HOTEL de Sers

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts

Réceptions - Conférences - Séminaires

RECEPTIONS - CONFERENCES - SEMINARS

Découvrez notre menu séminaire, imaginé par la Cheffe Marie Chaboche
Discover our seminar menu, created by Chef Marie Chaboche

HOTEL DE SERS

41 avenue Pierre 1er de Serbie, 75008 Paris – France
www.hoteldesers-paris.com | www.bsignaturehotels.com

Votre événement en à l'hôtel De Lens..

Menu Signature - 108€

Entrées - Starters

VELOUTE DE CHAMPIGNONS

Poêlée de champignons des prés
Mushroom cream, pan-fried meadow mushrooms

AUBERGINE

Sauce au miso, riquette et parmesan
Eggplant with miso, arugula and parmesan

Plats - Main Courses

RISOTTO CREMEUX

Fruits de mer et émulsion citronnelle
Creamy seafood risotto with lemongrass emulsion

SUPREME DE VOLAILLE

Purée de patates douces en deux textures, jus de volaille
Chicken supreme, sweet potato purée in two textures, poultry juice

Desserts

ILE FLOTTANTE
Crème anglaise à la fève de tonka, cacahuètes caramélisées
Floating island, tonka bean custard, caramelized peanuts

TARTE AU CITRON MERINGUEE
Sorbet citron vert
Lemon meringue pie, lime sorbet

**Boissons comprises : 1/3 de vins / personnes, thés, cafés, assiette de fromages sur demande*
**Drinks included: 1/3 wine/person, tea, coffee, cheese platter on request*

Votre événement en à l'hôtel De Lera..

Menu Baccarat - 117€

Entrées - Starters

TARTARE DE BAR

Ponzu, avocat et tuile au sésame
Sea bass tartar, ponzu, avocado and sesame biscuit

OEUF PARFAIT

Poêlée de champignons des prés, lard de Colonnata
Oeuf Parfait, pan-fried meadow mushrooms, Colonnata bacon

Plats - Main Courses

CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO

Panais et jus de coquillages
Cod fish in chorizo crust, parsnip and shellfish juice

LE VEAU

Crème de céleri à la truffe et jus de viande
Veal with celery cream with truffle and veal jus

Desserts

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruits Pavlova

TARTE CHOCOLAT MI-CUITE

Glace vanille, streusel chocolat
Half-baked chocolate pie, Vanilla ice cream, chocolate streusel

**Boissons comprises : 1/3 de vins / personnes, thés, cafés, assiette de fromages sur demande*
**Drinks included: 1/3 wine/person, tea, coffee, cheese platter on request*

Votre événement en à l'hôtel De Lens..

Menu Prestige - 135€

Entrées - Starters

LA RAVIOLE

De langoustine, jus de tête en émulsion
Langoustine raviole, langoustine juice in emulsion

FOIE GRAS POELE

Purée de patates douces au yuzu, extraction de litchi, brioche en éclat
Pan-fried fois gras, sweet potato purée with yuzu, lychee extraction, brioche

Plats - Main Courses

FILET DE BAR

Ecrasé de pommes de terre de Noirmoutier à l'Hollandaise truffée, émulsion truffée
Sea Bass Filet, mashed Noirmoutier potatoes with truffled Hollandaise sauce, truffled emulsion

RIS DE VEAU CARAMÉLISÉ

Amandes effilées, tétragone sautée, pomme bouchon confite glacée
Caramelised sweetbreads, slivered almonds, fried tetragona, glazed candied apple

Desserts

CITRON DESTRUCTURE

Espuma citron, crumble, sorbet citron vert
Lemon pie, lemon espuma, crumble and lime sorbet

PAVLOVA

Fruits rouges, chantilly fruits rouges, glace fruits rouges
Red fruits Pavlova, red fruits chantilly and red fruits ice cream

**Boissons comprises : 1/3 de vins / personnes, thés, cafés, assiette de fromages sur demande*
**Drinks included: 1/3 wine/person, tea, coffee, cheese platter on request*

Choix identiques pour la totalité des convives de votre table / Identical choice required for whole guests
Des changements pourront intervenir en fonction des arrivages / Changes may be applied depending on daily market arrivals
Certains plats pourront être remplacés en fonction des intolérances alimentaires / Menus can be changed depending on food intolerances
Prix net en Euro – TVA et services compris / VAT included