



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

RESTAURATION



LE GEORGE
STEAK HOUSE

Notre restaurant situé place d'Ariane au cœur du Val d'Europe, vous accueille dans une ambiance moderne et chaleureuse. Doté d'un magnifique jardin d'intérieur et d'une terrasse chauffée, il invite au voyage gourmand dans un cadre charmant.

Pour vos déjeuners et dîners, notre Chef, vous propose une sélection de plats au gré des saisons. Vous apprécierez le label « Fait Maison ». Notre carte est en effet préparée sur place à base de produits frais.

OUVERTURE

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et tous les jours de 19h00-23h00.

Petit déjeuner buffet américain servi tous les jours de 6h30 à 10h en semaine et de 7h00 à 11h00 les week-ends et jours fériés.

Samedi et dimanche midi – pour les groupes uniquement sur réservation.



LE DIPLOMATE
CAFÉ & BAR

Notre équipe se fera un plaisir de vous recevoir pour un moment de détente et de convivialité. Vous disposerez d'une sélection de boissons complète que vous pourrez agrémenter d'un en-cas ou repas léger, à déguster en terrasse ou confortablement installé à l'intérieur.

Partagez des moments inoubliables entre collègues lors des manifestations sportives diffusées sur notre écran géant.

OUVERTURE :

Du lundi au vendredi de 08H à minuit

Du samedi au dimanche de 10h à minuit



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU EIFFEL

**Inclus aux forfaits Journée d'Etude ou
Résidentiel
ou 35 € / personne**

Entrées

*Carpaccio de bœuf
Salade de saumon fumé
Assiette de légumes grillés
Salade César*

« Plats du jour » - Poisson ou Viande selon votre préférence

Voir planning des plats du jour

Assiette de Brie de Meaux fermier AOP – 4.50 € / personne en supplément

Desserts

*Moelleux au chocolat, crème Anglaise
Tarte fine aux fruits de saison
Panna cotta aux fruits rouges
Tiramisu
Salade de Fruits Frais
Café Gourmand*

Boissons comprises : ¼ Vin sélection, Eau Micro Filtrée plat et gazeuse, Café

*Nous vous remercions de choisir une entrée, un plat et un dessert uniques pour l'ensemble des participants et de nous
communiquer votre sélection
minimum 8 jours avant la date d'arrivée.*

L'hôtel se réserve le droit d'effectuer toute modification pour des prestations équivalentes



PLANNING DES PLATS DU JOUR

2017

JOURS	VIANDE	POISSON	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE
Lundi	ROTI DE PORC GRUYERE	DAURADE EN MATELOTTE	9	14	19	24	4
Mardi	VEAU BRAISE	LOTTE MIJOTEE					
Mercredi	POULET A L'INDIENNE	PAVE DE SAUMON EN PAPILOTE					
Jeudi	JOUE DE BŒUF EN DAUBE	CABILLAUD BRAISE AU FENOUIL					
Vendredi	CUISSE DE CANARD CONFITE	DORADE A LA TOMATE					
Lundi	SAUTE DE PORC AU CURRY	SAUMON POCHE, JULIENNE DE LEGUMES	10	15	20	25	5
Mardi	BLANQUETTE DE VEAU	LOTTE SAUCE HOLLANDAISE					
Mercredi	TAJINE DE POULET AUX AUBERGINES	DORADE SAUCE DUGLERE					
Jeudi	BŒUF STROGONOFF	BRANDADE DE CABILLAUD					
Vendredi	CANETTE SAUCE A L'ORANGE	SAUMON SUCHET					
Lundi	SAUTE DE PORC AU MIEL	PAVE DE CABILLAUD EN PAPILOTE	11	16	21	26	6
Mardi	SAUTE DE VEAU MARENGO	DAURADE BEURRE DE MOUTARDE					
Mercredi	POULET AU PAPRIKA	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ANIS					
Jeudi	DAUBE DE BŒUF A LA PROVENCALE	FRICASSE DE LOTTE					
Vendredi	CANETTES AU POIVRE VERT	DAURADE EN BLANQUETTE					
Lundi	PORC MARINE ASIATIQUE	DOS DE SAUMON REDUCTION BEARNAISE	12	17	22	2	7
Mardi	STEACK DE VEAU	LOTTE A LA MENAGERE					
Mercredi	BLANQUETTE DE POULET	PAVE DE CABILLAUD					
Jeudi	CARBONADE A LA FLAMANDE	DAURADE SAUCE BEARNAISE					
Vendredi	EPAULE D'AGNEAU EN NAVARIN	PAVE DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC					
Lundi	PORC CURRY A LA MANGUE	CABILLAUD POCHE	13	18	23	3	8
Mardi	ROTI DE VEAU	DAURADE EN PAPILOTE					
Mercredi	POULET ROTI	SAUMON POCHE					
Jeudi	BŒUF BOURGIGNON	LOTTE, JUS D'AIOLI					
Vendredi	SOURI D'AGNEAU AU MIEL ET THYM	FILET DE DAURADE AUX SENTEUR DES SOUS BOIS					

