise



LES BUFFETS ASSIS

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe

Prix nets (service compris)

Tous les menus incluent eaux minérales et cafés

Non contractuel.

La composition des buffets peut évoluer.

BUFFET GAMME AFFAIRES

À partir de 30 personnes

Inclus dans le forfait

ou hors forfait **43,64€ HT** soit **48€ TTC** par pers.

LES ENTRÉES

Cœurs d'artichauts à l'huile d'olive et féta aux herbes

Légumes à la grecque

Rémoulade de céleri et chair de crabe aux épices

Quelques charcuteries de nos régions

Salade de pommes de terre et champignons à la crème

Œufs mimosas au persil et macédoine de légumes

Eventail d'avocat et pamplemousse rose

LE SALAD BAR

Tomates grappes, concombres, carottes râpées, mais, œufs durs

Dés de jambon, emmental, émiette de thon

Vinaigrette, sauce cocktail, mayonnaise

LES PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

Brochette d'onglet sauce échalote, gratin dauphinois et petits pois à la française et

Spaghettis accompagnées de sauces bolognaise, carbonara, napolitaine et pesto

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES

LES SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Salade de fruits de saison

Ile flottante

Mousse chocolat

Tartes aux fruits de saison

Entremet chocolat

Corbeille de fruits

Fruits coupés

BUFFET GAMME GOURMANDE

BUFFET ASIATIQUE

À partir de 30 personnes

Supplément **13,64€ HT** soit **15€ TTC** /pers. sur votre forfait

ou hors forfait **57,27€ HT** soit **63€ TTC** /pers.

LES ENTRÉES

Salade de légumes façon «Thaïe»

Gaspacho de tomate et riz gluant

Thon au chutney d'algues et agrumes

Tartare de bœuf au gingembre

LE CORNER «ASIATIQUE»

Assortiment de nems

Samossas de légumes et bœuf

Sushi, California Rolls et maki

LES PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

Bœuf sauté aux oignons ou Cabillaud à l'aigre douce

Nouilles sautées aux légumes

Légumes Wok à la sauce soja

LES DESSERTS

Cake au thé vert Matcha

Tarte citron & Yuzu meringuée

Salade de mangues et litchis

Nougat chinois

Beignets de banane et ananas

Corbeille de fruits

BUFFET GAMME GOURMANDE

BUFFET ITALIEN

À partir de 30 personnes

Supplément **13,64€ HT**

soit **15€ TTC** /pers. sur votre forfait

ou hors forfait **57,27€ HT** soit **63€ TTC** /pers.

LES ENTRÉES

SALADE ROMA :

Jambon cru, riz rond, poivrons & parmesan, billes de mozzarella & tomates cerise al pesto

ANTIPASTI, LÉGUMES VARIÉS À L'HUILE D'OLIVES : artichauts, poivrons, aubergines & courgettes

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES : coppa, & mortadelle, jambon de Parme

Anchois marinés à l'ail doux

Salade supions aux olives vertes

LES PIÈCES SALÉES

Pizza royale servie sur table

Croque Italien

LES PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

(choix à déterminer)

Osso bucco à la milanaise

ou

Pavé de thon à la plancha, olives et basilic

LE PASTA BAR

Spaghetti Bolognaise, crème de saumon fumé, sauce tomate et basilic & pesto

LES AFFINÉS DU MAÎTRE FROMAGER

LES DESSERTS

Tiramisu traditionnel

Tarte à la ricotta

Tarte citron

Panacotta aux fruits rouges

Macaron Italien au mascarpone

Salade de fruits à l'Amaretto accompagnée de panettone

Corbeille de fruits

BUFFET GAMME GALA

BUFFET BARBECUE

À partir de 30 personnes

Supplément **22,73€ HT** soit **25€ TTC** /pers.

ou hors forfait **66,36€ HT** soit **73€ TTC** /pers.

LES ENTRÉES

Cœurs d'artichauts à l'huile d'olive et féta aux herbes

Œufs mimosas au persil simple et macédoine de légumes

Eventail d'avocat et pamplemousse à la crème

Tomates et mozzarella marinées au basilic

Salade César au poulet croustillant

Quelques charcuteries de nos régions

Sardines marinées aux cinq baies

Rosace de melon Charentais (selon la saison)

LE SALAD BAR

Tomates grappes, concombres, carottes râpées, mais, œufs durs

Dés de jambon, emmental, émiette de thon

Vinaigrette, sauce cocktail, mayonnaise

LE BARBECUE DEVANT LES INVITÉS

Brochettes de saumon norvégien

Brochettes de gambas au citron vert

Brochette de bœuf teriyaki

Brochette d'agneau aux herbes de Provence

LES GARNITURES À VOLONTÉ

Pommes au four et crème ciboulette

Tomates provençales

Haricots verts aux champignons

LES PIÈCES SUCRÉES

Salade de fruits frais

Assortiments de tartes aux fruits

Mousse au chocolat

BUFFET GAMME GALA

BUFFET MER

À partir de 30 personnes

Supplément **22,73€ HT** soit **25€ TTC** /pers.

ou hors forfait **66,36€ HT** soit **73€ TTC** /pers.

