



AUTOMNE / HIVER

HYATT REGENCY PARIS ÉTOILE

3 Place du général Koenig, 75017 PARIS

+33 (0) 1 40 68 12 34

parhr-rfp@hyatt.com

parisetoile.regency.hyatt.fr



PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

Petit Déjeuner Continental

20 €

Jus d'orange, pomme
Café, coffret de thés
Assortiment de mini viennoiseries
Baguette parisienne
Beurre, confitures et miel
Coupe de fruits
Yaourt nature

Petit Déjeuner Buffet Complet

25 €

Jus d'orange, pamplemousse, pomme
Café, coffret de thés
Assortiment de mini viennoiseries
Sélection de pains
Céréales
Fromage blanc et yaourts
Bircher muesli
Fruits frais coupés, entiers et fruits secs
Panier de légumes
Charcuteries et fromages
Œufs brouillés, bacon
Pommes röstis

Petit Déjeuner Express

8 €

Café, coffret de thés
Croissants

Petit Déjeuner Healthy

23 €

Jus de fruits et légumes frais
Café, coffret de thés, lait de soja
Assortiment de petits pains complets
Fromage blanc 0%
Compote de pomme 0%, coulis de fruits
Assortiment de céréales, granola, muesli
Fruits frais coupés, entiers et fruits secs
Œufs durs, tomates

Petit Déjeuner Sans Gluten

23 €

Jus d'orange, pomme verte
Café, thé
Petits pains sans gluten
Charcuteries et fromages
Œufs brouillés, bacon
Fruits frais coupés

Petit Déjeuner Asiatique

23 €

Jus d'orange, pomme
Café, coffret de thés
Assortiment de mini viennoiseries
Sélection de pains
Fruits frais coupés, entiers et fruits secs
Salade croquante de chou
Œufs brouillés, bacon
Soupe asiatique
Riz blanc
**** Sur espace privatisé
avec un minimum de 25 pax ****



PAUSE

PETIT DÉJEUNER

▶ PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PAUSE

45 minutes

Pause Boissons : 8 €

Inclus café, décaféiné, thé, lait, jus d'orange et jus de pomme, eaux minérales

Pause Matin : 11 € servi le matin

Inclus café, décaféiné, thé, lait, jus d'orange et jus de pomme, eaux minérales, viennoiseries du jour (2 pièces par personnes)

Pause du Jour : 11 € servi l'après-midi

Inclus café, décaféiné, thé, lait, jus d'orange et jus de pomme, eaux minérales, gourmandises du Chef (2 pièces par personnes)

Lundi - *Gourmet*

Smoothies de saison, financiers

Mardi - *Régionale*

Cannelés Bordelais, Kouign Aman

Mercredi – *Détente*

Corbeilles de fruits, cakes assortis

Jeudi - *Cookies « maison »*

Bonbonnières de cookies

Vendredi - *Goûter*

Milkshakes, madeleines

Samedi - *Pâtissier*

Macarons, Brochettes de Fruits

Dimanche - *Parisienne*

Brioche tressée, coulis de fruits rouge



PAUSE

PETIT DÉJEUNER

▶ PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PAUSE PERMANENTE DU JOUR

Boissons

Journée complète : 24 €

Inclus : Pause Boissons et 3 rafraichissement

Demi-Journée : 12 €

Inclus : Pause Boissons et 1 rafraichissement

Food

Journée complète : 30 €

Inclus : Pause Matin, Pause du Jour et 2 rafraichissements

Demi-Journée : 15 €

Inclus : Pause Matin ou Pause du Jour et 1 rafraichissement

***supplément soft : 5 € par pause/par personne - Coca, Coca Light, Coca Zéro autres références disponibles sur demande**

À LA CARTE

Panier Gourmand

Pâtisserie,

Biscuits,

Cakes « faits maison »

