

Best Western Plus Metz Technopôle ****

Situé dans un écrin de verdure, au pied d'un golf 18 trous et à proximité du centre-ville de Metz, l'Hôtel Restaurant Metz Technopôle est le site idéal pour passer un agréable séjour et réussir toutes vos manifestations professionnelles sur mesure.



Les chambres

91 chambres totalement rénovées, confortables et spacieuses, à partir de 108,18 € HT (119,00 € TTC) la chambre. Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain avec toilettes séparés, d'une télévision (câblée, Canal+), d'un téléphone direct et d'une connexion Wifi.

La réception de l'hôtel vous accueille 24h/24. Accès facile des autoroutes A4 & A31.

Grand Parking gratuit.

Connexion en tramway pour le centre-ville face à l'établissement.

Le restaurant

Face au golf et à la piscine extérieure, le restaurant de l'hôtel et sa terrasse vous accueillent dans un décor agréable et soigné, du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00, les week-ends de 19h00 à 21h30.

Notre Chef vous propose une cuisine traditionnelle française élaborée au rythme des saisons.

Salons

A disposition dans tous les salons : eau minérale, sous mains, stylos, écran et paperboard

SALONS	SURFACE	COCKTAIL	THEATRE	CLASSE	U	PAVÉ U FERMÉ	BANQUET
POMPIDOU	103 m ²	100	90	28	25	32	60
CHAGALL	50 m ²	30	35	15	15	18	32
SCHUMAN	35 m ²	20	15	10	10	16	16
SERPENOISE	37 m ²	25	30	12	12	18	16
CHAGALL SCHUMAN	85 m ²	70	70	30	30	30	48
CHAGALL SCHUMAN SERPENOISE	129 m ²	130	120	45	40	50	104
ARSENAL	60 m ²	40	40	18	18	20	32
ST JACQUES	30 m ²	15	20	8	8	12	
ST LOUIS	30 m ²	15	20	8	8	12	

Prenez le temps d'une pause


Pauses avec viennoiseries ou pâtisseries : café, thé et jus d'orange 5.45 € HT (6 € TTC/personne)

Pauses boissons : café, thé et jus d'orange : 3.64 € HT (4 € TTC/personne)

Les Cocktails Apéritifs

Cocktail à 14,00€ par personne (12.73 € HT)

Jus de fruit & softs

6 Réductions salées ou salées/sucrées au choix du chef 
Crackers


~~8003~~

Votre Champagne avec un droit de Bouchon de 13,00€ par bouteille de 75 cl

Cocktail à 21,00€ par personne (18.56 € HT)

2 kirs vin blanc


Jus de fruits

6 Réductions salées ou salées/sucrées au choix du chef 
Crackers

Cocktail à 23,00€ par personne (20.23 € HT)

2 kirs pétillants


Jus de fruits

6 Réductions salées ou salées/sucrées au choix du chef 
Crackers

Cocktail à 27,00€ par personne (23.56 € HT)

2 coupes de Champagne

Jus de fruits

6 Réductions salées ou salées/sucrées au choix du chef 
Crackers

Canapé à l'unité

1.50 € pièce (1.36 € HT)

Les Boissons

Kir vin blanc, crackers

6€/verre (5 € HT)

Champagne, crackers

11€/coupe (9.17 € HT)

Champagne Chanoir Brut

65,00€/bouteille (54.17 € HT)

Champagne Chanoir Blanc de Blanc

85,00€/bouteille (70.83 € HT)

Jus de Fruits, Sodas

9,00€/litre (8.18 € HT)

Sangria

20,00€/litre (16.67 € HT)

Punch (Lorrain, rhum...)

40,00€/litre (33,33 € HT)

Fût de bière

Uniquement sur devis

3



Les Réductions Salées Froides

Toast Rillettes de Porc
Toast Jambon blanc
Toast Jambon cru
Gaspacho
Mauricette Rosette
Pâté en croûte
César blanc de Dinde
Terrine de Saumon
Club blanc de Dinde, concombre, fromage blanc, cumin
Navettes au thon
Mini Pâté Lorrain
Toasts de foie gras
Mini César
Mini Carpaccio de bœuf
Maki saumon wakamé
Tartare de tomate au chorizo

Assortiment au choix du Chef de Cuisine



Les Réductions Salées Chaudes

Mini Pizza Jambon blanc
Croque-Monsieur
Mini pâté Lorrain
Bruschetta Végétarienne
Allumette au Fromage
Wraps de volaille au curry
Brochettes de volaille au paprika
Tempura de crevettes
Yakitori de volaille
Risotto « Primavéra »
Brochette de Volaille au Curry

Assortiment au choix du Chef de Cuisine




Les Réductions Sucrées

Mini tropéziennne
Financier
Brochette de fruits / Brownies
Brownies
Macarons
Mini fondants au chocolat
Panna cotta au Chocolat
Smoothie
Allumette cassonade
Choux à la crème
Mini tartelettes aux pommes

