



PLAQUETTE BANQUET  
MONSIGNY NICE





BRUNCH

# BRUNCH MONSIGNY

Ce brunch est accompagné de :

Eaux minérales plates et gazeuses  
Jus d'orange et jus de pamplemousse  
Café, thé, chocolat chaud

## BRUNCH SUCRÉ

Sélection de pains  
Céréales, muesli  
Confitures, beurre, miel  
Pancakes  
Viennoiseries : croissants, pains au  
chocolat, pains aux raisins  
Plateau de fruits de saison

## GARNITURES

Risotto au parmesan  
Légumes grillés  
Pommes de terre sautées

## DESSERTS

Tartes du jours  
Plateau de fruit  
Beignets  
Sélection de verrines  
Entremets chocolat, caramel,  
fraisiers

## BRUNCH SALÉ

Salade César  
Huîtres  
Salade de pois chiches, poulpes,  
harissa  
Aubergine déclinaison  
Tomates anciennes, burrata, coulis  
basilic  
Melon et jambon cru  
Tapenade d'olives  
Saumon fumé  
Anchois aux câpres  
Crevettes mayonnaise  
  
Plateau de fromages  
Plateau de charcuterie  
Fruits secs

## 2 PLATS CHAUDS

AUX BONS SOINS DU CHEF,  
SERVIS EN BUFFET

Un plat à base de viande et un plat  
à base de poisson



MENUS

# MENU 1

## ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de Charcuterie italienne

Feuilleté au chèvre, miel et confiture d'oignons

Terrine de campagne ou de canard sur petite salade

Soupe au potimarron, noisette (suiv. saison)

## PLAT AU CHOIX

Daube à la Niçoise avec pâtes

Filet de Lieu, sauce beurre blanc, poêlée de légumes, riz basmati

Gnocchi sauce tomate basilic ou sauce daube

Blanquette de veau et tagliatelles

Filet mignon de porc, sauce crème de truffe / gnocchi ou purée

## DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Crème caramel

Crème Brûlée

Menu à titre d'exemple, sujet à des modifications selon la saison

# MENU 2

## ENTRÉE AU CHOIX

Salade Quinoa

Salade César

Farcis Niçois

Tartare d'avocat aux crevettes

## PLAT AU CHOIX

Suprêmes de volaille aux champignons, purée de pomme de terre

Filet de dorade à la poêle, riz aux légumes

Faux filet grillé, sauce au poivre, frites et salade

Magret de canard aux framboises, pommes de terre sautées

## DESSERT AU CHOIX

Tarte aux pommes

Fondant au chocolat

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Menu à titre d'exemple, sujet à des modifications selon la saison

# MENU 3

## ENTRÉE AU CHOIX

Tataki de thon, salade exotique  
Burrata crémeuse et pesto à la truffe  
Déclinaisons d'aubergine  
Melon au jambon