25 pièces : 65 €

45 pièces : 95 €

60 pièces : 150 €

Option Salée

Assortiment de charcuteries - 2 pièces par personne

Planche de 3 fromages - 2 pièces par personne

Finger sandwiches - 2 pièces par personne – choix de 2 Finger sandwiches du menu

25 pièces : 62 €

45 pièces : 112 €

60 pièces : 150 €



MENU DÉJEUNER / DINER

- PETIT DÉJEUNER
- PAUSE
- MENU DÉJEUNER/ DINER
- MENU DU MARCHÉ
- RÉCEPTION
- FINGER
- PLATEAUX REPAS
- LUNCH BOX
- BOISSONS
- À LA CARTE
- JOURNÉE D'ÉTUDE

CHOISIR VOTRE MENU :

Eau Minérale, Café ou Thé inclus

Formule entrée & plat ou plat & dessert	42 €
Formule entrée & plat & dessert	49 €
Extra : plateau de fromage	9 € par personne

COMPOSEZ VOTRE BUFFET :

Eau Minérale, Café ou Thé inclus

<ul style="list-style-type: none">4 entrées froides et salades2 plats chauds3 desserts	<ul style="list-style-type: none">4 entrées froides et salades, 2 entrées chaudes2 plats chauds5 fromages sélection par notre Maître Fromager5 desserts	<ul style="list-style-type: none">4 entrées froides et salades, 2 entrées chaudes dont un avec animation2 plats chauds dont un avec animation6 fromages sélection par notre Maître Fromager5 desserts dont un avec animation
46 €	49 €	68 €

* Pour tout groupe de moins de 25 personnes : supplément de 3 Euros



MENU DÉJEUNER / DINER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

▶ MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

ENTRÉES FROIDES

Viandes

Foie gras, pain brioché, chutney de fruits secs
Volaille fermière, confiture d'oignons
Canard fumé, artichauts, légumes grillés
Terrine de canard, salade de haricots verts
Salade caésar, volaille, bacon
Salade de pommes grenailles, jambon aux herbes
Poulet baccarat, salade d'herbettes
Terrine de légumes provençale
Terrine de queue de boeuf au foie gras

Poissons et fruits de mer

Wok de légumes, crevettes au sésame
Saumon mi-fumé aux agrumes, rémoulade de cèleri
Thon au sésame, wok de légumes
Filet de rouget en escabèche
Cabillaud à l'huile de noisette, tartare d'avocat
Crabe, cœur de laitue
Saint-Jacques, salade de légumes
Homard poché, artichauts à la coriandre
Gambas sautées, julienne de courgettes et poires
Espadon fumé, légumes croquants au Xérès

Végétarien

Salade niçoise
Coleslaw acidulé
Grecque de légumes à la coriandre
Crumble de chèvre au romarin, caviar de tomate
Légumes grillés à l'huile d'olive, parmesan
Caviar d'aubergine, pain fusette frotté à l'ail
Gaspacho, croûtons dorés
Tomate et mozzarella di bufala, salade roquette
Petite ratatouille froide, galette de polenta aux olives
Brie de Meaux gratiné, mesclun à l'huile de noisette
Oeuf mollet, crème de petits pois



MENU DÉJEUNER / DINER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D’ÉTUDE

ENTRÉES CHAUDES

Viandes

- Pastilla de canard au foie gras
- Râble de lapin aux champignons
- Tartine artichaut, Beaufort et Serrano
- Volaille fermière, chutney d’oignons
- Bruchetta tomate, tranches de volaille fumée
- Feuilleté au confit de canard

Poissons et fruits de mer

- Nems de crevettes, sauce aigre douce
- Papillote du pêcheur à la crème d'ail
- Crème de coques aux petit légumes
- Feuilleté cabillaud épinards, sauce basilic
- Croustade de moules en escabèche
- Petit pot de brandade de saumon
- Mousseline de céleri et noix de pétoncle

Végétarien

- Tarte fine aux légumes
- Wok de légumes au sésame
- Vol au vent aux champignons
- Croustade aux légumes de saison, huile de basilic
- Tarte à l'oignon, mesclun à l'huile de noisette



