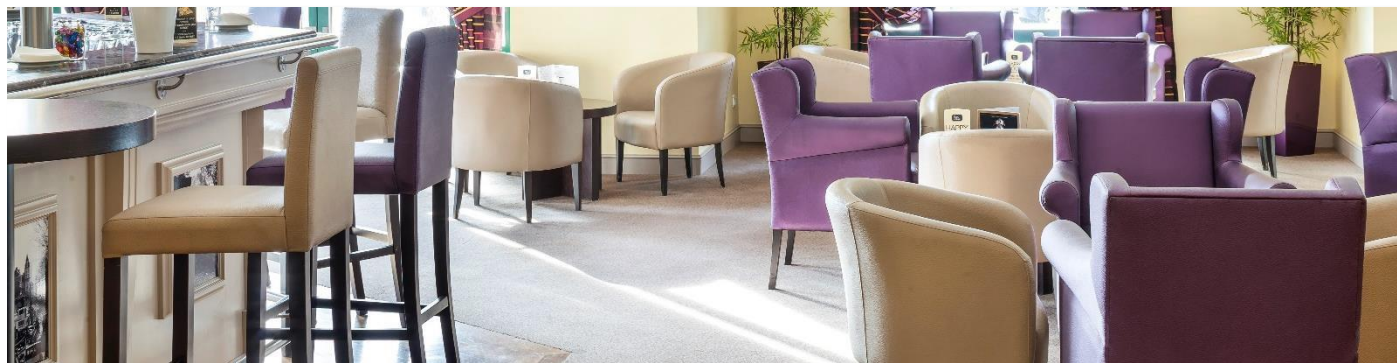




Hôtel l'Elysée

Val d'Europe

RISTORANTE



RISTORANTE

Il nostro ristorante situato su piazza d'Ariane nel centro di Val d'Europe, vi accoglie in un ambiente moderno, che ricorda le brasseries Parigine. Dotato di un magnifico giardino all'interno e di illustrazioni dei quartieri più belli della capitale, invita il cliente a percorrere un viaggio gastronomico in un ambiente affascinante.

Per i vostri pranzi e le vostre cene, il nostro Chef, Alexandre CHAUSTIER, vi propone una selezione di piatti preparati in base alle stagioni. Apprezzerete l'etichetta « Fatto in Casa ». I nostri menu sono preparati sul posto e con prodotti freschi.

APERTURA

Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 14.00 e tutti i giorni dalle ore 19.00-23.00.

Colazione americana a buffet servito tutti i giorni dalle ore 7.00 alle ore 10.00 e fino alle ore 11.30 nei week-end e nei giorni festivi. Sabato e domenica pomeriggio – per i gruppi solo su prenotazione.

BAR L'ETOILE

Il nostro team sarà lieto di accogliervi per un momento di relax e convivialità. Potrete disporre di una completa selezione di bevande da esaltare con uno spuntino o pasto leggero, all'esterno sulla terrazza oppure comodamente seduti all'interno.

Condividete momenti indimenticabili tra colleghi in occasione delle manifestazioni sportive che saranno trasmesse sul nostro schermo gigante.

APERTURA

Tutti i giorni dalle ore 10.00 fino alla mezzanotte



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU SEMINARIO

Incluso al pacchetto o 35
€/persona
A partire da 8 persone

Antipasti

Cassolette di Cappesante Zafferano in Crosta di Pasta sfoglia
con Spuma di Foie Gras, Pane allo Zenzero
Vellutata di Patate, Uovo in camicia e Olio di Tartufo
Salmone Gravelax allo Zenzero, Citronella, Basilico, Patate al Vapore Granchi
Croccante, Avocado, Pompelmo, Riduzione Balsamico Bavarese di Pomodori
al Pesto, Piccoli Aromi, Chips di Prosciutto de Pays Melanzane d'Aubergines
alla Ricotta, Piccolo Mesclun

Primi Piatti

Palline di Salmone Farcite ai germogli di Spinaci, Mousse di Gamberetti, Salsa Agro dolce, Riso Venere Supremo
Pollo e Funghi , Succo di Timo, Schiacciata di Patate alla Salicornia
Filetto di Anatra al Miele di Acacia, Mousse di Rapa Palla d'Oro, Mela Caramellata Filetto di
Manzo allo Scalogno Cotognato, Patata Pont Neuf, Succo di Rosmarino
Bocconcini di Manzo Thai
Orata in Duplicata, Fonduta di Porri, Salsa al Peperoncino Espelette

Piatto di Brie de Meaux – 4.50 € / a persona in supplemento

Dessert

Tiramisù Caramel Burro Salato
Torta alle Mele Gelato alla Vaniglia Panna
cotta Litchi della Passione
Carpaccio Ananas al Limone Caviale, Palla di ghiaccio Cocco
Morbido Cuore Tenero al Lampone
Insalata di Fragole alla Limonata

