



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

RESTAURACIÓN



LE GEORGE
— STEAK HOUSE —

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, 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.



LE DIPLOMATE
— CAFÉ & BAR —

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

MENÚ EIFFEL

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

Entrantes

Carpacho de buey
Ensalada de salmón ahumado
Salteado de verduras
Ensalada de nueces con zamburiñas marinadas
Ensalada César

«Platos del día» - Pescado o Carne según prefiera

Véase el programa de platos del día

Plato de queso de Brie de Meaux curado de Ganot (77) - 4.50 € / de suplemento por persona

Postres

Moelleux de chocolate, crema Inglesa
Tarta de frutas de temporada
Panna cotta con frutos del bosque
Tiramisú
Ensalada de frutas frescas
Café con dulces

Bebidas incluidas en el menú: ¼ Vino de selección, Agua micro-filtrada natural o con gas, Café

Se les ruega que elijan un único entrante y postre para el conjunto de participantes, así como su preferencia de plato principal pescado o carne y que nos comuniquen su elección como mínimo 8 días antes de su llegada.

El hotel se reserva el derecho de realizar cualquier cambio por prestaciones equivalentes



Hôtel l'Elysée

Val d'Europe

Programa de platos del día

2016

DÍAS	CARNE	PESCADO	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA
Lunes	Asado de cerdo con queso Gruyère	Guisado de dorada	36	41	46	51	31
Martes	Pechuga de ternera a la brasa	Rape braseado					
Miércoles	Pollo al estilo indio	Filete de salmón en papillote					
Jueves	Carrillada de buey en salsa	Bacalao braseado con hinojo					
Viernes	Pata de pato confitado	Dorada con tomate					
Lunes	Salteado de cerdo con curry	Salmón escalfado, verduras en juliana	37	42	47	52	32
Martes	Blanqueta de ternera	Rape en salsa holandesa					
Miércoles	Tajine de pollo con berenjenas	Dorada en salsa Duglere					
Jueves	Buey a la Strogonoff	Brandada de bacalao					
Viernes	Pato con salsa de naranja	Salmón con salsa Suchet					
Lunes	Lomo de cerdo con miel	Filete de bacalao en papillote	38	43	48		33
Martes	Salteado de ternera Marengo	Dorada con crema de mostaza					
Miércoles	Salteado de pollo con Paprika	Salmón con salsa de mantequilla blanca y anís					
Jueves	Estofado de buey a la provenzal	Guisado de rape					
Viernes	Pato con pimienta verde	Blanqueta de dorada					
Lunes	Cerdo marinado al estilo asiático	Lomo de salmón con reducción de Bernese	39	44	49		34
Martes	Bistec de ternera y su dúo de apios	Rape a la Ménagère					
Miércoles	Blanqueta de pollo	Filete de bacalao con wok de verduras					
Jueves	Asado flamenco	Dorada con salsa Bernese					
Viernes	Guisado de paletilla de cordero	Filete de salmón con salsa de mantequilla blanca					
Lunes	Cerdo con curry y mango	Bacalao escalfado, risotto de quinoa	40	45	50		35
Martes	Ternera asada	Dorada en papillote					
Miércoles	Pollo asado, risotto con parmesano	Salmón escalfado					
Jueves	Buey Bourguignon	Rape, salsa alioli					
Viernes	Jarrete de cordero con miel y tomillo	Filete de dorada con aromas del bosque					



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFÉ DE VERANO

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

Bufé de entrantes

Tomates con mozzarella
Ensalada nizarda
Farándula de ensaladas (Ensalada verde, zanahorias, pepino, rábano)
Tabulé
Ensalada de pasta farfalle con salmón ahumado
Asado de verduras
Melón con jamón serrano
Boquerones marinados
Ensalada de lentejas

Platos

Tiras de carne de ave al estilo indio
Entrecot de bacalao
Pisto
Verduras de antaño
Tomates provenzales

Plato de quesos - 8.00 € / suplemento por persona

Bufé de postres

Ensalada de frutas frescas
Tiramisú
Crujiente de avellanas con café en vaso
Tarta de albaricoque
Mousse de chocolate

Bebidas incluidas en el menú: ¼ de Vino de selección, ½ de 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 – 7 cours du Danube 77700 Serris – France

Tél +33 (0)1 64 63 33 33 – Fax +33 (0)1 64 63 33 01 – www.hotelelysee.com – seminaire@hotelelysee.com