MENU DÉJEUNER / DINER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

▶ MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PLAT PRINCIPAL

Viandes

Tourte de viande, légumes de saison
Veau braisé, pommes Anna , champignons
Suprême de volaille rôtie, mousseline d'artichaut
Bœuf grillé, gratin dauphinois
Porc rôti, endives braisée au jus d'orange
Agneau confit, polenta aux olives
Filet de canette rôtie, gratin de cèleri aux pommes fruits
Suprême de pintade, purée de potimaron

Poissons et fruits de mer

Cabillaud rôti, pommes sautées confites à l'ail
Filet de truite au beurre d'anis, pommes écrasées
Saumon, gâteau de risotto au parmesan
Daurade , wok de légumes
Brandade de morue demi-sel
Gratin de fruits de mer aux brocolis & pommes charlotte
L'Ombre Chevalier au fenouil braisé , sauce à l'oseille
Filet de lieu noir, mousseline de choux fleur
Filet de merlan à la citronnelle, purée de panais
Brochette de noix de St-Jacques à la plancha
Marmite du pêcheur, légumes du moment

Végétarien / Vegan

Lundi: Mousseline de courgettes grillées, coulis de tomates, galette de polenta

Mardi: Risotto aux champignons, huile de basilic, jeunes pousses

Mercredi: Quinoa façon méditerranéenne, brocolis amandine, purée d'artichaut

Jeudi: Vol au vent de légumes, coulis de poivrons rouges

Vendredi:* Tartelette de légumes confits à la fleur de sel, crème de choux fleur

Samedi: Strudel de légumes grillés , pomme de terre, sauce au romarin

Dimanche: Tortillas de légumes & pommes de terre, coulis de carottes

*Option vegan : crème remplacée par lait de soja



MENU DÉJEUNER / DINER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

▶ MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

FROMAGE

*Sélection faite par notre Maître Fromager
Pain Poujauran, marmelade et fruit secs*

- Camembert
- Brie de Meaux
- Brie Nangis
- Cantal A.O.C
- Emmental
- Comté 18 mois
- Gruyère
- Bûche Chèvre
- Crottin de Chavignol
- St-Maure
- Fourme d'Ambert
- Gorgonzola
- Roquefort
- St-Marcelin
- St-Nectaire
- St-Paulin

DESSERTS

*Nos recettes s'adaptent à vos besoins, retrouvez
ces desserts aux formats cocktail ou finger.*

- Tarte tatin
- Tarte fine aux pommes
- Macaron à la vanille, crémeux passion
- Opéra sauce café
- Tarte ananas
- Gâteau au chocolat, cœur de griotte
- Mille-feuille, crémeux noisette
- Tarte citron meringuée
- Crémeux de framboises, biscuit de Reims
- Baba au rhum, crème vanillée
- Ile flottante au caramel
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat
- Poire chocolat
- Clafouti
- Tiramisu
- Crème brûlée aux éclats de marron
- Tarte noix et caramel
- Lingot Chocolat /passion
- Pain perdu /poires rôties



MENU DU MARCHÉ

PETIT DÉJEUNER
PAUSE
MENU DÉJEUNER/ DINER
▶ MENU DU MARCHÉ
RÉCEPTION
FINGER
PLATEAUX REPAS
LUNCH BOX
BOISSONS
À LA CARTE
JOURNÉE D'ÉTUDE

COMPOSEZ VOTRE MENU :

Formule entrée & poisson ou viande & fromage ou dessert 60 €
Eau Minérale, Café ou Thé inclus

A partir des ingrédients de votre choix, notre équipe réalise votre menu.
Choisissez un ou plusieurs ingrédients pour votre entrée, plat et dessert.