Pour les événements en week-end, sélection du vendredi pour les repas du samedi et du lundi suivant pour le dimanche



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET ETE

**Inclus aux forfaits Journée d'Etude ou
Résidentiel
ou 35 € TTC / personne**

Buffet d'Entrées

Tomates mozzarella

Salade façon niçoise

Farandole de salades (Salade verte, carottes, concombre, radis, tomate)

Salade de taboulé

Salade de farfalles au saumon fumé

Légumes grillés

Melon jambon cru

Anchois marinés

Plats

Emincé de volaille à l'Indienne ou viande du jour (plat du jour)

Pavé de cabillaud ou poisson du jour (plat du jour)

Ratatouille

Gnocchis au parmesan

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Salade de fruits frais

Tiramisu

Fromage blanc

Tarte citron meringué

Opéra

Boissons comprises : ¼ Vin sélection, ½ Eau minérale, Café

*Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des participants
et de nous communiquer votre sélection minimum 8 jours avant la date d'arrivée.*

L'hôtel se réserve le droit d'effectuer toute modification pour des prestations équivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

BUFFET HIVER

**Inclus aux forfaits Journée d'Etude ou
Résidentiel**

Buffet d'Entrées

Saumon fumé

Sélection de charcuterie

(Terrine de campagne, rosette, jambon cru)

Salade de pâtes au thon et olives noires

Farandole de salades

(Salade verte, tomates, carottes râpées, betteraves, concombre, céleri rémoulade)

Feuilleté à la saucisse

Velouté ou soupe du moment

Plats

Poulet Basquaise ou viande du jour (plat du jour)

Fricassée de saumon ou poisson du jour (plat du jour)

Pommes noisettes

Petits légumes sautés

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Fraisier

Tarte aux pommes

Gâteau au chocolat

Yaourt aux fruits ou nature

Corbeille de fruits

Boissons comprises : ¼ Vin sélection, ½ Eau minérale, Café

L'hôtel se réserve le droit d'effectuer toute modification pour des prestations équivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Inclus aux forfaits Journée d'Etude ou Résidentiel
ou 35 € TTC / personne

Pièces salées

Minis Sandwiches

Crevettes Torpédo

Pain surprise (pain suédois)

Mini navettes garnies

Assortiment de petites pièces

Billes dorées de foie gras

Pièces chaudes

Mini pizzas

Mini croque monsieur

Pruneaux au lard

Feuilletés à la saucisse

Aumônière de fromage

Pièces sucrées

Macarrons

Panna cotta aux fruits

Assortiment de petits fours

Verrines de salade de fruits frais

Boissons comprises : ¼ Vin sélection, ½ Eau minérale, Café

L'hôtel se réserve le droit d'effectuer toute modification pour des prestations équivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

20 € TTC / personne
A partir de 20 personnes

1 Pièce de chaque par personne, soit 11 pièces par personne

Pièces salées

Assortiment de petites pièces

Pain surprise (pain suédois)

