OFFRE BANQUET

HÔTEL L'ELYSÉE VAL D'EUROPE

Vous êtes plutôt ?

1 Classiques

Menu ou Buffet, votre table est dressée !

MENU 3 PLATS - PAGE 3
BUFFET CLASSIQUE - PAGE 4

2 Fins gourmets

Découvrez le menu de Gala !

PAGE 10

4 Festifs

Que la fête commence !

COCKTAIL & FINGERING
PAGE 8 à 9

Atelier Mets & Vins
PAGE 11

3 Audacieux

VOYAGE, BIEN ÊTRE OU PLAISIR GOURMAND
Nos buffets thématiques sont pour vous !

PAGE 5 à 7

Menu 3 plats

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

1 Entrée

Quinoa aux condiments, chèvre cendré
Saumon mariné aux aromates, crème citronnée
Salade de volaille, sauce Caesar

1 Plat du jour (Viande ou Poisson) + Garniture

Filet de daurade aux herbes du moment
Suprême de volaille rôti au thym et poivre mignonette
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, fricassée de légumes racines

1 Dessert

Tarte de fruits de saison
Fondant chocolat amer 70%
Carpaccio d'ananas à la menthe fraiche et sucre cassonade

Plats donnés à titre d'exemple.
Offre au choix du Chef pouvant évoluer selon les saisons et le marché.
Menu commun pour tous les participants.
Pour toute intolérance alimentaire, merci d'en informer l'hôtel au préalable.

35€ / personne *

À PARTIR DE 8 PERSONNES.

* Tarif hors forfait ou **inclus** dans le forfait Journée d'étude.

Buffet Classique

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Entrées

Assortiment de crudités
Jambon fumé, terrine de campagne au poivre, rillettes de canard, condiments
Salade Périgourdine, haricots verts, cerneaux de noix, magret fumé, gésiers
Salade de tomates anciennes & mozzarella
Salade de lentilles corail, tomates, chorizo & crevettes

Plats Chauds

Fricassée de volaille, pommes grenailles
Dos de saumon, beurre citronné et légumes de saison

Desserts

Tarte aux pommes
Panna Cotta
Moelleux au chocolat
Yaourt
Corbeille de fruits

Menu donné à titre d'exemple.
Offre au choix du Chef pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

35€ / personne *

À PARTIR DE 30 PERSONNES.

* Tarif hors forfait ou **inclus** dans le forfait Journée d'étude.

Buffet

Légèreté & Bien Être

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Entrées

Légumes à croquer, crème de canut
Saumon mariné et légumes croquants à la coriandre
Club suédois de céleri, pomme verte et volaille
Salade de courgettes, pignon de pin et menthe
Salade d'agrumes et carottes, ciboulette
Smoothie de choux kale

Plats Chauds

Suprême de volaille au citron et estragon, tagliatelles aux olives
Pavé de thon rôti, fleur de sel, légumes verts aux algues

Desserts

Fromage blanc, coulis de fruits rouges
Salade de fruits
Tarte au citron
Cake au chocolat
Entremet aux fruits exotiques

38€ / personne

+3 EUROS / PERS. EN SUPPLÉMENT JOURNÉE D'ÉTUDE
À PARTIR DE 30 PERSONNES

Offre pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Buffet

STREET FOOD

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Entrées

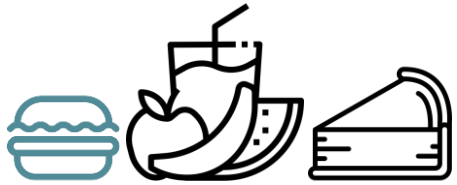
Wraps de légumes et avocat crevette
Club sandwich volaille
Soupe de légumes de saison, chaude ou froide
Cheeseburger
Nems croquants sauce aigre douce
Bagel de saumon, crème de ciboulette

Plats Chauds

BBQ ribs
Fish and chips
Wok de nouilles veggie

Desserts

Churros, sauce au choix
Cheesecake
Brochette de fruits frais
Smoothies
Corbeille de fruits



38€ / personne

+3 EUROS / PERS. EN SUPPLÉMENT JOURNÉE D'ÉTUDE
À PARTIR DE 30 PERSONNES

Offre pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Buffet

Tradition & Gourmandise

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Entrées

Pâté croûte au foie gras
Salade de pomme de terre, coriandre et écrevisses
Salade de lentilles aux aromates
Gratinée à l'oignon du George
Saumon en Bellevue
Aïoli Provençale
Tarde tiède

Plats Chauds

Veau rôti, jus corsé, pommes de terre rôties aux herbes
Raie pochée beurre de câpres, sifflets de poireaux

Desserts

Crêpes tièdes et sauce au choix
Tarte tatin, crème fouettée
Riz au lait
Ardoise de brie de Meaux
Corbeille de fruits

38€ / personne

+3 EUROS / PERS. EN SUPPLÉMENT JOURNÉE D'ÉTUDE
À PARTIR DE 30 PERSONNES

Offre pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Finger Buffet 20 pièces

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Pièces froides

Club sandwich au saumon fumé
Salade Caesar en verrine
Navette Sainte Maure de Tourraine
Ceviche de poisson aux fruits
Veau à la moutarde de Meaux
Craquant de tapenade aux herbes potagères
Pâté croûte au foie gras
Wrap végétarien & graines

