



**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](mailto:conventions.seminaires@parcasterix.com)

[www.seminaire.parcasterix.fr](http://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

1/2 eau minérale plate + 1/4 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.*