Choux fleur	Bar	Bœuf	Chèvre frais	Citron	Épicé
Potiron /citrouille	Rouget	Volaille	Brie de Nangis	Orange	Sucré / Salé
Salade mâche	Omble Chevalier	Porc	Comté	Ananas	Healthy
Poireau	Lotte	Canard	Saint-Marcellin	Clémentine	Terroir
Endive	Lieu jaune	Agneau	Saint-Nectaire	Chocolat	
Chou frisé	Cabillaud	Pintade	Crottin de chavignol		
Céleri		veau			
Oignon					
Pomme de terre					



RÉCEPTION

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

► RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL :

APÉRITIF *pièce froide uniquement*

4 pièces 11 €

8 pièces 19 €

DÉJEUNER EXPRESS

31 €

12 pièces dont 3 fingers

6 pièces froides - 3 pièces chaudes - 3 pièces sucrées

PAUSE DÉJEUNER

43 €

18 pièces

8 pièces froides - 6 pièces chaudes - 4 pièces sucrées

COCKTAIL DINATOIRE

50 €

24 pièces ou 16 pièces de cocktails - 4 fingers

12 pièces froides - 6 pièces chaudes - 6 pièces sucrées

COCKTAIL GALA DINATOIRE

55 €

24 pièces - 1 animation

12 pièces froides - 6 pièces chaudes - 6 pièces sucrées



RÉCEPTION

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

► RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PIÈCES FROIDES

Végétarien

Brochette de légumes marinés
Cubique de patate douce, crème de noisette
Mini cake au citron, duxelle de champignons
Cubique de navet mariné au vinaigre balsamique blanc
Tonnelet de concombre à la ricotta mentholée
Polenta à la tapenade d'olive noire
Bruschetta chèvre
Croustade caviar de légumes
Brochette de comté, coing
Pique d'olive noire, tomate confite

Poissons et fruits de mer

Cake à l'anchoïade de thon
Roulade de courgette au saumon
Saumon mi-fumé et pomme Granny
Briochin au crabe et à l'orange
Blinis pétoncle et crème à l'aneth
Brochette de crevettes à la mangue et sésame
Cuillère de St-Jacques marinée au citron
Nougat de riz, saumon mariné

Viande

Mille-feuille de foie gras, pain d'épices
Macaron foie gras
Cône foie gras, pomme caramélisée
Sablé à la fleur de sel, foie gras aux figues
Mini chou foie gras caramel
Brochette de canard mariné, pruneaux d'Agen
Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan
Poulet curry, carré d'ananas
Mini cake jambon blanc, cornichons
Mini cake chorizo
Dés de risotto parmesan, agneau mariné
Pomme grenaille, jambon cru



RÉCEPTION

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

► RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PIÈCES CHAUDES

Végétarien

Quiche au Roquefort

Pizzetta aux olives

Galette de polenta aux olives

Mini cake au fromage

Mini cannelé à la ciboulette

Poissons et fruits de mer

Feuilleté de Saint-Jacques aux poireaux

Pic de Saint-Jacques à la ventrèche

Mini vol au vent d'escargot, crème d'ail

Cuillère de scampi en tempura sur algue wakamé

Viande

Mini cheeseburger

Panini jambon et mozzarella

Quiche lorraine

Brochette de canard laqué

Mini brochette de volaille teriyaki

Brochette de jambonneau caramélisé

Brochette d'agneau et abricot confit

PIÈCES SUCRÉES

Choux : chocolat, café, vanille, pistache

Paris Brest

Tartelette citron

Petit savarin, pipette de rhum

Sucette ivoire, citron

Moelleux chocolat

Cornet chocolat et passion

Cornet citron et meringue

Guimauve coco

Compotée de fruits, chocolat blanc

Macarons : citron, café, vanille, chocolat

Panacotta aux agrumes

Brochette de fruits



RÉCEPTION

- PETIT DÉJEUNER
- PAUSE
- MENU DÉJEUNER/ DINER
- MENU DU MARCHÉ
- RÉCEPTION
- FINGER
- PLATEAUX REPAS
- LUNCH BOX
- BOISSONS
- À LA CARTE
- JOURNÉE D’ÉTUDE

