



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

RESTAURACIÓN



RESTAURANTE

Nuestro restaurante, situado en la plaza de Ariane en el corazón de Val d'Europe, le acoge en un ambiente moderno, que recrea el concepto de las cervecerías parisinas. Provisto de un magnífico jardín de interior e ilustraciones de los barrios más bellos de la capital, le invita a un viaje gourmet en un marco encantador.

Para sus desayunos y cenas, nuestro Chef, Alexandre CHAUSTIER, le propone una selección de platos de temporada. Apreciará la denominación «Casero». Nuestra carta está efectivamente elaborada in situ a base de productos frescos.

HORARIOS

De lunes a viernes de 12.00 a 14.00 y todos los días de 19.00 a 23.00.

Desayuno y bufé americano servido todos los días de 7.00 a 10.00 y hasta las 11.30 los fines de semana y festivos.

Sábados y domingos a mediodía – para grupos únicamente con reserva.

BAR L'ÉTOILE

Nuestro equipo estará encantado de acogerle para disfrutar de un momento de relax y convivencia. Dispondrá de una selección completa de bebidas que podrá acompañar con un aperitivo o una comida ligera a degustar en la terraza o cómodamente instalado en el interior.

Comparta momentos inolvidables entre colegas con ocasión de los efectos deportivos emitidos en nuestra pantalla gigante.

HORARIOS

Todos los días de 10.00 a medianoche

:



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU SEMINARIO

Incluido en el paquete
o 35€ impuestos incluidos/ persona
A partir de 8 personas

Entrantes

Cazuela de Vieiras Azafranadas en Hojaldre
Espuma de Foie Gras, Finger de Pan de Especias
Crema de Patata, Huevo Pochado y Aceite de Trufas
Salmón marinado con Jengibre, Citronella, Albahaca, Patatas Vapor
Crujiente de Cangrejo, Aguacate, Pomelo, Reducción Balsámico
Bavarois de Tomates al Pesto, Especias, Chips de Jamón Serrano
Crumble de Berenjenas a la Ricotta, Mezcla de Lechugas

Platos

Redondo de Salmón Relleno de Brotes de Espinaca, Mousse de Gambas, Salsa Agridulce, Arroz Negro
Suprema de Ave con Setas, Jugo de Tomillo, Patatas Machacadas al Salicor
Filete Magro de Pato con Miel de Acacia, Crema de Nabo Boule d'Or, Manzana Caramelizada
Solomillo de Buey con Chalotas Confitadas, Bastones de Patatas, Jugo de Romero
Cazuela de Buey Tai
Filetes de Dorada, Fondue de Puerros, Salsa a la pimienta de Espelette

Plato de queso Brie de Meaux – 4,50 € / persona como suplemento

Postres

Tiramisú Caramelo Mantequilla Salada
Tarta Fina de Manzanas Helado de Vainilla
Panna cotta Litchi Pasión
Carpaccio de Piña con Limón Caviar, Bola de helado de Coco
Bizcocho Fundente Frambuesa
Ensalada de Fresas a la Limonada

Bebidas incluidas: ¼ Vino selección, ½ Agua mineral, Café

*Le rogamos que elija un **menú único** para el conjunto de los participantes
y que nos comunique su selección con una antelación mínima de 8 días antes de la fecha de llegada.
El hotel se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación relativa a las prestaciones equivalentes*



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFE SEMINARIO

Incluido en el paquete
o 35€ impuestos incluidos/ persona
A partir de 30 personas

Bufé de Entrantes

Milhoja de Tomates Mozzarella
Carpaccio de Melón, Juliana de Jamón Serrano, Vinagreta de Cítricos
Cesta de Verduras Crujientes y Salsa de Anchoas
Surtido de Verduras Crudas recreado (Zanahorias, Rábano negro, Apio...)
Ensalada Griega con Feta y Aceitunas Negras
Fusili al Pesto, Parmesano
Ensalada de Col Tai
Antipasti a la Parrilla, Albahaca, Aceite de Oliva Virgen

Platos (2 a elegir)

Cazuela de Buey Tai, Tallarines Salteados con Verduras
Picatta de Ternera Enrollada con Jamón Serrano, Salsa Napolitana
Pastelitos de Salmón Agridulces, Juliana de Verduras Crujientes
Rollo de filete de Juliana Salsa de Mariscos

