



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

RESTAURATION



RESTAURANT

Notre restaurant situé place d'Ariane au cœur du Val d'Europe, vous accueille dans une ambiance moderne, reprenant le concept des brasseries Parisiennes. Doté d'un magnifique jardin d'intérieur et d'illustrations des plus beaux quartiers de la capitale, il invite au voyage gourmand dans un cadre charmant.

Pour vos déjeuners et dîners, notre Chef, Alexandre CHAUSTIER, 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 7h00 à 10h00 et jusqu'à 11h30 les week-ends et jours fériés.

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

BAR L'ETOILE

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

Tous les jours de 10h00 à minuit



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU SEMINAIRE

Inclus au forfait ou 35 € / personne
A partir de 8 personnes

Entrées

Cassolette de Pétoncles Safranées en Croûte de Feuilletage
Espuma de Foie Gras, Finger de Pain d'Epices
Velouté de Pomme de Terre, Œuf Poché et Huile de Truffes
Gravelax de Saumon au Gingembre, Citronnelle, Basilic, Pommes Vapeur
Croustillant de Crabe, Avocat, Pamplemousse, Réduction Balsamique
Bavarois de Tomates au Pesto, Petits Arômes, Chips de Jambon de Pays
Crumble d'Aubergines à la Ricotta, Petit Mesclun

Plats

Ballottine de Saumon Farcie aux Pousses d'Épinards, Mousse de Crevettes, Sauce Aigre doux, Riz Vénéré
Suprême de Volaille aux Champignons, Jus de Thym, Ecrasée de Pomme de Terre à la Salicorne
Magret de Canard au Miel d'Acacia, Mousseline de Navet Boule d'Or, Pomme Caramélisée
Onglet de bœuf à l'Echalote Confite, Pomme Pont Neuf, Jus Romarin
Emincé de Bœuf Thaï
Daurade en Duplicata, Fondue de Poireaux, Sauce Espelette

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

Desserts

Tiramisu Caramel Beurre Salé
Tarte Fine aux Pommes Glace Vanille
Panna cotta Litchi Passion
Carpaccio Ananas au Citron Caviar, Boule de glace Coco
Moelleux Cœur Coulant Framboise
Salade de Fraises à la Citronnade

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 – 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

BUFFET SEMINAIRE

Inclus au forfait ou 35 € TTC / personne
A partir de 30 personnes

Buffet d'Entrées

Millefeuille de Tomates Mozzarella
Carpaccio de Melon, Julienne de Jambon de Pays, Vinaigrette aux Agrumes
Panier de Légumes Croquants et Anchoïade
Assortiment de Crudités revisité (Carottes, Radis noir, Céleris...)
Salade Grecque à la Féta et Olives Noires
Fusili au Pesto, Mozzarella, Parmesan
Salade de Choux Thaï
Anti-Pasti Grillé, Basilic, Huile d'Olive Vierge

Plats (2 au choix)

Sauté de Bœuf Thaï, Nouilles Sautées aux Légumes
Picatta de Veau Roulé au Jambon de Pays, Mozzarella Sauce Napolitaine
Bouchon de Saumon à l'Aigre Doux, Julienne de Légumes Croquant
Roulé de filet de Julienne Sauce Dieppoise

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Minestrone de Fruits à la Citronnelle et au Basilic
Soupe de Fraises Glacées à la Limonade
Pana cotta Marra des Bois
Soupe de Chocolat Jivara, Quenelle Glacée aux Amandes et Fruits Mendiants
Tarte Fine Abricots Romarin, Crème Chibouste à la Vanille

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 – 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

BUFFET SEMINAIRE

*Inclus au forfait ou 35 € TTC / personne
A partir de 30 personnes*

Buffet d'Entrées

Velouté du Moment ou Soupe Japonaise

Assortiment de Charcuteries (Mortadelle , Rosette, Jambon de Pays)

Salade du Marché (Haricots Verts, Potimarron Rôti au Thym, Salade, Œufs, Tomates et Champignons)

Assortiment de Crudités

Salade de Boulgour aux Petits Arômes

Plats (2 au choix)

