

HOTEL  
BROCHURE RESTAURATION  
SÉMINAIRE  
CHIBERTA

2023-2024



*Nos lieux de réception sont  
aménageables selon vos envies et  
projets.*



# Nos Espaces

## MENU SEMINAIRE -40€ HT (44.58€ TTC)

- *Nous vous remercions de bien vouloir choisir une entrée, un plat et un dessert unique pour tous les convives.* •

### Entrées

RILLETTES DE THON

GRAVLAX DE SAUMON

CARPACCIO DE POISSON DE LA CRIÉE

SALADE CÉSAR AU POULET • + 2 €

PRESSÉ DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS • + 2 €

BROUILLADE D'ŒUFS RAFRAÎCHIE AU CHORIZO

QUESADILLA BASQUE AU BREBIS ET CHORIZO



*\*Le forfait vin inclus est le forfait vins séminaire comprenant 1/3 de bouteille de vin par personne  
Option vin sélection Sommelier : 12€ HT (14.40 TTC)*

2023-2024

## Plats

• *Les garnitures et sauces sont choisies par le chef en fonction des produits frais de saison, de leur disponibilité et des arrivages.* •

MERLU DE SAINT-JEAN

CABILLAUD

DAURADE ROYALE • + 2 €

SAINT-PIERRE • + 2 €

STEAK DE THON

COCHON DUROC

FONDANT DE BŒUF

GUISSE DE VOLAILLE CONFITE



*\*Le forfait vin inclus est le forfait vins séminaire comprenant 1/3 de bouteille de vin par personne  
Option vin sélection Sommelier : 12€ HT (14.40 TTC)*

2023-2024

## Desserts

CROUSTADE LANDAISE AUX POMMES

GÂTEAU BASQUE

TARTE CITRON MERINGUÉE

TARTE FINE AUX POMMES

TIRAMISU

CLAFOUTIS DE SAISON

GÂTEAU AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE

### Nos précisions

*\* Le Chef reste à votre écoute pour toute autre suggestion de plats qui ne seraient pas proposés dans cette brochure*

*\* Le Chef peut adapter ses menus en fonction des restrictions alimentaires de vos participants (nous les communiquer au plus tard 8 jours avant)*

*\* Les tarifs proposés peuvent être sujets à des modifications sans préavis (augmentation des coûts de matières premières, etc..)*

*\* Le choix de menu non communiqué, au plus tard 8 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du Chef. Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé 10 € TTC par personne et par changement. Ces surcoûts seront imputés sur la facture globale du séminaire.*

*\* Pour tout début de service après 14h / 21h45, une majoration de 20% sera applicable sur le prix de la prestation*



2023-2024

# BUFFET

*A partir de 40 personnes*



2023-2024

## BUFFET À 42 € HT (46.20€ TTC) - HORS VINS

Option vin séminaire : 7€ HT (8.40€ TTC)

Option vin – sélection du Sommelier : 12€ HT (14.40€ TTC)

LES BUFFETS SONT ÉLABORÉS EN FONCTION DES PRODUITS DE SAISON :

### Buffet d'entrées froides :

- \* Assortiment de la terre : Jambon de Truie, Coppa, Pâté Basque, ..
- \* Assortiment de la mer : Bulots, Crevettes, Wakamé, Poissons fumés, ...
- \* Assortiment de crudité : Tomates, Carottes rappées, Artichaut confit, Iceberg, ...
- \* Assortiment de salades composées : Betterave & Salicorne, Taboulé aux herbes, Salade Risoni au Thon, ...

*Vous retrouverez également d'autres produits frais : Œuf Mimosa, Tzatziki, ...*

\*\*\*

Plats Chauds préparés par notre chef et servis en sa présence

\*\*\*

### Buffet de desserts :

- \* Plateau de fruits frais : Ananas, Raisin, Oranges, Salade de fruits, ...
- \* Assortiment de desserts : Riz au Lait, Chouquettes, Clafoutis, Tiramisu, Crème Brulée, Cannelés, Madeleines, éclairs, ...

\*\*\*

*Eaux minérales plates et gazeuses, Cafés, Thés*



# OFFRE FINGER FOOD

18.50€ HT (20.35€ TTC) par personne -servi en salle de réunion

*Pain Surprise en 5 Variétés*

*Viande, Poisson, Végétarien*

*Taboulé aux Herbes Fraîches*

*Tzatziki et Pain Pita*

*Œufs Mayonnaise Truffé*

*Fromage de Brebis de la Vallée d'Ossau*

*Mini Canelés*

*Mini Chouquette à la Crème*

*Mini Moelleux au Chocolat*

*\*Eaux minérales, café ou thé*

2023-2024

# LUNCH BOX

18.50€ HT (20.35€ TTC) par personne

*Salade du moment*

\*\*\*

*Sandwich au pain complet*

\*\*\*

*Pâtisserie*

\*\*\*

*Fruit*

\*\*\*

*Eau minérale*





*Les lieux proposés pour vos apéritifs  
et cocktails*



# Nos Espaces

# APERITIF

BASE 45 MIN

SANGRIA - 10€ HT (12€ TTC)

vins, softs, assortiments salés

CHAMPAGNE - 20€ HT (24€ TTC)