LES ENTRÉES

Salade Deauvillaise

Saumon fumé, pommes de terre, céleri rave, aneth & crème

Soupe des pêcheurs, croûtons, rouille et emmental râpé

Opéra de saumon fumé

Rillettes de la mer & crème citronnée

Hareng à la moutarde

L'ANIMATION «BANC DE L'ÉCAILLER»

Huîtres N°3, crevettes roses, bulots, crevettes grises

Beurre doux & demi-sel, vinaigre à l'échalote, citron

Mini pains variés & pain de seigle

LES PIÈCES SALÉES

Moules marinières au vin blanc (selon la saison)

LES PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

Blanquette de Saint-Jacques & saumon et

Suprême de volaille, vallée d'Auge

Légumes de saison à la fleur de sel

Gratin de pomme de terre et céleri rave à la crème

LES AFFINÉS DU MAÎTRE FROMAGER

LES DESSERTS

Opéra de fruits rouges

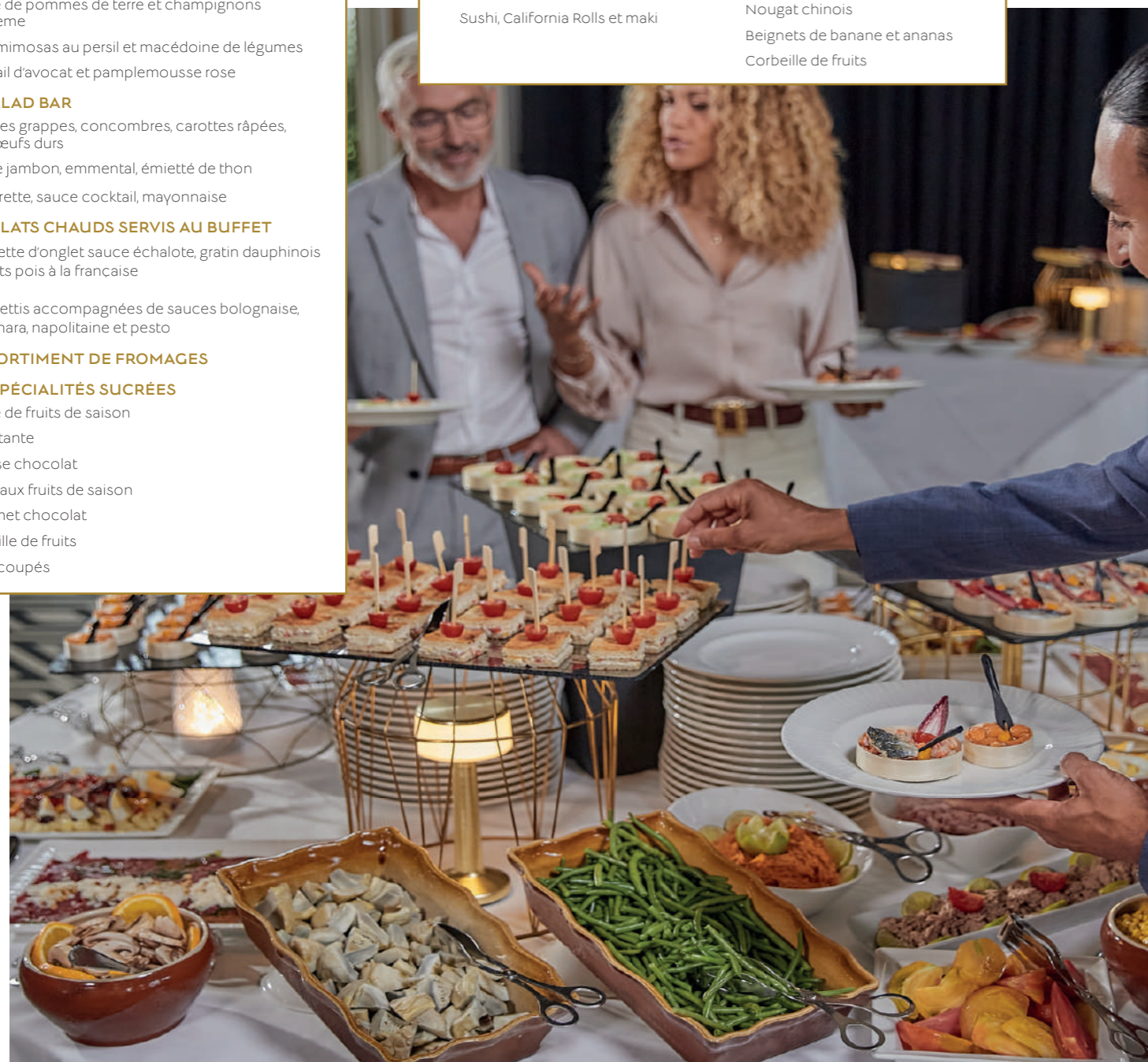
Tarte Tatin, crème fraîche

Crème caramel à la fleur de sel

Riz au lait

Royal au chocolat

Corbeille de fruits



LES FINGER BUFFETS

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe

Prix nets (service compris)

Tous les menus incluent eaux minérales et cafés

Non contractuel. La composition des buffets peut évoluer.

ANIMATIONS DU CHEF

à partir de 30 personnes

ANIMATION CHARCUTERIE

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION FROMAGES DE NOS RÉGIONS

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION JAMBON SERRANO

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION FOIE GRAS

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION SAUMON FUMÉ

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION RISOTTO

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

ANIMATION PLANCHA BARBECUE

22.73€ HT soit **25€ TTC** /pers.

ANIMATION FONTAINE AU CHOCOLAT

13.64€ HT soit **15€ TTC** /pers.

FINGER BUFFET AFFAIRES

15 PIÈCES

à partir de 30 personnes

inclus dans votre forfait

