



Forfaits Journée d'étude

Situé en plein cœur de ville, le Centre de Congrès Bordeaux Palais de la Bourse sera ravi de vous accueillir pour vos Journées d'études.

Nous vous proposons deux tarifs distincts :

- 1 Journée d'étude traditionnelle à 84 € TTC de 10 à 30 personnes
- 2 Journée d'étude gastronomique à 90 € TTC de 10 à 22 personnes
- 3 Journée d'étude collaboratif à 102 € TTC jusqu'à 15 personnes

Inclus dans les forfaits :

- **Accueil café**, pauses matin et après-midi : café et thé issus du commerce équitable, eaux minérales, viennoiseries, jus d'orange frais pressé, brochette de fruits frais.
- Des mignardises seront proposées pour la pause de l'après-midi.
- **Un déjeuner** (menu unique pour tous les convives avec 3 plats + eaux, café et 1 verre de vin par personne) dans l'un des deux restaurants
- L'une de nos salles de réunion équipée, avec un espace de restauration dédié, selon disponibilité.



Le forfait classique à 84 euros

LA BRASSERIE BORDELAISE



La Brasserie Bordelaise

50 rue Saint-Rémi, 33000 Bordeaux

+33 (0) 5 57 87 11 91

contact@brasserie-bordelaise.fr

www.brasserie-bordelaise.fr/

Située en plein centre ville, la Brasserie Bordelaise est une institution, le lieu incontournable des "vrais gourmands francs buveurs". Cette brasserie typique est idéale pour vos repas d'entreprise.

" Nous vous proposons le goût des traditions du Sud-Ouest, le respect des produits, le choix de producteurs locaux, des assiettes généreuses et un service chaleureux... "

La Brasserie Bordelaise est une adresse gourmande très animée dont les produits du terroir ont toujours été au coeur de sa cuisine.

Menu donné à titre d'exemple :

ENTRÉES

*Tranches de saumon gravlax, crème ciboulette
Carpaccio de magret de canard du Sud-Ouest
fumé, jeunes pousses*

PLATS

*Pavé de poisson sauvage selon la pêche, beurre
blanc, riz et légumes de saison.
Tranche de blonde d'Aquitaine braisée, jus
réduit, purée maison.*

DESSERT

Café Gourmand

Le forfait gastronomique à 90 euros

PORTE QUINZE



Porte Quinze

15 Rue Emile Duployé, 33000 Bordeaux

☎ +33 (0)9 61 65 60 19

🌐 <https://www.restaurantportequinze.fr/>

🕒 12:00–13:45 ; 19:30–21:30

Avec une cuisine raffinée réalisée avec des produits régionaux et de saison, le restaurant gastronomique Porte Quinze situé dans le centre de Bordeaux vous propose des plats signés Gilbert Okoin.

Basé sur une cuisine traditionnelle française, découvrez de nouvelles saveurs dans un espace agréable et calme...

« Cuisine inspirée, raffinée, libre mais fidèle aux partitions de la gastronomie de tradition française ».

Menu donné à titre d'exemple :

ENTRÉES

Salade de quinoa et gambas, sauce lait de coco et Tom Yum Comme une brandade de Merlu

PLATS

*Cabillaud confit, courgettes déshydratées et mesclun cru/cuit
Poitrine de porc son jus corsé et millefeuille de pomme de terre*

DESSERTS

*Gratin de fruits de saison
Tartelette façon Bourdaloue*

Le forfait collaboratif à 102 euros

TABLE IMMERSIVE



Une nouvelle offre pour nos journées d'étude, en collaboration avec le Lab Innovation de la CCI Bordeaux Gironde

Une table tactile Meetim pensée par la société Immersion, associée à un écran mural interactif, seront à votre disposition toute la journée pour vous offrir une expérience de travail avec les fonctionnalités de Sharing Advanced. Partagez, annotez, modifiez, dessinez, visualisez, brainstormez, la table vous permet de simplifier vos échanges.

Une formation en début de journée sera assurée pour vous permettre de profiter pleinement et librement des installations.

Nous vous proposons les mêmes conditions de restauration, que le forfait gastronomique

LA BRASSERIE BORDELAIS

Menu donné à titre d'exemple :

ENTRÉES

*Tranches de saumon gravlax, crème ciboulette
Carpaccio de magret de canard du Sud-Ouest
fumé, jeunes pousses*

PLATS

*Pavé de poisson sauvage selon la pêche, beurre blanc, riz et légumes de saison.
Tranche de blonde d'Aquitaine braisée, jus réduit, purée maison.*

DESSERT

Café Gourmand