Base deux coupes, vins, softs assortiments salés

3 PIÈCES COCKTAIL PAR PERSONNE - 9€ HT (9.90€ TTC)



2023-2024



# COCKTAIL DINATOIRE

Sangria Maison  
Vins Rouge et Rosé  
Jus de fruits, Sodas et Eaux minérales

\*\*\*

12 pièces salées froides et chaudes par personne parmi lesquelles :  
Club Polaire Saumon / Concombre, Crevettes au Curry, Tartelette Garnie,  
Gougère Artichaut / Truffe, Bonbon Gravlax Saumon Betterave, Concombre  
au Tarama Truffé, Madeleine au Pesto, Croque Truffe, Samoussa de Légumes,  
Pétoncle en Coquille, Parmentier de Canard, Croustillant Chèvre / Basilic

\*\*\*

Café et Thé  
Assortiment de 3 mignardises par personne

Base 1h30 - 49€ HT (54.90 TTC)  
Option champagne : 62€ HT (70.20€ TTC)

2023-2024

# LES SOIRÉES À THÈME

## SOIRÉE FIESTA -60€ HT (67€ TTC)

Cocktail dînatoire à base de produits basques avec musique et boissons, dans l'esprit des fêtes de Bayonne.  
Au menu : Jambon de Truie et Guindillas, Tortilla de Patatas y Cebolla, Assortiment d'Accras aux Légumes et Poisson, Rabas Empanadas, Pimentos del Padrón, Taloas Ventrèche et Brebis, Patatas Bravas, Txistorra, Ardi Gasna / Confiture de Cerise Noire, Gâteau Basque, Mamia et Miel servis avec notre sangria maison, vin rouge et vin blanc sec

Les clients ont un impératif : avoir une chemise blanche, nous fournissons les foulards rouges !

Présence d'une chorale basque (environ 10 chanteurs)

Les repas des chanteurs ne sont pas inclus dans le tarif.

Compter un supplément de 35 € HT par chanteur

## SOIRÉE ESPAGNOLE - 52€ HT (58.70€ TTC)

Tapas en guise d'entrée (tortilla, choricillo morue, moules farcies, piquillos...) suivis d'une paella géante préparée et servie devant les clients, puis tarta de queso en dessert, le tout accompagné de notre sangria maison, vin Rouge de la Rioja et vin blanc sec Txakoli.

Option vin – sélection du sommelier :  
supplément de 7€ HT (8.40€)

## SOIRÉE BASQUE 56€ HT (62.80€ TTC)

Dîner de dégustation de spécialités basques : Entrée composée de jambon de Truie/Guindillas, tortilla de patatas y cebolla, assortiment d'Accras de légumes et poisson, rabas Empanadas suivie d'un Axoa de veau et ses pommes de terre, fromage de brebis : Ardi Gasna de la Vallée d'Ossau, confiture de cerise noire et mesclun, gâteau basque servi avec notre sangria maison, vin rouge et vin blanc sec

Supplément Patxaran ou Manzana en digestif :  
6 € HT par personne

2023-2024

# Diner GALA\* - 58€ HT (63.80€ TTC)

## hors vins

Crudo de Truite des Pyrénées, Tarama Truffé, Citron, Pignons,  
Huile d'Olive Arbequina

Ou Crabe des Neiges, Crémeux d'Avocat, Œufs de Truite des Pyrénées,  
Servi sur un Beau Blini

Ou Tataki de Bœuf à la Flamme, Mayonnaise au Nori et Parmesan,  
Amandes au Piment d'Espelette

\*\*\*

Filet de Daurade Royale, Clafoutis Muscadé au Parmesan et Légume de Saison,  
Vierge de Tomate et Basilic au Citron

Ou Filet de Saint-Pierre, Grenailles et Carottes Rôties, Portobellos au Pimentón,  
Crème de Salicorne

Ou Quasi de Veau, Tagliatelles à la Truffe, Millefeuille de Légumes, Crème de Cèpes

\*\*\*

Duo de Brebis de la Vallée d'Ossau et Gouda Truffé,  
Mesclun de Salade (supplément 10€)

\*\*\*

Goutte Norvégienne Glacée, Génoise et Crème Glacée à l'Orange et Cognac,  
Meringue Italienne,

Ou Baba aux Fruits, Imbibé au Rhum Brun, Mousse Mascarpone, Fruits de Saison  
Ou Sphère Chocolatée, Croustillant Noisette, Chocolat au Lait et Riz Soufflé,

Mousse Noisette et Crémeux Caramel

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses  
Café ou Thé

Formule vin séminaire : 7€ HT (8.40 € TTC) par personne

Formule vin – sélection du Sommelier : 12€ HT (14.40 € TTC) par personne



\*Menu pouvant varier au fil des saisons et en fonction de la disponibilité des produits.

2023-2024

# PAUSES

2023-2024



PAUSE-CAFÉ SIMPLE - 5€ HT

*boissons chaudes et jus de fruits frais*

PAUSE-CAFÉ COMPLÈTE - 9€ HT

*boissons chaudes et jus de fruits, viennoiseries ou  
pâtisseries et fruits frais coupés*

PAUSE-CAFÉ BIEN-ÊTRE - 11€ HT

*brochette de fruits frais, jus de fruits, jus de légumes  
(carottes, tomates), yaourts (nature, aux fruits, à boire)  
légumes à croquer (choux fleur, carottes, tomates  
cerises)*

# CONTACTS

*104 Boulevard des plages, 64600 Anglet*

## **Marine GAUVRIT**

Responsable Commerciale

marine.gauvrit@hmc-hotels.com

0559584806

## **Sophie ASSELINE**

Attachée Commerciale

sophie.asseline@hmc-hotels.com

0559584806

**2023-2024**