

## 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 <sup>2</sup>	100	90	28	25	32	60
CHAGALL	50 m <sup>2</sup>	30	35	15	15	18	32
SCHUMAN	35 m <sup>2</sup>	20	15	10	10	16	16
SERPENOISE	37 m <sup>2</sup>	25	30	12	12	18	16
CHAGALL SCHUMAN	85 m <sup>2</sup>	70	70	30	30	30	48
CHAGALL SCHUMAN SERPENOISE	129 m <sup>2</sup>	130	120	45	40	50	104
ARSENAL	60 m <sup>2</sup>	40	40	18	18	20	32
ST JACQUES	30 m <sup>2</sup>	15	20	8	8	12	
ST LOUIS	30 m <sup>2</sup>	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€





Tarifs TTC

Carpaccio de saumon et mesclun à la vinaigrette d'agrumes 


Salade Vosgienne 

Petit pâté Lorrain au foie gras, mesclun 


Crème de champignons aux éclats de noisettes torréfiées 


Tartine Norvégienne au saumon et crème aux herbes fraîches, pickles d'oignons rouges 

**END**

Longe de veau grillée et sa sauce foie gras, gratin dauphinois 


Cuisse de canard confite au petit jus de sirop d'érable, écrasé de pommes de terre 

Dos de colin d'Alaska au beurre blanc aux agrumes, purée de pommes de terre et carottes à l'orange 

Filet de daurade, risotto, beurre blanc champagne 

**END**

Verrine de mousse au chocolat blanc et chocolat noir 

Crème brûlée à la vanille 

Parfait glacé fraise-framboise, coulis de fruits rouges 

Tartelette aux poires façon Bourdalou 

Bûche de Noël du pâtissier 

**END**

Forfait boissons :

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


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


7


## Menu à 35,00€




Tarifs TTC

Vol au vent forestier aux éclats de foie gras 

Mille-feuille de Saumon fumé, mesclun et vinaigrette d'agrumes 


Velouté Essaü revisité, espuma de lard 

Poêlée paysanne d'escargots flambés au cognac 



Suprême de volaille, pommes de terre grenaille, oignons confits et sauce foie gras 


Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre et jus réduit à la mirabelle 


Filet de bar grillé, écrasé de pommes de terre aux herbes et petit jus de viande 

Queue de lotte rôtie, risotto « Primavera » et beurre blanc safrané 



Fondant au chocolat, glace vanille 

Religieuse à la vanille 

Tarte tatin et son sorbet à la pomme 

Tartelette au citron meringuée 

Bûche de Noël de notre pâtissier 



Forfait boissons :

¼ de vin AOP, ¼ d'eaux micro-filtrées et 1 café inclus

*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€



Tarifs TTC

Tataki de foie gras, salade d'herbes folles et chutney aux fruits rouges 


Ceuf presque parfait, crème réduite aux éclats de truffe 


Tartare de saumon aux agrumes et herbes fraîches, petit mesclun 

Queue de crevette royale au gingembre, méli-mélo de légumes croquants, petit mesclun 


Cromesquis de munster, chips de lard et son mesclun à l'huile de noix 



Médaille de filet de veau, gratin dauphinois et sauce aux champignons 

Filet de Chapon, écrasé de pommes de terre et sa poêlée de légumes oubliés, petit jus corsé 


Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenaille et sauce foie gras 


Noix de St Jacques juste saisie, risotto et beurre blanc safrané 



Omelette Norvégienne fraise-vanille 

Entremet chocolat-praline 

Soufflé glacé à la mirabelle 

Le chou revisité façon mont-blanc 

*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*

9



## Buffet à 30,00€

### *Bar à salades*

\*\*\*\*\*

*Œufs durs, Tomates, Salade verte, Croutons  
Salade de pommes de terre,  
Fromages, Parmesan, Emmental Râpé  
Cornichons, Oignons, Câpres  
Blanc de volaille  
Thon  
Sauces diverses*

### *Plats principaux : Une viande et un poisson au choix*

\*\*\*\*\*

*Véritable blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
**ou**  
Bœuf bourguignon (avec ou sans lard), écrasé de pommes de terre  
**ou**  
Cuisse de canard confite, gratin dauphinois*

**ou**

*Dos de colin d'Alaska, crème de soja  
**ou**  
Filet de daurade*

### *Desserts*

\*\*\*\*\*

*Assiette de douceurs: 5 mini desserts parmi :*

*Mousse au chocolat, Salade de fruits  
Meringues, Tartelette aux pommes  
Pana cota Fruits rouges, choux à la crème  
Brownies, financier pistache*

Forfait boissons :

¼ de vin AOP, ¼ d'eaux micro-filtrées et 1 café inclus

*Prix nets, service compris. Minimum de 10 personnes*

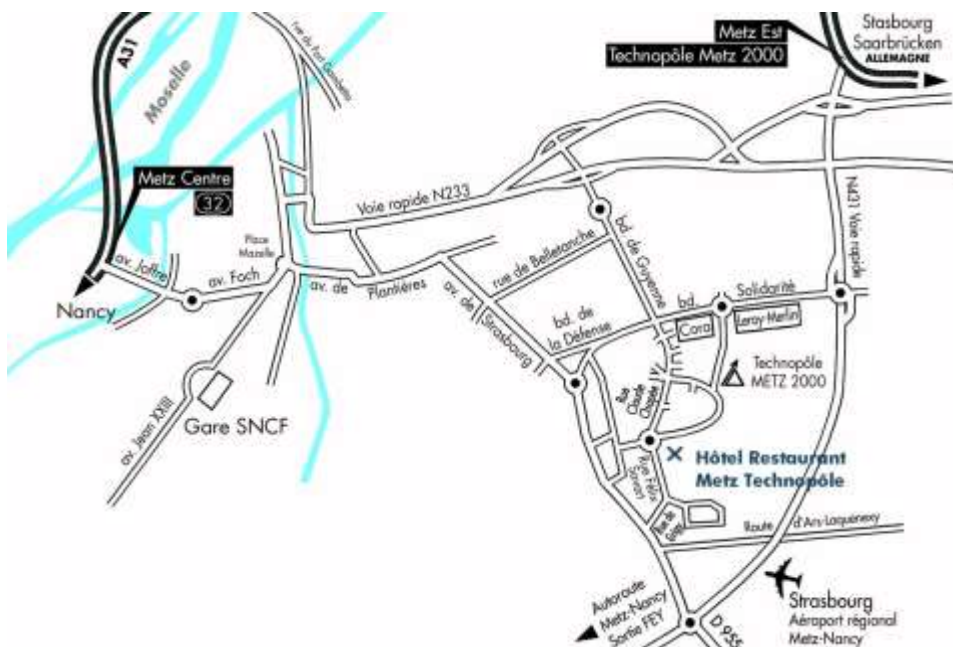
## Situation de l'hôtel

**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