ou hors forfait **43.64€ HT** soit **48€ TTC**

COTÉ FRAÎCHEUR

Salade crétoise
Salade de taboulé
Salade New York

COTÉ SNACK

Bagel au saumon fumé et concombre
Pain suédois poulet curry
Pain bagnat classique
Mini navette aux tomates confites

GOURMANDISES

Carpaccio de bœuf et pesto
Antipasti
Opéra saumon fumé

DOUCEURS SUCRÉES

Assortiments de macarons
Assortiment de mini tartelettes
Mélange de petits fours chocolat
Opéra traditionnel
Assortiment de mini religieuses

FINGER BUFFET AFFAIRES

18 PIÈCES

à partir de 30 personnes

supplément de **6€ TTC** /pers. sur votre forfait
ou hors forfait **49.09€ HT** soit **54€ TTC**

COTÉ FRAÎCHEUR

Salade crétoise
Salade de taboulé
Salade New York

COTÉ SNACK

Bagel au saumon fumé et concombre
Pain suédois poulet curry
Pain bagnat classique
Mini navette aux tomates confites
Wrap crevette

GOURMANDISES

Carpaccio de bœuf et pesto
Antipasti
Opéra saumon fumé
Planche de jambon de bourgogne,
saucisse de perche, saucisson à l'ail

DOUCEURS SUCRÉES

Assortiment de macarons
Assortiment de mini tartelettes
Mélange de petits fours chocolat
Opéra traditionnel
Assortiment de mini religieuses
Assortiment de mini pavlovas



LES PLANCHES APÉRITIVES

LES PAUSES CAFÉ THÉMATIQUES

Les Menus sont établis pour l'ensemble du groupe

Prix Nets (service compris)

Tous les menus incluent eaux minérales et cafés

Non contractuel. La composition des buffers peut évoluer.

LES PLANCHES THÉMATIQUES

7,27€ HT soit **8€ TTC** /pers.

sur la base d'une planche pour 4 personnes

PLANCHE CHARCUTIÈRE

Terrine de Bourgogne, jambon sec, rilette d'oie, saucisson sec, chorizo et cornichons

PLANCHE FROMAGÈRE

Chèvre, cantal, bleu, brie de Meaux, camembert

PLANCHE NORDIQUE

Saumon fumé, flétan fumé, rilette de thon, blinis, crème citronnée

LES PAUSES CAFÉ THÉMATIQUES

supplément de **7,20€ HT** soit **8€ TTC** /pers.