Plato de Quesos – 8,00€ / persona como suplemento

Bufé de Postres

Minestrone de Fruta a la Limonada y la Albahaca
Sopa de Fresas Heladas a la Limonada
Pana cotta Fresa
Sopa de Chocolate Jivara, Pastel Helado de Frutos Secos
Tarta Fina de Albaricoques Romero, Crema Pastelera y Merengue a la Vainilla

Bebidas incluidas: ¼ Vino selección, ½ Agua mineral, Café

*Le rogamos que elija un menú único para el conjunto de los participantes
y que nos comunique su selección con una antelación mínima de 8 días antes de la fecha de llegada.
El hotel se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación relativa a las prestaciones equivalentes*



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFE SEMINARIO

*Incluido en el paquete
o 35€ impuestos incluidos/ persona
A partir de 30 personas*

Bufé de Entrantes

Crema del día o Sopa Japonesa

Plato de Embutidos (Mortadela, Salchichón, Jamón Serrano)

Ensalada del Mercado (Judías Verdes, Calabaza Asada al Tomillo, Ensalada de Huevos, Tomates y Champiñones)

Plato de Verduras Crudas

Ensalada de Trigo Bulgur con Especias

Platos (2 a elegir)

Bacalao a la Provenzal con Ajo y Aceite de Oliva, Ensalada Verde

Potaje de Marisco, Verduras Vapor

Guiso de Cordero Provenzal con Aceitunas, Guisantes a la Menta Silvestre

Guiso de pollo al Curry, Arroz Pilaf

Plato de Quesos – 8,00 € / persona como suplemento

Bufé de Postres

Crema Tostada a la Normanda

Queso Fresco de Montaña (Miel y Nueces)

Pastel de Chocolate, Crema Inglesa a la Menta

Tarta tatin

Isla Flotante Pasión

Bebidas incluidas: ¼ Vino selección, ½ Agua mineral, Café

El hotel se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación relativa a las prestaciones equivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

CÓCTEL ALMUERZO O CENA

*Incluido en el paquete
o 35 € impuestos incluidos/persona
A partir de 20 personas*

1 Pieza de cada tipo por persona, es decir, 15 piezas por persona

Piezas saladas

Mini Cannelloni de Salmón Ahumado versión Maki a la Ricotta
Rollos de Jamón Serrano Rellenos de Olivada
Media Esfera de Crujiente de Queso de Cabra con Miel y Piñones
Bocaditos de Foie Gras al Cointreau
Wrap de Pollo, Queso a las Finas Hierbas, Juliana Crujiente con Especias Tai
Copa de Tartar de Dorada con Sabores Asiáticos

Piezas calientes

Surtido de Club Sándwiches
Tortillas de Pollo al modo de la India
Tataki de Atún, Sésamo, Cítricos, sobre Finger de Guacamole y Cebollas Fritas

Piezas dulces

Minigalleta Bretona, Mousse de Limón Verde Combava
Crema pastelera y merengue con Frambuesa
Sopa de cítricos a la Verbena
Smoothie Litchi, Piña, Soho, sobre lecho de Panna cotta
Tiramisú Canela Mantequilla Salada
Fresas Confitadas con Vinagre Balsámico y Albahaca

Bebidas incluidas: ¼ Vino selección, ½ Agua mineral, Café

El hotel se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación relativa prestaciones equivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

CÓCTEL ALMUERZO O CENA

25 € impuestos incluidos/persona
A partir de 20 personas

1 Pieza de cada tipo por persona, es decir, 10 piezas por persona

Piezas saladas

Blinis de Salmón Ahumado, Huevas de Lumpo, Crema de Estragón

Finger de Mousse de Foie, Huevo de Codorniz, Avellana Crujiente

Tartar de Pato en Copa con Perla Negra (Bola de Foie Gras, Polvo de Champiñones negros)

Piezas calientes

Mini Croque Monsieur

Mini Club Sándwich de Atún

Piezas dulces

Mini Fundente de Chocolate

Mini Flan de Fruta

Crumble de Manzanas Verdes

Ensalada de Fruta con

Limoncello Malvavisco

Tostado a la Vainilla

Bebidas incluidas: ½ Agua mineral, Café

¼ Vino de Selección: 5 €, impuestos incluidos / persona

El hotel se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación relativa a las prestaciones equivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENÚS DE GALA