ANIMATIONS

50 personnes minimum

Salées

Comté 18 mois d'affinage, pâte de coin	25g/personne - 380€ pour 100 personnes
Jambon Pata Negra, pain Poujauran	20g/personne - 500€ pour 100 personnes
Cœur de saumon mi-fumé, blinis	25g/personne - 450€ pour 100 personnes
Tartare de bœuf, croûtons	25g/personne - 380€ pour 100 personnes
Tête de moine, fruits secs	15g/personne - 250€ pour 100 personnes
Foie Gras	20g/personne - 450€ pour 100 personnes

Sucrées

Poire chocolat	25g/personne - 250€ pour 100 personnes
Smoothies de saison et milkshake	1 pièce/personne - 250€ pour 100 personnes
Fondue au chocolat, pic de fruits	25g/personne - 250€ pour 100 personnes
Macarons maison	2.5 pièces/personne - 280€ pour 100 personnes
Crêpes avec sucre, confitures et Nutella	2.5 pièces/personne - 280€ pour 100 personnes

* Pour tout groupe de plus de 50 personnes : frais de personnel en supplément 190 Euros.



FINGER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

Formule 12 pièces: 48 € inclus 6 pièces froides - 3 pièces chaudes - 3 pâtisseries
Formule 16 pièces: 52 € inclus 8 pièces froides - 4 pièces chaudes - 4 pâtisseries

PIÈCES FROIDES

Viande

Rosbeef - pain au lait multicéréales, moutarde de Meaux
Club volaille - bacon
Croque-monsieur – poulet ou jambon
Blanc de volaille – comté
Wrap au poulet
Parisien - beurre, jambon, comté
Volaille fumée - pain bagnat, condiment
Queue de bœuf - pain Poilane, fines herbes

Poissons et fruits de mer

Thon - pain bagnat, tapenade d'olive noire
Saumon fumé - pain polaire, crème au citron et à l'aneth
Wrap aux crevettes
Pain au lait tapenade, thon, basilic
Pain au lait saumon, crème de basilic

Végétarien

Chèvre frais - ciabatta, tomates confites
Mozzarella di bufala - pain burger, pesto
Guacamole - tomate basilic, crispy oignon

Salades

César salade poulet
Niçoise
Salade de choux chinois à l'ananas
Taboulé à la menthe
Salade d'endives aux noix et roquefort
Salade de Quinoa aux pommes fruits
Salade de brocolis amandine
Salade de fruits de mer à l'orange

Entrées fraîcheur

Carpaccio de thon à l'huile de sésame
Céviche de st jacques au citron vert
Émincé de canard fumé à l'huile de noisette
Roulade de volaille aux champignons
Terrine de légumes d'hiver
Risette de saumon & crème au citron



FINGER

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PIÈCES CHAUDES

Végétarien

Carré moelleux artichaut, crème de parmesan
Carré moelleux caviar de poivrons, chèvre
Mini burger chèvre, abricot sec
Mini burger chèvre, cerise noire
Croque-monsieur gorgonzola, tomate confite
Focaccia ratatouille
Tomate, mozzarella, basilic

Viande

Mini burger émincé de poulet
Mini burger dinde fumée, comté
Croque-monsieur jambon blanc, gruyère
Croque-monsieur jambon de pays

Poissons et fruits de mer

Focaccia saumon fumé, raisin au cherry
Mini burger saumon mozzarella
Focaccia de thon à la provençale

DESSERTS

Tarte tatin
Tarte fine aux pommes
Macaron à la vanille, crémeux passion
Opéra sauce café
Tarte ananas
Gâteau au chocolat, cœur de griotte
Mille-feuille, crémeux noisette
Tarte citron meringuée
Baba au rhum, crème vanillée
Ile flottante au caramel
Salade de fruits
Mousse au chocolat
Poire chocolat
Clafouti
Tiramisu
Crème brûlée aux éclats de marron
Tarte noix et caramel
Lingot Chocolat /passion
Pain perdu /poires rôties