PAUSE BIEN-ÊTRE

Jus detox • Corbeille de fruits de saison • Brochettes de fruits frais • Smoothies aux fruits frais • Yaourt local BIO • Cafés, Thés

PAUSE TOUT CHOCOLAT

Chocolat chaud • Cake chocolat • Brownies • Truffes au chocolat • Guimauves ourson chocolat • Cafés, Thés, jus de fruits

PAUSE RETOUR EN ENFANCE

Chocolat chaud • Lait fraise • Madeleine au beurre • Palmitos • Beignets • Chamallows et bonbons • Cafés, Thés, jus de fruits

PAUSE MACARONS ARC EN CIEL

Macarons aux parfums et couleurs assorties, au choix du Chef Pâtissier sur la base de 5 macarons par personne • Cafés, Thés, jus de fruits

PAUSE CAFÉ D'ACCUEIL

supplément de **5,45€ HT** soit **6,00€ TTC** par personne

Cafés, Thés, jus de fruits • Corbeille de viennoiseries



LES BOISSONS

LES BOISSONS APÉRITIVES

COCKTAIL SO CHAMPAGNE

Champagne Fouquet's Brut • Jus de fruits et sodas
• 3 Canapés par personne, mélange salé

Cocktail 1 heure (2 verres) **29,93€ HT** soit **35€ TTC**

Pièce canapé supplémentaire **2,27€ HT** soit **2,50€ TTC**

COCKTAIL SO DRY

Kir au Crémant de Loire • Jus de fruits et sodas • Mélange salé

Cocktail 1 heure (2 verres) **17,12€ HT** soit **20,00€ TTC**

COCKTAIL APÉRITIF

Whisky, Vodka, Gin, Rhum • Martini rouge et Blanc, Porto, Ricard
• Jus de fruits et sodas • 3 Canapés par personne, mélange salé

Cocktail 1 heure (2 verres) **19,96€ HT** soit **23,00€ TTC**

Pièce canapé supplémentaire **2,27€ HT** soit **2,50€ TTC**

LES BOISSONS FIN DE SOIRÉE

COCKTAIL FIN DE SOIRÉE

Whisky, Vodka, Gin, Rhum • Get 27, Manzana, Heineken Pression
• Jus de fruits et sodas

Cocktail 1 heure (2 verres) **21,02€ HT** soit **25,00€ TTC**

Cocktail 2 heures (4 verres) **35,38€ HT** soit **42,00€ TTC**

Cocktail 3 heures (6 verres) **49,73€ HT** soit **59,00€ TTC**

COCKTAIL FIN DE SOIRÉE

Bières, jus de fruits et sodas

Cocktail 1 heure (2 verres) **12,69€ HT** soit **15,00€ TTC**

NOS FORFAITS VIN

sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

GAMME AFFAIRE

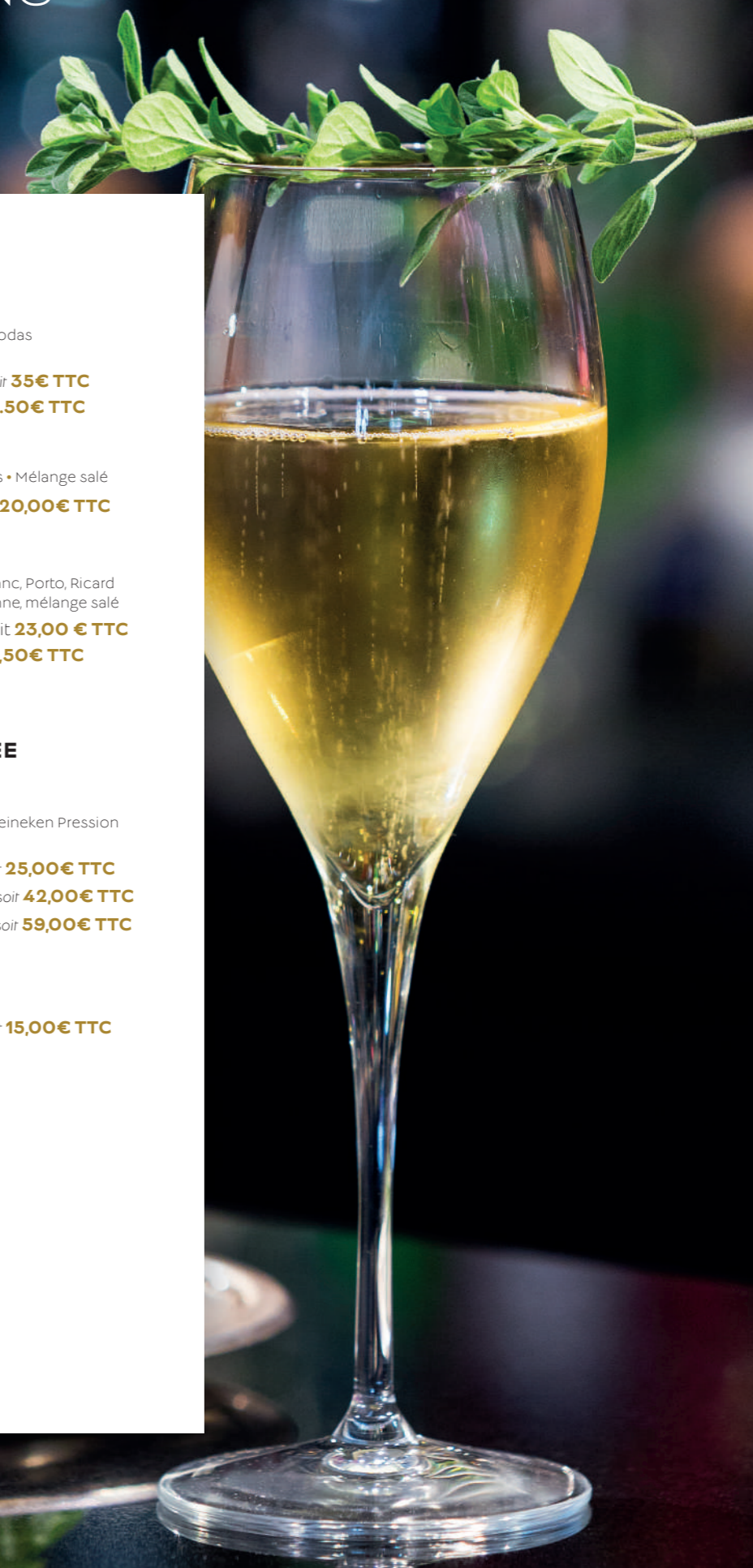
5,83€ HT soit **7,00€ TTC** / pers.

