



Brochure Restauration

Carte Affaires

Menus spécialement dédiés aux entreprises

Une équipe à votre écoute

+33 3 44 62 33 98/94

conventions.seminaires@parcasterix.com

www.seminaire.parcasterix.fr



Carte Journée d'Etude Hôtel des Trois Hiboux

Déjeuner ou dîner 3 plats servi à l'assiette :
40 € TTC par personne (soit 36,36 € HT)

Les Entrées

Carpaccio de bœuf mariné au basilic, bouquet de jeunes pousses et copeaux de parmesan
Foie gras de canard aux épices, poire caramélisée au miel
Tartare de saumon au citron vert, crumble de tomate
Tarte fine feuilletée à la tomate mozzarella et moutarde à l'ancienne
Saumon mariné à l'aneth

Les Plats

Pavé de veau à la crème de morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Filet de bar grillé sauce citron et mini-légumes
Saint-Pierre au coulis de poivron doux, flan de courgette au piment d'Espelette
Suprême de pintade au vin de Chinon, mille-feuilles de légumes
Médallions de lotte à la crème d'échalote, risotto aux asperges vertes

Le Fromage

(en option : 5 € TTC/personne)
Assiette de fromages affinés

Les Desserts

Crèmeux au chocolat et caramel
Le Saint Honoré
Pavlova à la mangue et framboise
Blanc-manger fruits de la passion

Café

Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse
Vin rouge ou blanc – 1 bouteille pour 4 personnes (en option : 8 € TTC/personne)

*Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.
Merci de choisir une entrée, un plat et un dessert,
et de composer un menu identique pour tous les convives.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Déjeuner buffet (exemple) :

38 € TTC par personne (*soit 34,55 € HT*)

Les Entrées

(4 à 5 entrées différentes)

Bar à salades

Dés de fromage de brebis, dés de fromage de chèvre frais, émincé de poulet rôti, lardons
Tomates confites, pignons de pin, Croutons nature, Radis, oignons rissoles

Charcuterie

Terrine de sanglier aux marrons,
Jambon de Bayonne

Salades composées

Salade de haricots Soissons
Salade de Féta

Entrées chaudes

Quiche aux deux saumons et épinards
Quiche au thon et à la tomate

Produits de la mer

Crevettes roses
Terrine de truite aux amandes

Les Plats

(1 mijoté, 1 viande en sauce, 1 viande grillée, 1 poisson en sauce, 1 poisson grillé chaque jour)

Les Mijotés de viande

Mijoté de poulet citronné aux olives vertes et aux poivrons rouges
Mijoté d'agneau au miel, aux pruneaux et aux abricots

Les Viandes en sauce

Filet mignon de porc au comté et à la sauge
Moelleux de poulet aux morilles

Les pièces de viande rôties et grillées

Saucisses de sanglier
Cailles rôties

Les Poissons en sauce

Pavé de lieu jaune
Escalope de Saumon

Les poissons grillés

Escalope de saumon grillée marinée au basilic ou à l'aneth et au citron
Pavé de thon grillé à l'aneth et au citron ou au basilic

Légumes

Haricots verts échalote
Tomates gratinées au parmesan et à l'huile d'olive
Légumes grillés
Poêlée de haricots verts, champignons et pommes de terre

Les Fromages

Assortiment de fromages

Les Desserts

Bar à Madeleine

« Petit Gâteau traditionnel Lorrain en forme de coquillage »
Compotée de rhubarbe, Compotée de fraise

Assortiment de desserts

(5 à 6 chaque jour)

Tarte aux fruits selon saison (pommes, abricots, prunes, framboises, myrtilles, poire Bourdaloue, pomme et rhubarbe)
Verrine pana cotta à la framboise ou à la poire ou à l'abricot
Gâteau moelleux au citron
Salade de fruits

Café

Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse
Vin rouge ou blanc – 1 bouteille pour 4 personnes (en option : 8 €TTC/personne)

*Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Buffet sandwichs chaud et froid

(jusqu'à 80 personnes maximum)

26 € TTC par personnes (soit 23,63 € HT)

Mini bagel

Pavot fromage ail fines herbes

Sésame fromage frais saumon

Pavot jambon fromage frais moutarde miel

Sésame courgette thon tomate

Pain cuit sur sole de pierre

Jambon cuit, emmental

Thon tomate

Wrap

Thon Tomate

Poulet curry

Saumon crudités

Chaud

Velouté de potiron parfumé à l'huile de truffe

Quiches aux deux saumons et aux épinards

Croque-monsieur

Salade cups

Lentille – mesclun - oeuf poché

Fèves de soja – parmesan - tomate confite

Mesclun – pois maraicher – tomate cerise

Desserts

Madeleine bar

(Madeleines accompagnées de compotée de fraise, amandes effilées, miel, crème fouettée, sauce chocolat, copeaux de chocolat blanc et noir, confiture de lait, sirop au rhum...)

Riz au lait

Petit pot de crème au chocolat

Fruits frais

Café

Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse

Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.