PLATEAUX REPAS

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

▶ PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

PLATEAU DU MOMENT

Plateau jetable 24 €

Plateau en verre 38 €

Plateau Viande

Méli mélo de légumes aigre doux
Blanc de volaille, artichaut, brocoli amandine
Brie, raisin
Financier

Plateau Poisson

Polenta aux tomates et au parmesan
Dos de cabillaud, légumes verts, pousses de soja
Chavignol, chutney d'oignon
Crème chocolat

Plateau Végétarien

Salade mâche, pomme fruits et fruits secs
Gâteau de risotto aux champignons de Paris, coulis de carottes
Fruit entier de saison
Tiramisu

Plateau Viande

Salade d'endives et choux chinois à l'orange
Rôti de veau, mousseline potiron et chutney d'oignon
Bûche cendrée
Salade de fruits

Plateau Poisson

Salade de crevettes à l'ananas, sauce aigre douce
Filet de saumon, brocolis, crème aux herbes
Comté, pate de coing
Tartelette poires, amandes

Plateau Végétarien

Salade de blé aux haricots noirs, vinaigrette piquante à la coriandre
Galette de polenta aux champignons du moment
Petit fromage blanc et pomme caramélisée
Eclair au café



LUNCH BOX

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

► LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

CHOISIR VOTRE BOX :

FORMULE 1
10 €

- 1 Sandwich
- 1 Fruit
- 1 Eau minérale (50 cl)
- Sac de Kraft

FORMULE 2
13 €

- 2 Sandwichs
- Cookie ou Brownie
- 1 Eau minérale Evian (50 cl)
- Sac de votre choix

FORMULE 3
15 €

- 2 Sandwichs
- 1 Dessert de votre choix
- 1 Eau minérale Evian (50 cl)
- Sac de votre choix

FORMULE 4
18 €

- 2 Sandwichs
- 1 Salade fraîcheur
- 1 Dessert de votre choix
- 1 Eau minérale Evian (50 cl)
- Sac de votre choix



LUNCH BOX

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

► LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

COMPOSER VOTRE MENU :

PAIN

- Pain de polair (*sauf bœuf*)
- Wrap

SANDWICHES

Poulet

poulet avec légumes
oignons
cornichons
salade

Saumon

saumon fumé
fromage Philadelphia
salade

Bœuf

bœuf
oignons
cornichons
mayonnaise
herbes

Végétarien

confit de légumes
courgettes
aubergines
tomates
salade

SALADES

- Salade d'endive et fromage Roquefort
- Salade de quinoa et pommes fruit
- Salade César au poulet
- Salade sur mesure du Chef

DESSERTS

- Cookie
- Brownie
- Panna cotta
- Mousse au chocolat
- Tartelette citron
- Tartelette framboise
- Opéra

SACS

- Kraft
- Jute
- Carton



BOISSONS

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

▶ BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D’ÉTUDE

Soda, bière et vin

Jus de fruits, Eaux minérales, Coca Cola, Perrier, Bières
Heineken, AOC Bordeaux, Beau Mayne - blanc et rouge

Durée : 1h00 18 €
Durée : 2h00 23 €
Par heure suivante 14 €

Soft & vin ou bière

Jus de fruits, Eaux minérales, Coca Cola, Coca Cola
light, Perrier, AOC Bordeaux, Beau Mayne - blanc et
rouge ou bières Heineken et Grimbergen

Durée : 1h00 14 €
Durée : 2h00 19 €
Par heure suivante 12 €

Soft

Jus de fruits, Eaux minérales, Coca Cola,
Coca Cola light, Perrier

Durée : 1h00 9 €
Durée : 2h00 16 €
Par heure suivante 7 €

Supplément Champagne

Cuvée Tradition, Besserat de Bellefon

Durée : 1h00 16 €
Durée : 2h00 21 €
Par heure suivante 14 €

Premium

Cuvée Tradition, Martini Bianco, Rosso et Rosato,
Vodka Grey Goose, Whisky Johnnie Walker Red Label,
Gin Bombay Sapphire, AOC Bordeaux Beau Mayne –
blanc et rouge, Bière Heineken, Softs, Eaux minérales