Pièces chaudes

Saumon et légumes Thaï
Bouchées du George
Quinoa aux légumes & coriandre
Frites de patates douces

Desserts

Fromages à la découpe
Minestrone de fruits frais
Panna cotta coulis de fruits
Gâteau au chocolat
Mini tarte de saison
Assortiments de macarons
Fromage blanc, caramel
Crème brûlée à la vanille

45€ / personne

+10 EUROS / PERS. EN SUPPLÉMENT JOURNÉE D'ÉTUDE

Offre pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Bar Apéritif

Canapés

Canapés à la pièce :

Prix de la pièce : **2€**
Formule 2 Canapés / pax : **3,75 €**
Formule 5 Canapés / pax : **9 €**
Formule 8 Canapés / pax : **14 €**
Formule 15 canapés / pax : **23 €**

Offre au choix du Chef pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Exemples

Toast de foie gras et pain d'épices
Mini blini saumon fumé, crème aux herbes
Mini wrap végétarien aux graines de lin
Mini club volaille
Mini sandwich suédois au saumon et épices
Tartare de daurade aux agrumes et herbes fraiches
Mini quiche, Croque Monsieur, Mini Cannelé, Mini Eclair, Mini Macaron, Mini Chou et Mini tarte du moment.

Apéritifs au verre

1 verre de kir vin blanc
ou jus de fruits de notre sélection
4,60€ TTC/personne

1 verre de prosecco
ou jus de fruits de notre sélection
6,60€ TTC/ personne

1 verre de punch maison
ou jus de fruits de notre sélection
6,60€ TTC/ personne

1 coupe de champagne
ou jus de fruits de notre sélection
9,60€ TTC/ personne

Tous nos apéritifs sont servis avec un grignotage salé.

Jetons boissons

1 jeton = 1 verre

Jeton à 4€ TTC/ personne
Bières ou soft de notre sélection.

Jeton à 7€ TTC/ personne
Alcools forts, vins, bières ou soft de notre sélection.

Jeton à 9€ TTC/ personne
Champagne, alcools forts, vins, bières ou soft de notre sélection.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

HÔTEL L'ELYSÉE VAL D'EUROPE

Menu de Gala

¼ vin de notre sélection, eaux plate & pétillante et café inclus.

Entrées

Tartare de bar aux agrumes & grenade, crémeux acidulé, toast à l'huile d'olive
Avocat guacamole, légumes de saison aux aromates, écrevisses laquées
Gravelax de saumon aux herbes, tartine gourmande de tapenade & câpres
Volaille Bio & artichauts façon barigoule, légumes croquants au parfum Niçois
Foie gras de canard mi-cuit, toast de pain aux fruits secs, confiture de poires au poivre de Sichuan
Boulgour aux aromates & condiments de Meaux, effeuillé de légumes croquants aux herbes

Plats Chauds

Magret de canard, sauce acidulée aux fruits, gratin de cèleri, carottes fondantes au miel
Pavé de noix de veau au romarin & tomates, polenta aux olives, courgettes au poivre
Filet de bar, fenouil & câpres, millefeuille de légumes, bouchon de pommes de terre rôties
Pavé de saumon sauce vierge, endive fondante, riz parfumé à la citronnelle
Suprême de volaille jaune Bio à l'estragon, quinoa aux légumes de saison
Cabillaud piqué aux amandes, beurre d'algues, galet de pomme de terre, poireaux fondants

Desserts

Assiette de brie de Meaux, compotée de pommes, mesclun aux graines de courges grillées
[supplément en plus du dessert de 4,50 €]

Tarte fine aux pommes et pain d'épices, caramel beurre salé
Panna cotta coulis de fruits
Sablé citron & chocolat blanc, coulis d'agrumes, mendiants
Moelleux au chocolat, marmelade de fruits de saison au sucre de canne
Ananas rôti & amandes grillées, coulis passion, menthe fraîche
L'Opéra, crème de café torréfié & grué de cacao
Macaron framboise, coulis de fruits rouges & pistache

Menu commun à sélectionner pour tous les participants.

OPTION

Gâteau d'anniversaire

Cheesecake caramel [sans gluten] pour 14 personnes
Entremet fraise des bois
Entremet chocolat spéculos
Entremet pommes caramélisées

8€ / part à la carte

Ou + 4 EUROS / PERS. EN REMPLACEMENT DU DESSERT

53€ / personne

+18 EUROS / PERS. EN SUPPLÉMENT JOURNÉE D'ÉTUDE
À PARTIR DE 8 PERSONNES

Offre pouvant évoluer selon les saisons et le marché.

Ateliers Mets & Vins

Possibilité d'organiser un atelier culinaire

pour **20 personnes maximum.**

Sur devis et selon disponibilités

27€ / personne

HÔTEL L'ELYSÉE VAL D'EUROPE

Laura CASTO | Responsable commerciale MICE Interne | 01 64 63 33 03 | laura.casto@hotelelysee.com

Maxence CAPON | Attaché commercial MICE Interne | 01 64 63 33 89 | seminaire@hotelelysee.com

7 Cour du Danube 77700 Serris

Tel :(+33) 01 64 63 33 33

www.hotelelysee.com

Hôtel l'Elysée
Val d'Europe