



Hôtel l'Elysée

Val d'Europe

RISTORANTE



LE GEORGE

— STEAK HOUSE —

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, 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.



LE DIPLOMATE

— CAFE & BAR —

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

MENÙ EIFFEL

Incluso nel forfait oppure 35 €/persona
A partire da 8 persone

Antipasti

Carpaccio di manzo
Insalata di salmone affumicato
Verdure grigliate
Insalata di capesante marinate
Insalata César

"Piatto del giorno" - Pesce o Carne a seconda di ciò che preferite

Vedere i piatti del giorno

Brie di Meaux stagionato presso Ganot (77) – supplemento di 4,50 €/persona

Dessert

Tortino morbido al cioccolato, con crema inglese
Torta ai frutti di stagione
Panna cotta ai frutti rossi
Tiramisù
Macedonia di frutta fresca
Caffè Goloso

Bevande comprese: ¼ Vino selezionato, Acqua microfiltrata liscia e gasata, Caffè

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

I PIATTI DEL GIORNO 2016

PROGRAMMA DEI PIATTI DEL GIORNO 2016						
GIORNI	CARNE	PESCE	SETTIMANA	SETTIMANA	SETTIMANA	SETTIMANA
Lunedì	Arrosto di maiale gruviera	Orata alla matelote	36	41	46	51
Martedì	Sottocoste di vitello brasato	Rana pescatrice in umido				
Mercoledì	Pollo all'indiana	Salmone al cartoccio				
Giovedì	Guanciale di manzo umido	Merluzzo brasato al finocchio				
Venerdì	Confit di cosce di anatra	Orata al pomodoro				
Lunedì	Sauté di maiale con curry	Salmone in camicia, Julienne di verdure	37	42	47	52
Martedì	Blanquette di vitello	Rana pescatrice con salsa olandese				
Mercoledì	Tajine di pollo con melanzane	Orata con salsa Duglere				
Giovedì	Manzo alla stroganoff	Brandade di merluzzo				
Venerdì	Anatra giovane con salsa all'arancia	Salmone Suchet				
Lunedì	Mignon di maiale al miele	Merluzzo al cartoccio	38	43	48	33
Martedì	Sauté di vitello alla Marengo	Orata burro alla senape				
Mercoledì	Sauté di pollo con paprica	Salmone con salsa di burro bianco anice				
Giovedì	Daube di manzo alla provenzale	Fricassee di rana pescatrice				
Venerdì	Anatra giovane al pepe verde	Blanquette di orata				
Lunedì	Maiale marinato all'asiatica	Dorso di salmone con riduzione di salsa bearnese	39	44	49	34
Martedì	Bistecca di vitello e il suo duetto di sedano	Rana pescatrice alla Ménagère				
Mercoledì	Blanquette di pollo	Merluzzo con wok di verdura				
Giovedì	Carbonade alla fiamminga	Orata con salsa bearnese				
Venerdì	Navarin di spalla di agnello	Tagliata di salmone con salsa burro bianco				
Lunedì	Maiale al curry e mango	Merluzzo in camicia, quinoa risotto	40	45	50	35
Martedì	Arrosto di vitello	Orata al cartoccio				
Mercoledì	Pollo arrosto, risotto parmigiano	Salmone in camicia				
Giovedì	Manzo bourgognona	Rana pescatrice, succo di aioli				
Venerdì	Stinco di agnello con miele di timo	Filetto di orata ai sentori di sottobosco				

Per gli eventi del fine di settimana, selezione del venerdì per i pasti del sabato e del lunedì successivo per la domenica.



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET ESTIVO

Incluso nel forfait oppure 35 €/persona
(Tasse Incluse)

Buffet antipasti

Mozzarella e pomodori
Insalata niçoise
Farandola di insalate (Insalata verde, carote, cetriolo, ravanelli)
Taboulé
Insalata di farfalle la salmone affumicato
Verdure grigliate
Melone e prosciutto
Acciughe marinate
Insalata di lenticchie

Portate principali

Bocconcini di pollo all'indiana
Bistecca di merluzzo
Ratatouille (misto di verdure stufate)
Verdure di un tempo
Pomodori provenzali

Vassoio di formaggi – supplemento di 8,00 €/persona

Buffet di Dessert

Insalata di frutta fresca
Tiramisù
Verrine al caffè con croccante di nocciole
Torta alle albicocche
Mousse al cioccolato

Bevande comprese: ¼ Vino selezionato, ½ Acqua minerale, Caffè

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET INVERNALE

Incluso nel forfait oppure 35 €/persona
(Tasse Incluse)