GAMME GOURMANDE

11,67€ HT soit **14,00€ TTC** / pers.

GAMME PRESTIGE

17,50€ HT soit **21,00€ TTC** / pers.



LE FOUQUET'S



MENU *Fouquet's*

59.40€ HT soit 66€ TTC /pers.

ENTRÉES

Bavaroise de choux fleur, oeuf poché à 67°
 OU
 Poêlée d'encornet au piment, salade de fenouil au parmesan.

PLATS

Filet de dorade grillé, sauce vierge, fondue de poireaux.
 OU
 Le château Filet, sauce Bordelaise, pommes de terre écrasées

DESSERTS

Marquise de chocolat Araguani meringuée, marmelade de pamplemousses roses, eau de cacao.
 OU
 Le mille feuille Fouquet's

Menu unique pour l'ensemble du groupe à communiquer 10 jours avant l'événement
 Menu incluant eaux minérales et café.
 Prix Nets (service compris)

PRESTATIONS BOISSONS

COCKTAIL SO FOUQUET'S

sur la base d'une heure (2 verres / pers.)
 29,89€ HT soit 35,00€ TTC / pers.

Champagne Fouquet's Brut, jus de fruits, sodas
 3 pièces canapés par personne et mélanges salés

COCKTAIL SO COCKTAIL

sur la base d'une heure (2 verres / pers.)
 38,22€ HT soit 45,00€ TTC / pers.

Spritz façon Fouquet's ou Mojito by Fouquet's, Green-pink (sans alcool)
 3 pièces canapés par personne et mélanges salés

COCKTAIL SO FULL FIN DE SOIRÉE

sur la base d'une heure (2 verres / pers.)
 29,89€ HT soit 35€ TTC / pers.

Coupe de Champagne Fouquet's Brut, Whisky J&B, Gin Gordon's, Vodka Smirnoff Red, Rhum Baccardi, Tequila Sauza Blanco, Bière 50 cl, jus de fruits et eaux

FORFAIT VIN GAMME DIANE

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
 8,33€ HT soit 10€ TTC / pers.



L'ESCADRILLE

Avec une vue imprenable sur le lac, le bar l'Escadrille vous plonge dans un univers de détente et d'évasion au bord de sa terrasse ensoleillée et de son lounge bar en soirée.

Il est possible de privatiser cet espace pour un Finger Buffet et/ou pour une soirée dansante (30 à 90 personnes); tarif sur devis.

FINGER BUFFET ESCADRILLE

18 PIÈCES

à partir de 30 personnes

52,73€ HT soit 58€ TTC

POUR COMMENCER

Le radis beurre à la fleur de sel de Guérande
 Le Tartare Fouquet's
 Arancini, mi cuit de thon, glaçage asiatique
 Blinis au caviar de Neuvic, crème de hareng doux fumé
 Cracker, tapenade d'olives, asperges vertes
 Melon charentais/jambon ibérique
 Saucisson de montagne
 Chorizo ibérique

ET POUR FINIR EN DOUCEUR

Chou craquelin, crémeux chocolat blanc, fraise basilic
 Tarte Mojito (crème au rhum et menthe, segment citron vert)
 Tarte au chocolat/noisette caramélisée
 Financier fouquet's
 Mousse au chocolat Manjar

