



Hôtel l'Elysée
Val d'Europe

MENU SEMINAIRE

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 Pommes 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 d'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

BUFFET SEMINAIRE

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 revisités (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

Piccata de Veau Roulé au Jambon de Pays, Mozzarella Sauce Napolitaine

Bouchon de Saumon à l'Aigre Doux, Julienne de Légumes Croquants

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

BUFFET SEMINAIRE

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 Vapeurs

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

A partir de 20 personnes

1 Pièce de chaque par personne, soit 17 pièces par personne

Pièces salées

Assortiment de Club Sandwichs

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

Mini Bavaois

Carré de Fromage, Piment Doux et Coppa

Caroline de Foie Gras au Cointreau

Tortillas de Poulet à l'Indienne

Wrap de Poulet, Fromage aux Fines Herbes, Julienne Croquante aux Epices Thai

Verrine de Tartare de Daurade aux Saveurs d'Asie

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 : Cocktail de Fruits (1 verre), 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

A partir de 20 personnes

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

Pièces salées

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

Mini Croque Monsieur

Mini Club Sandwich Jambon Fromage

Mini Club Sandwich au Thon

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

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

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 : Cocktail de Fruits (1 verre), ½ Eau minérale, Café

¼ Vin de Sélection – 5 € TTC / personne en supplément

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
Raviole d'Escargots du Dauphiné

Plats

Grenadin de Veau cuit à Basse Température, Sauce Bourguignonne, légumes Tournés
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
Soupe de Fraises Glacées, Crème Fouettée Allégée et sa petite Tuile Dentelle

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

MENU TROCADERO

60 € TTC / PERSONNE

Entrées

Montgolfière de Morilles à l'Armagnac
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 »
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
Espuma de Mojito Déstructuré, Sorbet Citron Caviar en Porc-épic

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*