Assortiment au choix du Chef de Cuisine


Menu à 30,00€ (27.05 € HT)

Quiche lorraine et son petit mesclun à l'huile de noix 

Œuf gratiné au saumon 

Crème de champignons aux éclats de noisette 

BOISS


Pavé de Rumsteak, sauce marchand de vin, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches 


« Pêche du moment », millefeuille de légumes, sauce vierge 

Wok de volaille, riz jasmin à la citronnelle 

BOISS

Tartelette aux pommes, glace vanille 

Crème brûlée au chocolat 

Smoothie aux fruits rouges 

BOISS

Forfait boissons :


¼ de vin AOC, ¼ d'eau minérale et 1 café inclus


Les fromages :

Assiette de 3 fromages avec supplément de 6,00€

*Choix unique pour l'ensemble des convives à nous communiquer 1 semaine à l'avance
Prix nets, service compris. Minimum de 10 personnes*


Menu à 35,00€ (31.51 € HT)

Terrine de lapin aux pistaches, mesclun à l'huile de noix 

Assiette de saumon fumé, crème d'aneth et légumes croquants 

Feuilleté forestier, tombée de roquettes 

BOISSONS

Longe de veau grillée, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches & petit jus corsé 


Filet de bar, risotto « primavéra », beurre blanc safrané 

Tajine d'agneau à la mirabelle, semoule parfumée 

BOISSONS

Fondant au chocolat, glace vanille 

Véritable « Saint Honoré » 

Tiramisu aux fruits rouges 

BOISSONS

Forfait boissons :

¼ de vin AOC, ¼ d'eau minérale et 1 café inclus

Les fromages :


Assiette de 3 fromages avec supplément de 6,00€

Choix unique pour l'ensemble des convives à nous communiquer 1 semaine à l'avance

Prix nets, service compris. Minimum de 10 personnes

Menu à 49,00€ (44.55 € HT)

Ravioles de crevettes « façon Thaï », cuites dans son bouillon de bœuf gingembre-coriandre 


Terrine de foie gras, chutney mirabelle 

Cassolette de homard à l'Américaine 


DES

Filet de bœuf Rossini, rösti de pommes de terre, sauce aux morilles 

Noix de St Jacques en croûte de citron vert, poêlée « façon vert-pré » 

Médaille de filet de veau, poêlée de pommes lorraines et tombée de jeunes pousses d'épinard,
petit jus corsé 

DES

Tarte tatin aux pommes, glace vanille 

Tartelette citron meringuée, zeste de citron vert 

Entremet chocolat-praline 

***Nous rappelons à notre aimable clientèle,
Que cette formule ne contient pas de forfait boissons.***

*Choix unique pour l'ensemble des convives à nous communiquer 1 semaine à l'avance
Prix nets, service compris. Minimum de 10 personnes*

Buffet à 30,00€ (27.05 € HT)

Bar à salades

*Œufs durs, Tomates, Salade verte, Croutons
Salade de concombre, fromage blanc et menthe
Fromages, Parmesan, Emmental Râpé
Cornichons, Oignons, Câpres
Blanc de volaille
Thon
Sauces diverses*

Plats principaux : Une viande et un poisson au choix

*Tajine d'agneau, semoule
ou
Emincé de bœuf provençal, écrasé de pommes de terre*

ou

*Filet de lieu noir, crème de soja, Risotto
ou
Pavé de saumon au beurre blanc et citron, wok de légumes*

Desserts

Assiette de douceurs: 5 mini desserts parmi :

*Mousse au chocolat, Mini crème brûlée
Salade ou brochette de fruits, Meringues
Pana cota Fruits rouges, choux à la crème
Tartelette aux pommes*

Forfait boissons :