Soirée dans notre restaurant
« Le Cirque »
(à partir de 100 personnes minimum)

Dîner 3 plats servi à l'assiette au restaurant « Le Cirque »

41 € TTC par personne (soit 37,27 € HT)

Entrée

Tartare de saumon et légumes grillés
Tarte fine au chèvre et pesto
Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan

Plat

Suprême de poulet fermier, sauce au Chablis, gâteau de pomme de terre et poêlée de champignons des bois
Parmentier de canard, jus au romarin
Croustillant de saumon rôti, crème de petits pois et rizotto aux champignons

Dessert

Crèmeux au chocolat et au caramel
Le Saint-Honoré

Café

Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse
Vin rouge ou blanc - 1 bouteille pour 4 personnes (en option : 8 €TTC/personne)

*Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.
Merci de choisir une entrée, un plat et un dessert,
et de composer un menu identique pour tous les convives.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Dîner de Gala au restaurant « Le Cirque »

49 € TTC par personne (soit 44,54 € HT)

Entrée

Queues d'écrevisses en salpicon d'agrumes, crémeux d'avocat et crumble de pomme de terre

Saumon fumé et bouquet d'asperges vertes, chutney de mangue

Foie gras aux épices, mesclun et petit pain aux noix

Plat

Pavé de veau aux morilles, polenta au fromage de chèvre et mini légumes

Magret de canard sauce au miel, gâteau de pomme de terre et légumes

Pavé de loup de mer aux petits légumes, sauce crème safranée

Dessert

Trilogie de douceurs :

Moelleux chocolat et compotée de fruits rouges

Soupe de fraises et son dôme de crème fouettée

Panacotta à la vanille Bourbon et pommes caramélisées

Croquant à la poire et au caramel beurre salé

Pavlova à la mangue et framboise

Café

Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse

Vin rouge ou blanc – 1 bouteille pour 4 personnes (en option : 8 €TTC/personne)

**Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.
Merci de choisir une entrée, un plat et un dessert,
et de composer un menu identique pour tous les convives.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

Cocktail Dînatoire 16 pièces :

55 € par personne (*soit 50,00 € HT*)

Cocktail composé de :

- 6 pièces salées froides
- 6 pièces salées chaudes
- 4 pièces sucrées
- Eaux minérales et café.

Inclus 2 ateliers show-culinaires en salle

(Atelier supplémentaire : 400 € TTC soit 363.63€ HT)

Au choix : foie gras poêlé ; Saint-Jacques poêlée/fondue de poireaux ; Risotto Parmesan, poireaux, tomates, pointes d'asperges, coulis de roquette & vin blanc ; Bar à huitres ; Foie gras en barbe à papa.

Petit-déjeuner & Pause-café

Petit-déjeuner & Café d'accueil

8 € TTC par personne (*soit 7.27 € HT*)

Café, thé, chocolat, jus de fruits
Mini viennoiseries
Corbeille de fruits

Pause-café

8 € TTC par personne (*soit 7.27 € HT*)

Café, thé, chocolat, jus de fruits
Mini viennoiseries le matin ou mignardises l'après-midi
Corbeille de fruits

Pause-café permanente

15 € TTC par personne pour la journée entière (*soit 13.63 € HT*)

11 € TTC par personne pour la ½ journée (*soit 10 € HT*)

Café, thé, chocolat, jus de fruits
Mini viennoiseries le matin et mignardises l'après-midi
Corbeille de fruits

Formules boissons & apéritifs

Cocktail apéritif :

10 € TTC par personne *(soit 8,79 € HT)*

Comprenant un kir vin blanc et 4 pièces salées.

Cet apéritif sera servi à l'extérieur, sous notre verrière si le temps le permet.

Kir vin blanc seul : **4 € TTC** *(soit 3,34 € HT)*

Cocktail apéritif Champagne:

16 € TTC par personne *(soit 13,79 € HT)*

Comprenant une coupe de champagne et 4 pièces salées.

Cet apéritif sera servi à l'extérieur, sous notre verrière si le temps le permet.

Coupe de champagne seule : **10 € TTC** *(soit 8,34 € HT)*

Options bar :

✓ **Bar Gaulois :**

14 € TTC par personne et par heure *(soit 11,67 € HT)*

Comprenant bière, softs, et vin

✓ **Bar romain :**

18 € TTC par personne et par heure *(soit 15 € HT)*

Comprenant bière, softs, vin, alcools forts à volonté pendant 1 heure.

✓ **Tickets boissons :**

4 € TTC par ticket *(soit 3,33 € HT)*

Un ticket offre la possibilité de choisir une consommation soft, bière ou vin.

Deux tickets sont nécessaires pour une consommation alcool fort *(hors champagne et cocktail)*.

✓ **Tarifcation à la bouteille:**

45 € TTC par bouteille de champagne *(soit 37,50 € HT)*

90 € TTC par bouteille d'alcool fort, softs inclus *(soit 75,00 € HT)*

✓ **Droit de bouchon :**

10 € TTC par bouteille de 75cl *(soit 8,34 € HT)*

Droit de bouchon s'appliquant pour chaque bouteille de 75 cl consommées durant la soirée. Quantité à définir en amont et à valider par nos soins.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.