



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 7h00 à 10h00 et jusqu'à 11h30 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 :

Tous les jours de 10h00 à minuit

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

MENU EIFFEL

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

Entrées

Carpaccio de bœuf
Salade de saumon fumé
Assiette de légumes grillés
Salade de noix de pétoncles marinées
Salade César

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

Voir planning des plats du jour

Assiette de Brie de Meaux affiné de chez Ganot (77) – 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 et un dessert unique pour l'ensemble des participants, ainsi que votre préférence poisson ou viande pour le plat, 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

PLANNING DES PLATS DU JOUR

2016

PLANNING DES PLATS DU JOUR 2016								
JOURS	VIANDE	POISSON	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE	SEMAINE
Lundi	Rôti de Porc Gruyère	Daurade en Matelotte						
Mardi	Tendron de Veau Braisé	Lotte Mijotée						
Mercredi	Poulet à l'Indienne	Pavé de Saumon en Papillote	36	41	46	51	31	
Jeudi	Joue de Bœuf en Sauce	Cabillaud braisé au Fenouil						
Vendredi	Cuisse de Canard Confite	Dorade à la Tomate						
Lundi	Sauté de Porc au Curry	Saumon Poché, Julienne de Légumes						
Mardi	Blanquette de Veau	Lotte Sauce Hollandaise						
Mercredi	Tajine de Poulet aux Aubergines	Dorade Sauce Duglere	37	42	47	52	32	
Jeudi	Bœuf Stroganoff	Brandade de Cabillaud						
Vendredi	Canette Sauce à l'Orange	Saumon Suchet						
Lundi	Mignon de Porc au Miel	Pavé de Cabillaud en Papillote						
Mardi	Sauté de Veau Marengo	Daurade Beurre de Moutarde						
Mercredi	Poulet Sauté au Paprika	Saumon Sauce Beurre Blanc Anis	38	43	48		33	
Jeudi	Daube de Bœuf à la Provençale	Fricassé de Lotte						
Vendredi	Canettes aux Poivre Vert	Daurade en Blanquette						
Lundi	Porc Mariné Asiatique	Dos de Saumon Réduction Béarnaise						
Mardi	Steack de Veau et son Duo de Celery	Lotte à la Ménagère						
Mercredi	Blanquette de Poulet	Pavé de Cabillaud Wok de Légumes	39	44	49		34	
Jeudi	Carbonade Flamande	Daurade Sauce Béarnaise						
Vendredi	Epaule d'Agneau en Navarin	Pavé de Saumon Sauce Beurre Blanc						
Lundi	Porc Curry à la Mangue	Cabillaud Poché, Quinoa Risotto						
Mardi	Rôti de Veau	Daurade en Papillote						
Mercredi	Poulet Rôti, Risotto Parmesan	Saumon Poché	40	45	50		35	
Jeudi	Bœuf Bourguignon	Lotte, Jus d'Aioli						
Vendredi	Souris d'Agneau au Miel de Thym	Filet de Daurade aux Senteurs 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 – 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 ETE

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

Buffet d'Entrées

Tomates mozzarella
Salade niçoise
Farandole de salades (Salade verte, carottes, concombre, radis)
Taboulé
Salade de farfalles au saumon fumé
Légumes grillés
Melon jambon cru
Anchois marinés
Salade de lentilles

Plats

Emincé de volaille à l'Indienne
Pavé de cabillaud
Ratatouille
Légumes d'antan
Tomates provençales

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Salade de fruits frais
Tiramisu
Verrine au café, croquant de noisette
Tarte aux abricots
Mousse au chocolat

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 HIVER

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

Buffet d'Entrées

Saumon fumé

Sélection de charcuterie

(Terrine de campagne, rosette, jambon cru)

Salade de pommes de terre aux herbes

Salade de pâtes au thon et olives noires

Farandole de salades

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

Feuilleté au fromage

Velouté de légumes

Plats

Poulet Basquaise

Fricassée de lotte

Emincé de bœuf, sauce Stroganoff

Pommes noisettes

Petits légumes sautés

Plateau de Fromages – 8.00 € / personne en supplément

Buffet de Desserts

Charlotte aux fruits rouges

Tarte aux pommes

Gâteau au chocolat

Fromage blanc

Corbeille de fruit

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 – 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

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

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

Pièces salées

Club Sandwiches maison
Crevettes Torpédo
Pain surprise (pain suédois)
Mini navettes garnies
Verrines au saumon

Pièces chaudes

Mini pizzas
Mini quiches
Pruneaux au lard
Feuilletés à la saucisse

Pièces sucrées

Gâteau au chocolat
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 10 pièces par personne

Pièces salées

Toasts de Saumon
Pain surprise (pain suédois)
Verrines de guacamole et tomate

Pièces chaudes

Mini pizzas
Mini quiches
Pruneaux au lard
Mini croque-monsieur

Pièces sucrées

Gâteau au chocolat
Tarte aux pommes
Assortiment de petits fours
Verrines de salade de fruits frais

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

Salade de Saint Jacques
Foie gras poêlé, brunoise 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 de Canard au Riz Rouge et son Jus à la Passion
(Commande minimum 10 jours avant)
Pavé de Veau et sa Sauce aux Morilles
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 a la fraise
Soufflé Glacé au Grand Marnier
Mi-cuit au Chocolat
Baba au Rhum

MENU TROCADERO

55 € TTC / PERSONNE

Entrées

Terrine de Foie Gras et ses Toasts
Tartare d'Avocat et Saint Jacques
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

Géode au Chocolat
Nuit Blanche, crème au Café
Sabayon de Fruits Frais
Nougat Glacé

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