¼ de vin AOC, ¼ d'eau micro filtrée et 1 café inclus

POUR UN MINIMUM DE 30 PERSONNES

Prix nets, service compris

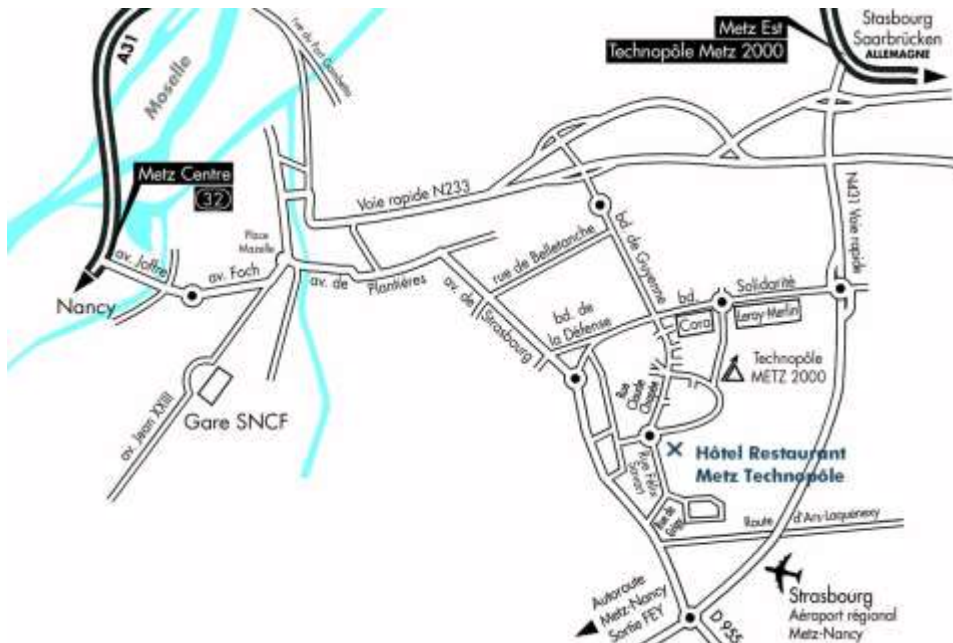
Situation de l'hôtel

**L'hôtel se situe à 6 km de la Gare de Metz
et à 20 km de l'Aéroport Régional & à 2 minutes du Parc des Expositions.
Grand Parking gratuit et ligne du « TRAMWAY » à proximité**

Depuis Paris : Suivre l'autoroute A4 direction Strasbourg. Prendre la sortie A315, direction Metz Est, puis la sortie Metz Technopôle.

Depuis Luxembourg : Suivre l'autoroute A31 direction Metz puis l'autoroute A4 direction Strasbourg. Prendre la sortie A315, direction Metz Est, puis la sortie Metz Technopôle.

Depuis Nancy : Suivre l'autoroute A31 direction Metz. Prendre la sortie Metz Est, puis la sortie Metz Technopôle.



CONDITIONS GENERALES DE RÉSERVATION

Conditions de réservation et d'annulation

La réservation deviendra ferme et définitive à réception de ces conditions dûment paraphées et signées, accompagnées d'un acompte de 50% du montant total estimé.

En cas de non-retour du contrat, l'hôtel se réserve le droit de remettre à la vente l'espace demandé.

Toute annulation survenue moins de 60 jours avant la date d'arrivée entraînera le non remboursement de l'acompte versé.

Toute annulation faite à moins de 15 jours de la date d'arrivée entraînera la facturation totale de la prestation réservée.

Modification du nombre de participants

La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation. Le nombre de participants confirmé 72 heures avant la date de manifestation servira de base à la facturation.

Mise à disposition des espaces

Si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement.

Modifications des prestations

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'établissement. Faute d'acceptation écrite, dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

Prix

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 1 mois à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, il est susceptible d'être modifié en fonction des conditions économiques.

Modalités de paiement

Nos tarifs sont indiqués TTC et nos factures sont payables sur place. Passé cette date, le client peut être redevable de frais d'agios par mois sur la base des taux en vigueur. 11.37 %

Le nombre de serveurs sera identique du début jusqu'à la fin de la manifestation (1 serveur pour 20 personnes).

La facturation des heures supplémentaires (20€/heure/serveur) sera comptabilisée à partir de minuit, jusqu'au départ du dernier Client.

Les repas ou cocktails commandés et non consommés seront systématiquement facturés.

Règlement individuel

Le règlement des extras (repas, blanchisserie, minibar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamées individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré directement par les participants concernés à la réception de l'établissement à leur départ (paiement individuel).

A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis, la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler.

Reportage photographique ou vidéo

Le Client est prié d'informer au préalable l'établissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un caméraman.

Assurance : détérioration, casse, vol

L'hôtel ne pourra être tenu responsable en cas de vol ou de dégradation du matériel apporté par le Client.

Le Client se tient pour seul responsable de tous les dommages (corporels et matériels) causés à l'occasion de la manifestation quel que soit l'endroit où les biens sont entreposés (parking, salon, etc.).

La Direction de l'établissement se réserve le droit d'annuler ou de modifier le contrat si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent (grève, incendie, etc.).

Règles de bonne conduite

La consommation de boissons et de nourritures autres que celles fournies par l'établissement est interdite.

L'établissement peut cesser la fourniture de l'ensemble de ses prestations sans préavis ni indemnité quand l'utilisation des locaux loués par le Client est contraire à l'ordre public ou aux bonnes mœurs.

Il en va de même dans le cas d'une manifestation ouverte au public si l'activité pratiquée nuit à la bonne image de l'établissement.

Attribution de juridiction

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable, relatif à la validité, l'interprétation, l'exécution du présent contrat sera soumis à l'appréciation des tribunaux dans le ressort desquels est situé l'établissement.

J'accepte les conditions générales de vente sans réserve

Signature et cachet commercial
précédés de la mention "Bon pour accord"

Intitulé de facturation