Durée : 1h00 29 €
Durée : 2h00 39 €
Par heure suivante 18 €



BOISSONS – VINS

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

▶ BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

Forfait Business 13 €
1 rouge et 1 blanc au choix, eaux minérales incluses

Blanc
AOC Bordeaux, Beau Mayne, 2010 blanc
IGP Pays d’Oc, Les Bories Blanques, 2015 blanc
AOC Bordeaux, Marquille, 2010 blanc

Rouge
AOC Bordeaux, Beau Mayne, 2012 rouge
IGP Pays d’Oc, , Les Bories Blanques, 2015 rouge
AOC Bordeaux, Marquille, 2012 rouge

Forfait Première 16 €
1 rouge et 1 blanc au choix, eaux minérales incluses

Blanc
AOC Bordeaux Supérieur, Dourthe n°1, 2012 blanc

Rouge
AOC Bordeaux, Dourthe n°1, 2009 rouge
AOC Bordeaux Supérieur, Cuvée «Bordeaux
de Maucaillou », 2011 rouge

Forfait Bio 18 €
1 rouge et 1 blanc au choix, eaux minérales incluses
Vins issus de raisins de l’agriculture biologique

Blanc
AOC Cheverny, Domaine de Veilloux, Vallée de la Loire, 2009 blanc

Rouge
AOC Cheverny, Domaine de Veilloux, Vallée de la Loire, 2009 rouge

Forfait VIP 22 €
1 rouge et 1 blanc au choix, eaux minérales incluses

Blanc
AOC Chablis, Domaine Gautheron , Bourgogne, 2012 blanc
AOC Pouilly Fumé, Domaine Marchand, Vallée de la Loire, 2013 blanc
AOC Pouilly Fuissé, Maurice Lapalus & fils, Bourgogne, 2013 blanc

Rouge
AOC Brouilly, Domaine Champier « Les sablons », 2011 Beaujolais, rouge
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail
Lamarzelle Figeac 2009, rouge

Notre équipe est votre disposition pour une sélection de vin personnalisée



BOISSONS – A LA CARTE

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

Champagne – 75 cl

Besserat de Bellefon, Cuvée Tradition	90 €
Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines	120 €
Billecart-Salmon Brut	120 €
Billecart-Salmon Brut, Rosé	160 €

Vin Blanc – 75cl

Appellation Bordeaux AOC

Marquille, 2013	26 €
Beau Mayne, Sauvignon Blanc, 2013	26 €
Dourthe n°1, Sauvignon Blanc, 2012	32 €

Appellation Val de Loire

Cheverny, AOC – Bio (Domaine de Veilloux), 2009	26 €
Pouilly-fumé AOC (Domaine Marchand), 2013	45 €
Sancerre (Domaine Serge Laloue), 2013	50 €

Appellation Languedoc IGP Pays d’Oc

Les Bories Blanques 2015, Chardonnay 2010	26 €
---	------

Appellation Bourgogne

Chablis AOC (Domaine Gautheron), 2012	44 €
Pouilly Fuissé AOC (Maurice Lapalus & fils), 2013	55 €
Riesling	60 €

Réserve BIO (Domaine Engel) 2012

Vin Rosé – 75 cl

Appellation Côtes de Provence AOC

Château Pas du Cerf AOC (Cuvée Le Merle), 2013	44 €
Coteaux d’Aix en Provence AOC , 2013	44 €

Vin Rouge – 75 cl

AOC Bordeaux

Marquille, 2012	26 €
Beau Mayne, Merlot / Cabernet Sauvignon, 2012	26 €
Dourthe n°1, Merlot / Cabernet Sauvignon, 2009	32 €
Le Bordeaux de Maucaillou	32 €
Bordeaux supérieur AOC, 2008	