Bevande comprese : ¼ Vin di selezione, ½ Acqua minerale, Caffé

*Vogliate gentilmente scegliere un menu unico per tutti i partecipanti
e di comunicarci la vostra scelta almeno 8 giorni prima della data di arrivo.
L'hotel si riserva il diritto di effettuare eventuali cambiamenti per servizi equivalenti*



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET SEMINARIO

Incluso al pacchetto o 35 € TTC
/persona
A partire da 30 persone

Buffet di Antipasti

Millefoglie Pomodoro Mozzarella
Carpaccio di Melone, Julienne di Prosciutto de Pays, Vinaigrette agli Agrumi
Cestino di Legumi Croccanti e Acciughe
Assortimento di Crudità rivisitate (Carote, Ramolaccio Nero, Sedano...)
Insalata Greca alla Feta e Olive Nere
Fusilli al Pesto, Insalata di
Parmigiano Cavolo Thai
Anti-Pasti Alla griglia, Basilico, Olio di Oliva Vergine

Primi piatti (2 a scelta)

Manzo Thai Saltato, Spaghetti Saltati alle Verdure
Piccata di Vitello Rollato al Prosciutto di Pays, Salsa Napoletana
Fagottino di Salmone in Agro Dolce, Julienne di Verdure Croccante
Rotolo di filetto di Julienne Salsa Dieppoise

Piatto di formaggio – 8.00 € / a persona in supplemento

Buffet di Dessert

Minestrone di Frutti al Pompelmo e Basilico
Zuppa di Fragole Ghiacciate alla Limonata
Panna cotta Fragole di Bosco
Zuppa di Cioccolato Jivara, Quenelle Ghiacciata alle Mandorle e Frutti Secchi
Torta Albicocche Rosmarino, Crema Chibouste alla Vaniglia

Bevande comprese : ¼ Vin di selezione, ½ Acqua minerale, Caffé

*Vogliate gentilmente scegliere un menu unico per tutti i partecipanti
e di comunicarci la vostra scelta almeno 8 giorni prima della data di arrivo.
L'hotel si riserva il diritto di effettuare eventuali cambiamenti per servizi equivalenti*



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET SEMINARIO

*Incluso al pacchetto o 35 € TTC
/persona
A partire da 30 persone*

Buffet di Antipasti

Vellutata del Momento o Zuppa Giapponese
Assortimento di Salumi (Mortadella , Rosette, Prosciutto de Pays)
Insalata del Mercato (Fagiolini, Zucca Cucinata al Timo, Insalata, Uova, Pomodori e Funghi)
Assortimento di Crudità
Insalata Bulgara alle Piccole Spezie

Primi piatti (2 a scelta)

Merluzzo Aglio e Olio di Oliva, Insalata Verde
Stufato del Mare, Verdure al Vapore
Stufato d'Agnello Provenzale alle Olive, Stufato alla Menta Selvatica
Bocconcini di Pollo al Curry, Riso Pilaf

Piatto di formaggio – 8.00 € / a persona in supplemento

Buffet di Dessert

Crème Brûlée alla Normanna
Formaggio Bianco Montagnard (Miele e Noci)
Marquise al Cioccolato, Crema Inglese alla Menta
Tarte tatin
Isola Galleggiante ai Frutti della Passione

Bevande comprese : ¼ Vin di selezione, ½ Acqua minerale, Caffé

L'hotel si riserva il diritto di effettuare eventuali cambiamenti per servizi equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL PRANZO O CENA

*Incluso al pacchetto o
35 € TTC/persona
A partire da 20 persone*

Pezzo di ogni tipo a persona, ossia 15 pezzi a persona

Pezzi salati

Mini Cannelloni di Salmone Affumicato versione Maki, alla Ricotta
Rotolo di Prosciutto de Pays Farcito alla Tapenade
Mezze Sfere di Crosta di Capra al Miele, Pinoli di Pino
Caroline del Foie Gras al Cointreau
Wrap di Pollo, Formaggio alle Erbette, Julienne Croccante alle Spezie Thai
Verrine di Tartare di Orata ai Sapori dell' Asia

Piccoli piatti caldi

Assortimento di Panini
Tortillas di Pollo all'Indiana
Tataki di Tonno, Sesamo, Agrumi, Guacamole e Cipolle Fritte

Piccoli piatti dolci

Mini Sablé Bretonne, Mousse Limone Verde Combava
Chibouste ai Lamponi
Zuppa di Agrumi alla Verbena
Smoothie Litchi, Ananas, Soho, su un fondo di Panna cotta
Tiramisù Cannella Burro Salato
Confit di Fragole al Balsamico e Basilico