Guacamole et chips tortillas

Pièces chaudes

Mini pizzas

Feuilleté à la saucisse

Pruneaux au lard

Mini croque-monsieur

Pièces sucrées

Mini moelleux

Mini panacotta

Assortiment de petits fours

Verrines de salade de fruits frais

Boissons comprises : ½ Eau minérale, Café

¼ Vin de Sélection : 6 € TTC / personne

L'hôtel se réserve le droit d'effectuer toute modification pour des prestations équivalentes



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENUS DE GALA

A partir de 8 personnes

MENU LOUVRE

45 € TTC / PERSONNE

Entrées

Salade de petoncle
Foie gras poêlé, compoté de pommes
Tartare de Saumon à l'Huile d'Olive et Citron Vert
Carpaccio de Bœuf, petite Salade au Vinaigre
Balsamique et ses Copeaux de Parmesan

Plats

Magret au riz pilaf et son Jus à la Passion
(Commande minimum 10 jours avant)
Pavé de Veau et sa Sauce aux champignons
Filet de Bœuf au Madère
Bourride de Poisson et ses Légumes, Sauce Crustacés

(Assiette de Brie de Meaux

4.50 € / personne en supplément)

Desserts

Tiramisu
Mi-cuit au Chocolat
Fraisier

MENU TROCADERO

55 € TTC / PERSONNE

Entrées

Terrine de Foie Gras et ses Toasts
Tartare d'Avocat et poelé de petoncle
Capuccino de Betterave
Tatin de Foie Gras et ses Pommes Caramélisées

Plats

Carré d'Agneau Rôti à la Française
Tarte Fine de Lotte et ses Tomates confites,
sauce au beurre Blanc
Tournedos Façon Rossini
Pavé de Cabillaud
Magret de Canard Fumé et ses Légumes,
Jus Balsamique

Assiette de Brie de Meaux

4.50 € / personne en supplément

Desserts

Croquant-chocolat
Entremet poire caramel
Entremet pêche Melba
Carpaccio d'ananas

Boissons comprises : ½ Eau minérale, Café

Forfait Vin AOC : Selon le choix du sommelier

¼ Vin à 8 € TTC / personne

½ Vin à 12 € TTC / personne



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

NOS FORMULES APERITIVES AU VERRE



Kir Vin Blanc ou Jus de Fruits
Punch ou Jus de Fruits
Sangria ou Jus de Fruits
Champagne ou Jus de Fruits

4.6 € / pers
6.5 € / pers
6.5 € / pers
8.5 € / pers



NOS FORFAITS APERITIFS

FORMULE	1H (prix / pers.)	2H (prix / pers.)
SOFT	8 €	12 €
APERITIF + SOFT	15 €	22 €
APERITIF + SOFT + ALCOOL	29 €	45 €
APERITIF + CHAMPAGNE BRUT + SOFT	35 €	50 €
ALCOOLS + SOFT	30 €	45 €
CHAMPAGNE BRUT + SOFT	30 €	45 €
CHAMPAGNE ROSE + SOFT	40 €	70 €
CHAMPAGNE PRESTIGE + SOFT	55 €	70 €
CHAMPAGNE + ALCOOLS + SOFT	60 €	80 €

Au-delà de 2 heures, nous pouvons vous proposer de facturer à la bouteille ouverte :

SOFT

Paris Cola, Paris Cola Zero, Jus de Fruits, Eau minérale

10 € / Bouteille

APERITIF

Martini blanc/rouge, Porto, Campari, Muscat, Suze, Pastis

35 € / Bouteille

ALCOOL

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum

80 € / Bouteille

CHAMPAGNE BRUT

70 € / Bouteille

CHAMPAGNE ROSE

72 € / Bouteille

CHAMPAGNE PRESTIGE

selon choix

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Assortiments de salés (chips maison, olives...)

inclus

Assortiment de 5 canapés

7.50€/pers.

Assortiment de 8 canapés

10.40€/pers.

Canapé au choix

1.80€/pièce

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