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFÉ DE INVIERNO

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

Bufé de entrantes

Salmón ahumado

Selección de embutidos

(Tarrina de paté de cerdo, rosette, jamón serrano)

Ensalada de patatas con hierbas

Ensalada de pasta con atún y aceitunas negras

Farándula de ensaladas

(Ensalada verde, tomates, zanahorias ralladas, remolacha, pepino, apio, salsa remolada)

Hojaldre relleno de queso

Puré de verduras

Platos

Pollo a la vasca

Fricasé de rape

Tiras de buey, salsa Stroganoff

Bolitas de patata rebozadas

Salteado de verduritas

Plato de quesos - 8.00 € / suplemento por persona

Bufé de postres

Carlota con frutos del bosque

Tarta de manzana

Pastel de chocolate

Queso fresco batido

Cesta de fruta

Bebidas incluidas en el menú: ¼ de Vino de selección, ½ de 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*

Platos salados

Los Club Sandwich de la casa
Gambas rebozadas
Pan sorpresa (pan sueco)
Medias noches rellenos
Vasitos rellenos de salmón

Platos calientes

Mini pizzas
Mini quiches
Ciruelas con lardo
Hojaldre con salchicha

Dulces

Pastel de chocolate
Panna cotta con frutas
Surtido de pastelitos salados
Frutas frescas en vaso

Bebidas incluidas en el menú: ¼ de Vino de selección, ½ de 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 plato de cada por persona, o sea 10 platos por persona

Platos salados

Tostada de salmón
Pan sorpresa (pan sueco)
Guacamole y tomates en vaso

Platos calientes

Mini pizzas
Mini quiches
Ciruelas con lardo
Mini Sandwich de jamón y queso

Dulces

Pastel de chocolate
Tarta de manzana
Surtido de pastelitos salados
Frutas frescas en vaso

Bebidas incluidas en el menú: ½ de Agua mineral, de Café

¼ de Vino de Selección: 5 €, IVA incluido / persona

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

Hôtel l'Elysée Val d'Europe – 7 cours du Danube 77700 Serris – France

Tél +33 (0)1 64 63 33 33 – Fax +33 (0)1 64 63 33 01 – www.hotelelysee.com – seminaire@hotelelysee.com



Hôtel l'Elysée

Val d'Europe

MENÚS DE GALA

A partir de 8 personas

MENÚ LOUVRE

45 € IVA incluido / PERSONA

Entrantes

Ensalada de vieiras

Foie gras salteado, daditos de patatas

Salmón picado crudo con aceite de oliva y limón verde

Carpacho de buey, pequeña ensalada con vinagre balsámico y copos de parmesano

Platos

Magret de pato con arroz rojo y jugo de la pasión
(Pedido con un mínimo de 10 días de antelación)

Entrecot de ternero con salsa colmenillas

Filete de buey con salsa de vino de Madeira

«Bourride» de pescado con verduras, salsa de mariscos

Plato de queso Brie de Meaux

4,50 € / suplemento por persona

Postres

Tiramisú de fresa

Suflé helado de Grand Marnier

Pastel de chocolate fundido

Baba au Rhum (bizcocho con ron)

MENÚ TROCADERO

55 € IVA incluido / PERSONA

Entrantes

Tarrina de Foie Gras con tostadas

Picado de aguacate y vieiras crudas

Capuchino de remolacha

Tostada de Foie Gras y Patatas caramelizadas

Platos

Costillas de cordero asado al estilo francés

Tostada de rape con tomates confitados,
salsa de mantequilla blanca

Filete de ternera al estilo Rossini

Entrecot de bacalao, Magret de pato ahumado con
verduras, salsa balsámica

Plato de queso Brie de Meaux

4,50 € / suplemento por persona

Postres

Geoda de chocolate

Noche en blanco, crema de café

Sabayon de frutas frescas

Turrón helado

Bebidas incluidas en el menú: ½ de Agua mineral, de Café

Precio Vino AOC: Château Beauséjour Montagne St Emilion 2010, Chablis AOP, Domaine Gautheron 2013

¼ de Vino a 8 € IVA incluido / persona

½ de Vino a 12 € IVA incluido / 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

Hôtel l'Elysée Val d'Europe – 7 cours du Danube 77700 Serris – France

Tél +33 (0)1 64 63 33 33 – Fax +33 (0)1 64 63 33 01 – www.hotelelysee.com – seminaire@hotelelysee.com