Bevande comprese : ¼ Vin di selezione, ½ Acqua minerale, Caffé

L'hotel si riserva il diritto di effettuare eventuali cambiamenti per servizi equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL PRANZO O CENA

25 € TTC /persona
A partire da 20 persone

1 Pezzo di ogni tipo a persona, ossia 10 pezzi a persona

Pezzi salati

Blinis di Salmone Affumicato, Uova di Lump, Crema Estragon Finger de
Mousse di Fegato, Uova di Quaglia, croccante alla Nocciola
Tartare di Anatra in Vetro e Perla Nera (Palla di Foie Gras, Polvere di Funghi neri)

Piccoli piatti caldi

Mini Croque Monsieur
Mini Panini al Tonno

Piccoli piatti dolci

Mini Morbidine Cioccolato
Mini Flan ai Frutti
Crumble alle Mele Verdi
Insalata di Frutta al Limoncello
Guimauve Grigliati alla Vaniglia

Bevande comprese : ½ Acqua minerale, Caffé

¼ Vin di Selezione : 5 € TTC / persona

L'hotel si riserva il diritto di effettuare eventuali cambiamenti per servizi equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU DI GALA

A partire da 8 persone

MENU LOUVRE

45 € TTC / PERSONA

Antipasti

Carpaccio de Saint Jacques alla Vaniglia Bourbon e
Piccoli Aromi

o

Ravioli di Lumache del Dauphiné

Primi Piatti

Grenadin di Vitello cotto a Bassa Temperatura,
Salsa Bourguignonne, Verdure Saltate

o

Palline di Salmone farcite alla Mousse de Gamberetti
alla Agro Dolce, Schiacciata di Patate al Salicorne

Piatto di Brie de Meaux

4.50 € / persona in supplemento

Dessert

Soufflé al Cioccolato Valrhona

o

Zuppa di Fragole Ghiacciata, Crema Panna Magra e
piccola mattonella a merletto

MENU TROCADERO

60 € TTC / PERSONA

Antipasti

Palloncino di Spugnole all' Armagnac

o

Soufflé di Noci di Saint Jacques ai Funghi

Primi Piatti

Cannone di Agnello Farcito alle Olive Nere e
Duxelle, Succo di Salvia, Donuts de Funghi alle
Nocciole e Mele « Pont Neuf »

o

Filetto di Spigola in Crosta di Erbe e di Rosmarino,
Burro Rosso, Royale di Zucca e Piccole Fave
Ghiacciate

Piatto di Brie de Meaux

4.50 € / persona in supplemento

Dessert

Maki d'Ananas Marinati all Cannella, Riso Vanilia,
Crispi di Mang e le sue Perle del Giappone

o

Spuma di Mojito Destruutturata, Sorbetto Limone
Caviale

Bevande comprese : ½ Acqua minerale, Caffé

Forfait di Vini DOC : Château Beauséjour Montagne St Émilion 2010, Chablis AOP Domaine Gautheron
2013

¼ Vino a 8 € TTC / persona

½ Vino a 12 € TTC / persona



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

FORMULE APERITIVO



Vino Bianco Kir o Succo di frutta	4.6 € / persona
Punch o Succo di Frutta	6.5 € / persona
Sangria o Succo di Frutta	6.5 € / persona
Champagne o Succo di Frutta	8.5 € / persona



PACCHETTI APERITIVO

FORMULA	1ORA (prezzo / persona)	2ORE (prezzo / persona)
SOFT	8€	12€
APERITIVO + SOFT	15€	22€
APERITIVO + SOFT+ ALCOLICO	29€	45€
APERITIVO + CHAMPAGNE BRUT + SOFT	35€	50€
ALCOLICO + SOFT	30€	45€
APERITIVO + CHAMPAGNE BRUT + SOFT	30€	45€
CHAMPAGNE ROSE + SOFT	40€	70 €
CHAMPAGNE PRESTIGE + SOFT	55 €	70 €
CHAMPAGNE + ALCOLICO + SOFT	60 €	€ 80

Dopo le 2 ore possiamo proporvi di pagare a bottiglia aperta :

SOFT

Coca cola, Coca Cola Light, Coca Cola zero, Succo di frutta, Acqua minerale 10 € / Bottiglia

APERITIVO

Martini bianco/rosso, Porto, Campari, Muscat, Suze, Pastis 35 € / Bottiglia

ALCOLICI

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum 80 € / Bottiglia

CHAMPAGNE BRUT

70 € / Bottiglia

CHAMPAGNE ROSE

72 € / Bottiglia

CHAMPAGNE PRESTIGE

secondo la scelta

ACCOMPAGNAMENTI APERITIVO

Assortimento di salatini (chips della casa, olive...)	incluso
Assortimento di 5 canapé	7.50€/persona
Assortimento di 8 canapé	10.40€/persona
Canapé a scelta	1.80€/pezzo

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