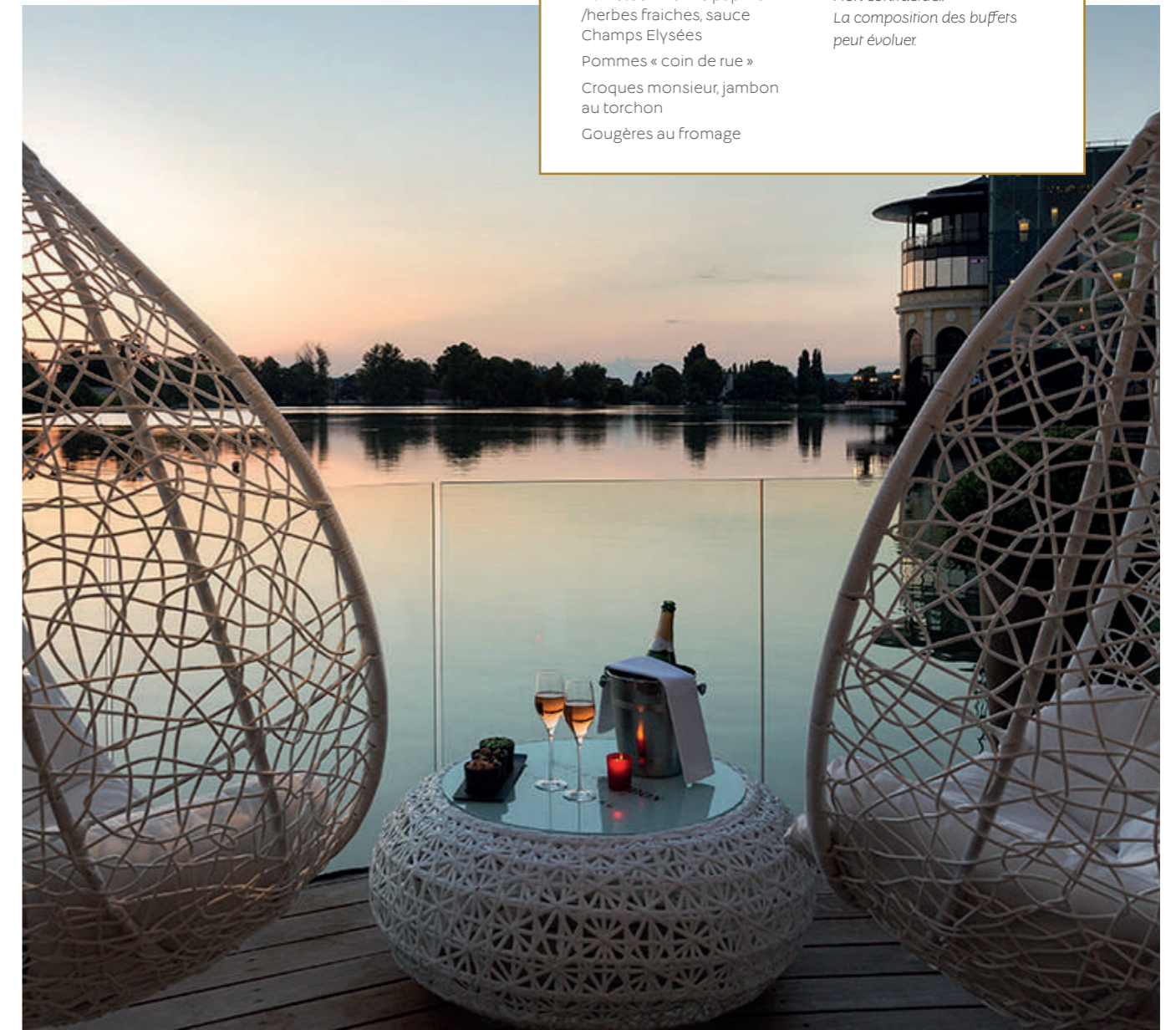
Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe.

Prix nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés

Non contractuel. La composition des buffets peut évoluer.

LA SUITE...

Champignon de Paris farcis, parmesan
 Rumsteck mariné paprika /herbes fraîches, sauce Champs Elysées
 Pommes « coin de rue »
 Croques monsieur, jambon au torchon
 Gougères au fromage





LE CASINO

Avec ses 500 machines à sous, le Casino Barrière d'Enghien-les-Bains vous offre une gamme diversifiée : vidéo-poker, vidéo-rouleaux de dernière génération avec des écrans tactiles et scénarios hollywoodiens qui vous assurent ainsi divertissements et émotions intenses.

Le casino vous accueille également au sein de la plus grande salle de jeux de table de France, avec de spacieux salons offrant plus d'une quarantaine de tables de jeu mêlant prestige et sensations fortes autour de la Roulette Anglaise, du Black Jack et du Poker.