Brandade de Morue à l'Ail et Huile d'Olive, Salade Verte

Pot au Feu de la Mer, Légumes Vapeur

Navarin d'Agneau Provençal aux Olives, Petits Pois à la Menthe Sauvage

Emincé de poulet au Curry, Riz Pilaf

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Crème Brûlée à la Normandie

Fromage Blanc Montagnard (Miel et Noix)

Marquise au Chocolat, Crème Anglaise à la Menthe

Tarte tatin

Ile Flottante Passion

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 au forfait ou 35 € TTC / personne
A partir de 20 personnes

1 Pièce de chaque sorte par personne, soit 15 pièces par personne

Pièces salées

Mini Cannelloni de Saumon Fumé version Maki, à la Ricotta
Rolls de Jambon de Pays Farcis à la Tapenade
Demi Sphère de Croustillant de Chèvre au Miel, Pignons de Pin
Caroline de Foie Gras au Cointreau
Wrap de Poulet, Fromage aux Fines Herbes, Julienne Croquante aux Epices Thaï
Verrine de Tartare de Daurade aux Saveurs d'Asie

Pièces chaudes

Assortiment de Club Sandwichs
Tortillas de Poulet à l'Indienne
Tataki de Thon, Sésame, Agrumes, sur Finger de Guacamole et Oignons Frits

Pièces sucrées

Mini Sablé Breton, Mousse Citron Vert Combava
Chibouste Framboise
Soupe d'Agrumes à la Verveine
Smoothie Litchi, Ananas, Soho, sur fond de Panna cotta
Tiramisu Cannelle Beurre Salé
Confit de Fraises au Balsamique et Basilic

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

25 € TTC / personne
A partir de 20 personnes

1 Pièce de chaque par personne, soit 10 pièces par personne

Pièces salées

Blinis de Saumon Fumé, Œuf de Lump, Crème d'Estragon

Finger de Mousse de Foie, Œuf de Caille, croustillant Noisette

Tartare de Canard en Verrine et sa Perle Noire (Bille de Foie Gras, Poudre de Champignons noirs)

Pièces chaudes

Mini Croque Monsieur

Mini Club Sandwich au Thon

Pièces sucrées

Mini Moelleux Chocolat

Mini Flan aux Fruits

Crumble aux Pommes Vertes

Salade de Fruits au Limoncello

Guimauve Grillée à la Vanille

Boissons comprises : ½ Eau minérale, Café

¼ Vin de Sélection : 5 € 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

Carpaccio de Saint Jacques à la Vanille Bourbon et ses
Petits Arômes
ou
Raviole d'Escargots du Dauphiné

Plats

Grenadin de Veau cuit à Basse Température,
Sauce Bourguignonne, Légumes Tournés
ou
Ballottine de Saumon farcie à la Mousse de Crevettes
à l'Aigre Doux, Ecrasée de Pommes de Terre à la
Salicorne

Assiette de Brie de Meaux

4.50 € / personne en supplément

Desserts

Soufflé au Chocolat Valrhona
ou
Soupe de Fraises Glacées, Crème Fouettée Allégée et
sa petite Tuile Dentelle

MENU TROCADERO

60 € TTC / PERSONNE

Entrées

Montgolfière de Morilles à l'Armagnac
ou
Soufflé de Noix de Saint Jacques aux Champignons

Plats

Canon d'Agneau Farci aux Olives Noires et à la
Duxelle, Jus à la Sauge, Donuts de Champignons aux
Noisettes et Pommes « Pont Neuf »
ou
Filet de Bar en Croûte d'Herbes et de Romarin, Beurre
Rouge, Royale de Potimarron et Petites Fèves Glacées

Assiette de Brie de Meaux

4.50 € / personne en supplément

Desserts

Maki d'Ananas Mariné à la Cannelle, Riz Vanille, Crispi
de Mangue et ses Perles du Japon
ou
Espuma de Mojito Déstructuré, Sorbet Citron Caviar
en Porc-épic

Boissons comprises : ½ Eau minérale, Café

Forfait Vin AOC : Château Beauséjour Montagne St Émilion 2010, Chablis AOP Domaine Gautheron 2013

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	4.6 € / pers
Punch ou Jus de Fruits	6.5 € / pers
Sangria ou Jus de Fruits	6.5 € / pers
Champagne ou Jus de Fruits	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

Coca cola, Coca Cola Light, Coca Cola zéro, 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