Appellation Val de Loire

Saumur Champigny AOC	44 €
(Domaine de la Perruche), 2013	

Appellation Languedoc – IGP Pays d’Oc

Les Bories Blanques 2015, Cabernet Sauvignon	26 €
ou Chardonnay, 2012	

Appellation Beaujolais

Brouilly AOC Les Sablons	44 €
(Paul Champier), 2011	

Appellation St-Emilion Grand Cru AOC

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, 2010	85 €
Château Haut St-Brice, 2010	55 €

Appellation Bourgogne AOC

Gevrey Chambertin, 2008	125 €
Volnay Maison Michel Picard, 2009	90 €

Jus de fruits – 1 L

Orange, pamplemousse, pomme	8 €
Frais : orange, pamplemousse, pomme	22 €
Frais : fruits de saison	24 €

Bière

Heineken, 33 cL	7 €
Grimbergen, 33 cL	8 €
Kronenbourg sans alcool, 25 cL	8 €
Desperados, 33 cL	8 €
Pelforth, 33cL	8€

Soda

Orangina, 25 cL	6 €
Schweppes, 1 L	15 €
Coca Cola, 33 cL,	6 € – 1 L, 12 € – 1.5 L, 15 €
Coca Cola light, 33cL,	6 € – 1.5 L, 15 €

Eau

Badoit 50 cL,	7 € – 1 L, 9 €
Badoit (plastique) 50 cL,	5 €
Evian 50 cL,	7 € – 1 L, 9 €
Evian (plastique) 50 cL,	5 €
Perrier 50 cL,	7 € – 1 L, 9 €



À LA CARTE

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

JOURNÉE D'ÉTUDE

Rafraichissement

45 min 7 € / Journée 9 €

Eau minérale, jus de fruit frais, sodas

Café, Thé

45 min 8 € / Journée 12 €

Package boissons

45 min 8 € / Journée 12 €

Café, thé, eau minérale, jus de fruit frais, sodas

Jus de fruits -1L

Orange, Pamplemousse, Pomme 8 €

Frais: Orange, Pamplemousse, Pomme 22 €

Frais: Fruits de saison 24 €

Soda

Orangina 25 cl 6 €

Schweppes 1 L 15 €

Coca Cola 33 cl 6 €

Coca Cola 1 L 12 €

Coca Cola 1.5 L 15 €

Coca Cola light 33 cl 6 €

Coca Cola light 1.5 L 15 €

Eau

Badoit 50 cL, 7 € - 1 L, 9 €

Badoit (plastique) 50 cL, 5 €

Evian 50 cL, 7 € - 1 L, 9 €

Evian (plastique) 50 cL, 5 €

Perrier 50 cL, 7 € - 1 L, 9 €

Corbeille de fruits de saison

1 kg 15 € - 2 kg 28 €

Corbeille de viennoiseries

12 pièces 18 €

Cake maison viennoiseries

par client 2 €

Bonbonnière : Macaron, Financier ou Madeleine

par client 2 €

Macaron saison

12 pièces 24 €

Plateau de mini sandwiches

par client 2 €

Plateau de fromage

par client 9 €



JOURNÉE D'ÉTUDE

PETIT DÉJEUNER

PAUSE

MENU DÉJEUNER/ DINER

MENU DU MARCHÉ

RÉCEPTION

FINGER

PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX

BOISSONS

À LA CARTE

► JOURNÉE D'ÉTUDE

CHOISIR VOTRE FORMULE :

JOURNÉE PERMANENTE

*Inclus location de salle de 8h à 19h
Deux pauses
Déjeuner**

DEMI JOURNÉE

*Inclus location de salle – durée 4h00
Une pause – au choix matin ou après-midi
Déjeuner**

**Formule au choix : Menu 3 plats / Cocktail 24p. / Buffet / Finger
Forfait boisson Business*