VOTRE SOIRÉE TOUT COMPRIS

Nous vous offrons la possibilité de découvrir en toute convivialité ce lieu magique et unique aux portes de Paris avec nos forfaits, tout compris !

FORFAIT DÉCOUVERTE

DRINK & JETONS

38,00€*

- ✦ ENTRÉE CASINO
- ✦ APÉRO
1 coupe de Champagne au PEARL'S ou au BACCARA
- ✦ BANCO
15,00 € de ticket de jeu machines à sous

FORFAIT PRIVILÈGE

DÉLICE & FRISSON

86,00€**

- ✦ ENTRÉE CASINO
- ✦ APÉRO
1 coupe de Champagne au PEARL'S ou au BACCARA
- ✦ RESTO
Le soir au BACCARA, selon les suggestions du Chef:
entrée + 1 plat + 1 dessert + 1/2 eau ou 1 verre de vin
ou 1 soft
- ✦ BANCO
10,00 € de ticket de jeu machines à sous



* Prix par personne, valable tous les jours.

** Prix par personne, valable tous les jours hors événements (soirées spéciales, réveillons, etc).



SÉMINAIRE RESPONSABLE



Barrière s'engage à faire de vos événements un environnement

Pour répondre à vos attentes, Barrière s'est engagé à développer son offre de séminaire responsable. Notre démarche de Responsabilité sociétale des entreprises est ambitieuse, elle dépasse le simple cadre de l'environnement, en remettant les femmes et les hommes au cœur de la réflexion et des actions de l'entreprise.

Utiliser des modes de transports doux

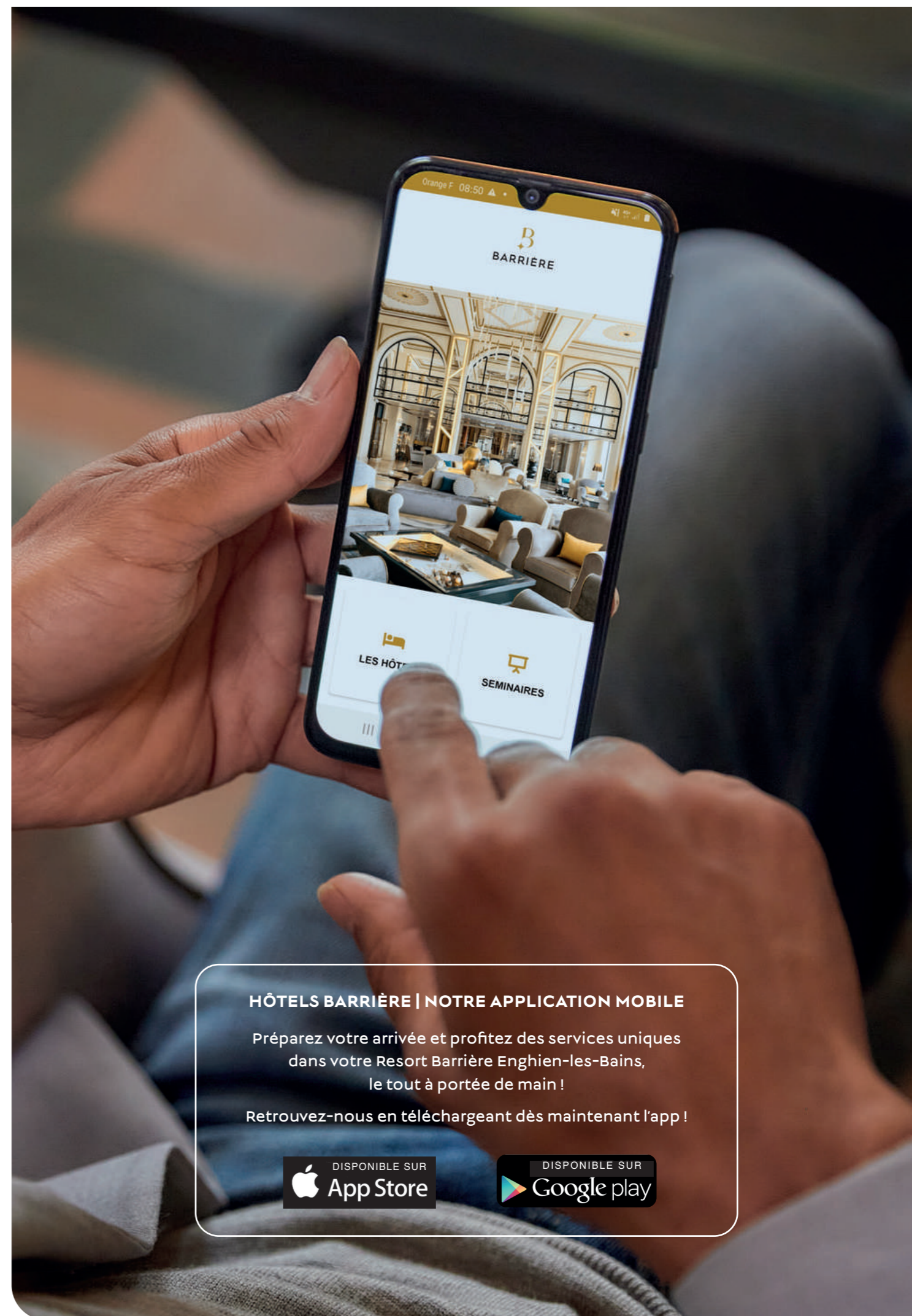
15 minutes en train/transilien (ligne H) de Paris / Gare du Nord.
30 minutes en RER (ligne C) de Paris / Champs de Mars Tour Eiffel Sur place, tout est accessible à pied. La proximité de nos établissements les uns des autres (hôtels, restaurants, salle de réunion) permet de réduire votre empreinte carbone.