A partir de 8 personas

MENÚ LOUVRE

45 €, impuestos incluidos / PERSONA

Entrantes

Carpaccio de Vieiras con Vainilla Bourbon y
Especias
o
Raviole de Caracoles de Dauphiné

Platos

Redondo de Ternera cocinado a Fuego Lento,
Salsa Borgoñona, Verduras Salteadas
o
Redondo de Salmón relleno de Mousse de
Gambas Agrdulce, Patatas Machacadas al Salicor

Plato de queso Brie de Meaux

4,50 € / persona como suplemento

Postres

Soufflé de Chocolate Valrhona o
Sopa de Fresas Heladas, Nata Montada Ligera y
Teja Encaje

MENÚ TROCADERO

60 €, impuestos incluidos / PERSONA

Entrantes

Globo de Morillas al Armagnac
o
Soufflé de Vieiras con Setas

Platos

Rollo de Cordero Relleno de Aceitunas Negras y
Salsa de Champiñones y Chalotas, Jugo de Salvia,
Donuts de Champiñones con Avellanas y Bastones
de Patatas
o
Filete de Lubina sobre Costra de Hierbas y Romero
con Mantequilla
Salmonete, Crema Royale Calabaza y Habitas
Glaseadas

Plato de queso Brie de Meaux

4,50 € / persona como suplemento

Postres

Maki de Piña Marinada de Canela, Arroz Vainilla,
Crispi de Mango y Perlas del Japón o
Espuma de Mojito Desestructurado, Sorbete de
Limón Caviar en Puerco espín

Bebidas incluidas: ½ Agua mineral, Café

Vino con Denominación de Origen: Château Beauséjour Montagne St Émilion 2010, Chablis AOP Domaine Gautheron 2013

¼ Vino a 8 €, impuestos incluidos / persona

¼ Vino a 12 €, impuestos incluidos / persona



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

NUESTRAS FÓRMULAS DE APERITIVO POR COPA



Cóctel de Vino Blanco o Zumo de Fruta	4,6 € / pers
Ponche o Zumo de Fruta	6,5 € / pers
Sangría o Zumo de Fruta	6,5 € / pers
Champán o Zumo de Fruta	8,5 € / pers



NUESTRAS FÓRMULAS DE APERITIVO

FÓRMULA	1 H (precio / pers.)	2 H (precio / pers.)
BEBIDA SIN ALCOHOL	8 €	12 €
APERITIVO + BEBIDA SIN ALCOHOL	15 €	22 €
APERITIVO + BEBIDA SIN ALCOHOL + BEBIDA ALCOHÓLICA	29 €	45 €
APERITIVO + CHAMPÁN BRUT + BEBIDA SIN ALCOHOL	35 €	50 €
BEBIDAS ALCOHÓLICAS + BEBIDAS SIN ALCOHOL	30 €	45 €
CHAMPÁN BRUT + BEBIDA SIN ALCOHOL	30 €	45 €
CHAMPÁN ROSADO + BEBIDA SIN ALCOHOL	40 €	70 €
CHAMPÁN PRESTIGE + BEBIDAS SIN ALCOHOL	55 €	70 €
CHAMPÁN + BEBIDAS ALCOHÓLICAS + BEBIDAS SIN ALCOHOL	60 €	80 €

Más allá de 2 horas, podemos proponerle facturar por botella abierta:

BEBIDA SIN ALCOHOL

Coca cola, Coca Cola Light, Coca Cola zero, Zumo de Fruta, Agua mineral 10 € / Botella

APERITIVO

Martini blanco/rojo, Oporto, Campari, Muscat, Suze, Pastís 35 € / Botella

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Whisky, Ginebra, Vodka, Tequila, Ron 80 € / Botella

CHAMPÁN BRUT

70 € / Botella

CHAMPÁN ROSADO

72 € / Botella

CHAMPÁN PRESTIGE

a elegir

NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS

Surtido de aperitivos salados (chips caseras, aceitunas...)	incluido
Surtido de 5 canapés	7,50 €/pers.
Surtido de 8 canapés	10,40 €/pers.
Canapé a elegir	1,80€/pieza