Buffet antipasti

Salmone affumicato

Misto di affettati

(Terrina di campagna, rosette, prosciutto)

Insalata di patate alle erbe

Insalata di pasta al tonno e olive nere

Farandola di insalate

(Insalata verde, pomodori, carote grattugiate, barbabietole, cetrioli, sedano tagliato a fiammifero)

Sfoglia al formaggio

Vellutata di verdure

Portate principali

Pollo alla Basca

Fricassee di coda di rospo

Bocconcini di manzo, salsa Stroganoff

Patate noisette

Verdure saltate

Vassoio di formaggi – supplemento di 8,00 €/persona

Buffet di Dessert

Charlotte ai frutti rossi

Torta di mele

Dolce al cioccolato

Formaggio bianco

Cesta di frutta

Bevande comprese: ¼ Vino selezionato, ½ Acqua minerale, Caffè

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL MATTUTINO O SERALE

Incluso nel forfait oppure 35 €/persona (Tasse Incluse)
A partire da 20 persone

Salati

Tramezzini fatti in casa
Gamberetti Torpedo
Varietà di tramezzini (pane svedese)
Mini panini farciti
Verrine al salmone

Caldi

Mini pizze
Mini quiche
Prugne al lardo
Sfoglia alla salsiccia

Dolci

Dolce al cioccolato
Panna cotta ai frutti
Assortimento di piccoli pasticcini
Verrine di macedonia di frutta fresca

Bevande comprese: ¼ Vino selezionato, ½ Acqua minerale, Caffè

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL MATTUTINO O SERALE

20 €/persona (Tasse incluse)
A partire da 20 persone

1 Pezzo di ogni cosa a persona, ovvero 10 pezzi a persona

Salati

Toast di salmone
Varietà di tramezzini (pane svedese)
Verrine di guacamole e pomodoro

Caldi

Mini pizze
Mini quiche
Prugne al lardo
Mini toast al formaggio

Dolci

Dolce al cioccolato
Torta di mele
Assortimento di piccoli pasticcini
Verrine di macedonia di frutta fresca

Bevande comprese: ½ Acqua minerale, Caffè

¼ Vino selezionato: 5 €/persona

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENÙ DI GALA

A partire da 8 persone

MENÙ LOUVRE

45 €/PERSONA (TASSE INCLUSE)

Antipasti

Insalata di Capesante
Foie gras alla griglia, brunoise di mele
Tartare di Salmone all'Olio d'Oлива e Limone Verde
Carpaccio di Manzo, piccola Insalata di Aceto
Balsamico e Scaglie di Parmigiano

Portate principali

Petto d'Anatra al Riso Rosso e Salsa della Passione
(Ordine almeno 10 giorni prima)
Bistecca di Vitello e Salsa alle spugnole
Filetto di Manzo alla Madera
Zuppa di Pesce e verdure, Salsa ai Crostacei

Piatto di Brie di Meaux

supplemento di 4,50 €/persona

Dessert

Tiramisù alla fragola
Soufflé freddo al Grand Marnier
Tortino al Cioccolato con cuore fondente
Babà al Rum

MENÙ TROCADERO

55 €/PERSONA (TASSE INCLUSE)

Antipasti

Terrina di Foie Gras con Toast
Tartare di Avocado e Capesante
Cappuccino di Barbabietole
Tatin de Foie Gras e Mele Caramellate

Portate principali

Costata di Agnello Arrosto alla francese
Torta di coda di rospo e Pomodori sottolio,
Salsa al burro bianco
Medaglione alla Rossini
Bistecca di Manzo, Petto d'Anatra affumicato e
verdure, Salsa all'aceto balsamico

Piatto di Brie di Meaux

supplemento di 4,50 €/persona

Dessert

Geode al Cioccolato
Notte Bianca, crema al Caffè
Zabaione di frutta fresca
Torrone freddo

Bevande comprese: ½ Acqua minerale, Caffè

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

¼ Vin a 8 €/persona (Tasse incluse)

¼ Vin a 12 €/persona (Tasse incluse)

Vi preghiamo gentilmente di scegliere un antipasto e un dessert unico per tutti i partecipanti e la vostra preferenza di pesce o di carne per la portata e vi preghiamo gentilmente di comunicarci la vostra selezione almeno 8 giorni prima della data di arrivo.

L'hotel si riserva il diritto di effettuare qualsiasi modifica per prestazioni equivalenti



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