MEETING
AT NOVOTEL

MENU AUTOMNE-HIVER 2017

Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons de prendre notre forfait vin rouge AOC à 6.25€HT par personne
Envie d'un apéritif ? Nous proposons le kir à 5€HT et la coupe de champagne à 7.92€HT

ENTREES

Crottin de Chèvre rôti - Endives - Granola salé de Noisettes
Pressé de Canard et Foie gras – Légumes Pot au Feu à l'ancienne
Œufs pochés – sauce Bordelaise – mélange de Champignons
Velouté de Potimarron – Châtaignes – Crème fumée
Assiette de Saumon Fumé – Mâche – Pomme verte

PLATS

Pavé de Saumon en croute de Sel - poêlée de Légumes d'Automne
Filet de Cabillaud rôti – sauce Carotte – Purée de Panais
Côte de Veau – Jus Chasseur– poêlée de Champignons
Poulet façon Colombo – Lait de Coco et Ananas – Riz aux Fruits secs
Filet de Canette à l'Orange – bâtonnets de Polenta

DESSERTS

Tarte renversée aux Poires - glace à la fève de Tonka
Coulant cœur caramel beurre salé - Crumble Cacao
Finger Citron – Crème acidulée
Salade de Fruits frais maison, sorbet Mandarine de Sicile
Café (ou Thé) Gourmand servi avec 3 éléments

C'est avec plaisir que nous pouvons aussi vous proposer un menu au rythme du marché et de la saison :
« La Surprise du Chef »

MENU COMMUN A L'ENSEMBLE DES CONVIVES - PRÉVOIR 1H15 POUR LE SERVICE 3 PLATS
Eaux minérales plate et gazeuse, café ou thé inclus

Menu à 38€HT/pers. - Vin rouge AOC en supplément : 6.25€ HT/pers.
Supplément vin grand cru facturé au prix de la carte

MEETING
AT NOVOTEL

MENU PRESTIGE 2017
AVEC SUPPLÉMENT DE 16.50€TTC/PERS. POUR LES FORFAITS

Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons de choisir un de nos grands crus au tarif de la carte
Envie d'un apéritif ? Nous proposons la coupe de champagne à 7.92€HT

ENTREES

Parmentière de Noix de Saint Jacques (3 pièces)

Foie gras de Canard en duo (mi- cuit et poêlé), Chutney et Brioche Parisienne

Tartare de Bar au Citron vert, Tuile Sésame

PLATS

Filet de Daurade royale en croute d'Olive

Pavé de Veau dans le Quasi sauce Bordelaise

Carré d'Agneau au Basilic, Jus au Romarin

DESSERTS

Macaron glacé Framboises

Chou aux 3 Agrumes

Finger Chocolat - Nougat

C'est avec plaisir que nous pouvons aussi vous proposer un menu au rythme du marché et de la saison :
« La Surprise du Chef »

MENU COMMUN À L'ENSEMBLE DES CONVIVES - PRÉVOIR 1H15 POUR LE SERVICE 3 PLATS
Eaux minérales plate et gazeuse, café ou thé inclus

Menu à 51€HT/pers. - Supplément vin grand cru facturé au prix de la carte