

Carte séminaire - Menu Capucines

Entrées - Starter

Salade de saumon fumé, butternut, burrata, tomates cerises, œuf et copeaux radis parmesans, croûtons à l'ail et pignons de pin, salade romaine

Smoked salmon salad, butternut, buratta, cherry tomato, egg, parmesan and radish slices, garlic crouton and pine nut, romaine salad

ou - Or

Velouté de butternut au curcuma, croûtons et noisettes

Butternut soup with turmeric, croûtons and hazelnuts

ou - Or

Le Classique Tartare de bœuf Charolais au couteau

Accompagné de sa sauce tartare, salade de pousses

Viande de bœuf origine France

Classic knife cut french beef tartare,

Served with tartare sauce, salad and french fries seasoned with ras-el-hanout

Plats - Main Courses

Saumon grillé mariné aux agrumes, confit d'aubergine, choux rôti au zaatar, sauce yaourt

Grilled salmon marinated in citrus fruits, Eggplant confit, roasted cabbage with zaatar, yoghurt sauce

ou - Or

Risotto de gambas, champignons grillés, edamame

Prawn risotto, grilled mushrooms, edamame

ou - Or

Filet de poulet sauce chasseur, légumes de saison confits au four

Viande de poulet origine EU

Chicken fillet with "sauce chasseur", seasonal vegetables confit in the oven

Chicken meat from the EU

Desserts - Desserts

Opéra classique chocolat et café

Classic chocolate & coffee Opera

ou - Or

Tarte tatin aux poires caramélisées

Tarte tatin with caramelised pears

ou - Or

Cookie Pistache Chocolat, chantilly mascarpone vanille

Chocolate Pistachio Cookie with vanilla mascarpone Chantilly

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.