Alléger son empreinte environnementale

Tri sélectif en chambre, recyclage de vos déchets, réduction du plastique et des produits à usage unique... Barrière s'engage sur de nombreuses actions afin de réduire votre empreinte environnementale pendant la durée de votre séminaire. Grâce à l'application Hôtels Barrière votre séminaire devient 100% digital vous permettant de réduire vos déchets. Notre service de conciergerie digitale Press Reader vous offre l'accès à plus de 150 journaux et magazines de votre choix.

Activités teambuilding responsable

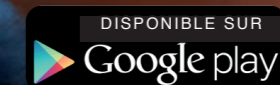
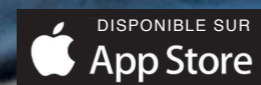
Des animations sous le signe du collectif, de la solidarité et du respect de la planète seront une merveilleuse occasion de passer des messages forts à vos équipes. Exemples d'activités : constituer un mur végétal géant, monter des meubles neufs et en faire don, création de cosmétiques maison...



HÔTELS BARRIÈRE | NOTRE APPLICATION MOBILE

Préparez votre arrivée et profitez des services uniques dans votre Resort Barrière Enghien-les-Bains, le tout à portée de main !

Retrouvez-nous en téléchargeant dès maintenant l'app !





LES ACTIVITÉS

NOS ACTIVITÉS AU SPA DIANE BARRIÈRE

Nous vous proposons des activités bien-être au sein du Resort Barrière Enghien-les-Bains avec notamment notre offre de cours collectifs au Spa Diane Barrière.

Par ailleurs, vous avez la possibilité de compléter la pause bien-être par un massage assis de quelques minutes (tarif sur devis).



OFFRE COURS COLLECTIFS MICE SPA DIANE BARRIÈRE

	CAPACITÉ MAX	DURÉE	PRIX/PAX
RÉVEIL MUSCULAIRE	20 pers.	15 mn - 30 mn	15€
ZUMBA	20 pers.	60 mn	20€
PILATES	15 pers.	45 mn - 60 mn	20€
ÉTIREMENTS/ RELAXATION	15 pers.	30 mn - 45 mn	15€
AQUAGYM	à déterminer		sur devis
RENFORCEMENT MUSCULAIRE	20 pers.	30 mn - 45 mn	15€
STEP/ LIA	12 ou 20 pers.	45 mn	15€
SPARK COMBAT	15 pers.	60 mn	20€



Nos partenaires privilégiés pour vos activités

Entre découvertes culturelles et cadre somptueux, le Val-d'Oise dévoile ses charmes durant votre séjour.

Au départ du Resort Barrière Enghien-les-Bains, découvrez les alentours au travers d'une large gamme d'activités organisées par l'un de nos partenaires privilégiés :

TEAM ACTIVE

<https://brob.teamactive.fr/>

Mélanie FOUQUEREL

+33 (0)2 31 81 31 31

melanie.fouquerel@teamactive.fr

MAB EXPERIENCE

<https://fr.calameo.com/read/00672040779ftac120f21?authid=PQOT5CLLe2KE>

Florence LAGWA

+33 (0)2 31 65 56 99

florence@mab-experience.com



RESORT
BARRIÈRE
 ENGHIEU-LES-BAINS



85, RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE 95880 ENGHIEU-LES-BAINS FRANCE

Tél. +33 (0)1 39 34 11 11

E-mail : enghienmeeting@groupebarriere.com

www.meetings-barriere.com