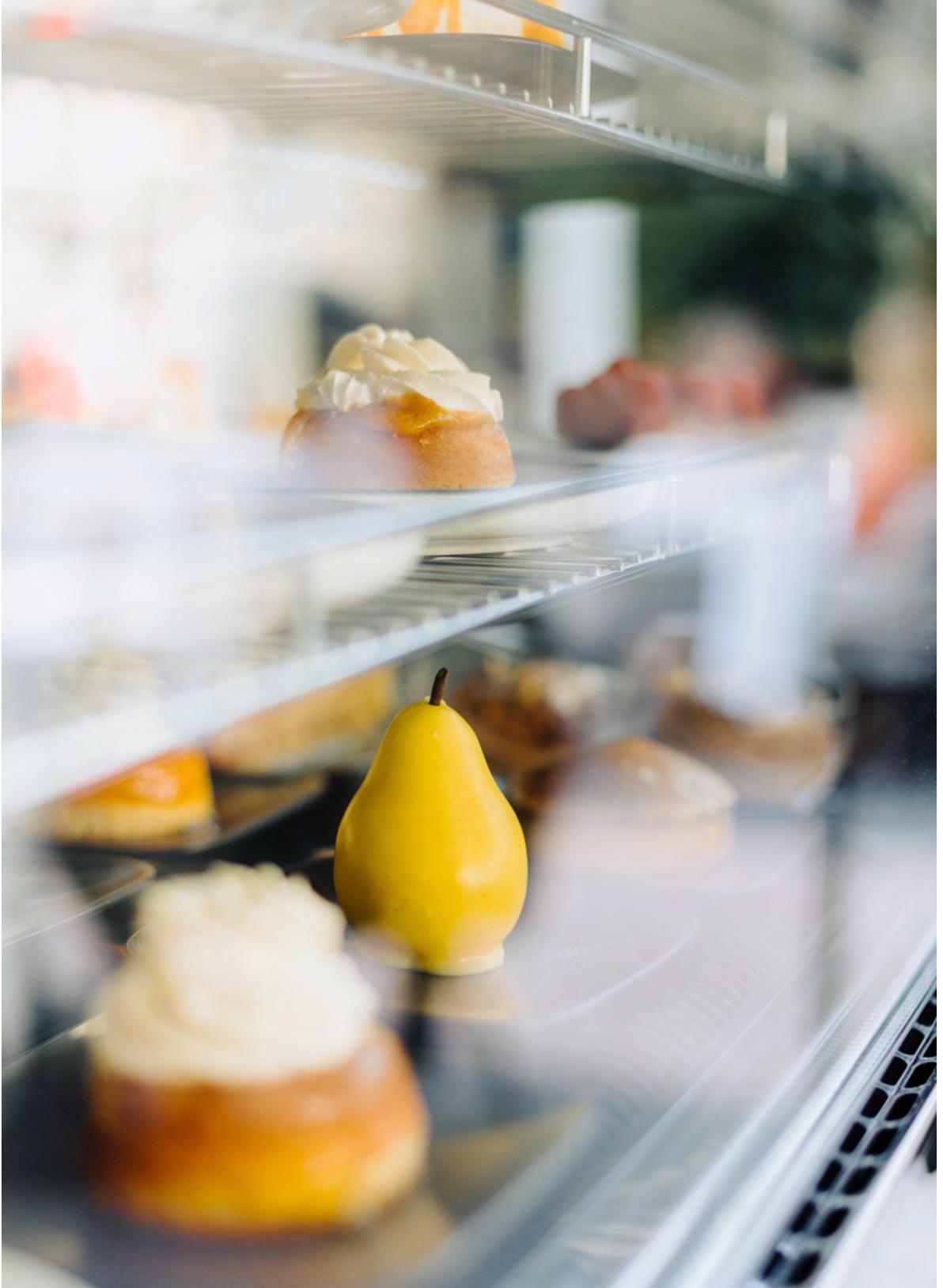
## PLAT AU CHOIX

Souris d'agneau braisée, purée de patates douces et légumes  
Filet de Loup, condiments vierges, risotto au parmesan  
Poêlée de Gambas à l'ail et persil, riz et légumes grillés  
Tournedos Rossini (purée de vitelotte)

## DESSERT AU CHOIX

Brownies, noix de pecan, vanille  
Entremet chocolat, croquant, feuilletine  
Tiramisu au spéculoos au fruit rouge  
Tarte citron meringuée

Menu à titre d'exemple, sujet à des modifications selon la saison



# BUFFETS

# BUFFET

Ce buffet est accompagné de :

Eaux minérales plates et gazeuses  
Jus d'orange et jus de pamplemousse  
Café, thé, chocolat chaud

## LES FROIDS

Salade César  
Salade de pois chiches, poulpes,  
harissa  
Tomates anciennes, burrata, coulis  
basilic  
Melon et jambon cru  
Tapenade d'olives  
Anchois aux câpres  
Crevettes mayonnaise  
  
Plateau de fromages  
Plateau de charcuterie  
Fruits secs

## 2 PLATS CHAUDS

AUX BONS SOINS DU CHEF,  
SERVIS EN BUFFET

Un plat à base de viande et un plat  
à base de poisson

## GARNITURES

Risotto au parmesan  
Légumes grillés  
Pommes de terre sautées

## DESSERTS

Tartes du jours  
Plateau de fruit  
Beignets  
Sélection de verrines  
Entremets chocolat, caramel



FORFAITS BOISSONS

# FORFAITS BOISSONS

## FORFAITS VINS POUR ACCOMPAGNER MENUS & BUFFETS

Sur la base d'une demi-bouteille de vin par personne (75 cl), d'eau minérale plate et gazeuse, thé et café.

Notre sommelier saura vous suggérer le meilleur accord mets et vins en fonction de votre choix de forfait ci-dessous.

### FORFAIT 1

AOP Côte de Provence, 3 couleurs, eaux, café

### FORFAIT 2

Rosé : AOP Côte de Provence

Blanc : Bourgogne

Rouge : Bordeaux

Eaux, café



OPEN BAR & FINGER FOOD

# OPEN BAR & FINGER FOOD

## CLASSIQUE

Vin en 3 couleurs, bière, soft, soda, eau minérale

## ITALIANO

Prosecco, Aperol Spritz, Hugo, Campari, Royal Martini, vin en 3 couleurs, bière, soft, soda, eau minérale

## COCKTAILS

Gin, vodka, tequila, whiskey, pastis, vermouth, rhum, vin en 3 couleurs, bière, soft, soda, eau minérale

## FINGER FOOD

3 pièces/pers. (2 salées + 1 sucrée)

6 pièces/pers. (4 salées + 2 sucrées)

8 pièces/pers. (5 salées + 3 sucrées)

12 pièces/pers. (9 salées + 3 sucrées)



FORFAIT SÉMINAIRE

# FORFAIT SÉMINAIRE

La Salle :

La 1/2 journée : 227€ HT / 250€ TTC

La journée : 363,64€ HT / 400€ TTC

*Inclus bloque note, stylo, btl eau individuelle*





PAUSES CAFÉ

# PAUSES CAFÉ

## TRADITIONNELLE

### **Notre assortiment de boissons**

Café expresso (fort, normal et décaféiné)

Assortiment de thés

Lait froid, citron

Jus d'orange, jus de pamplemousse

Eaux minérales plates et gazeuses

### **Notre accompagnement de gourmandises**

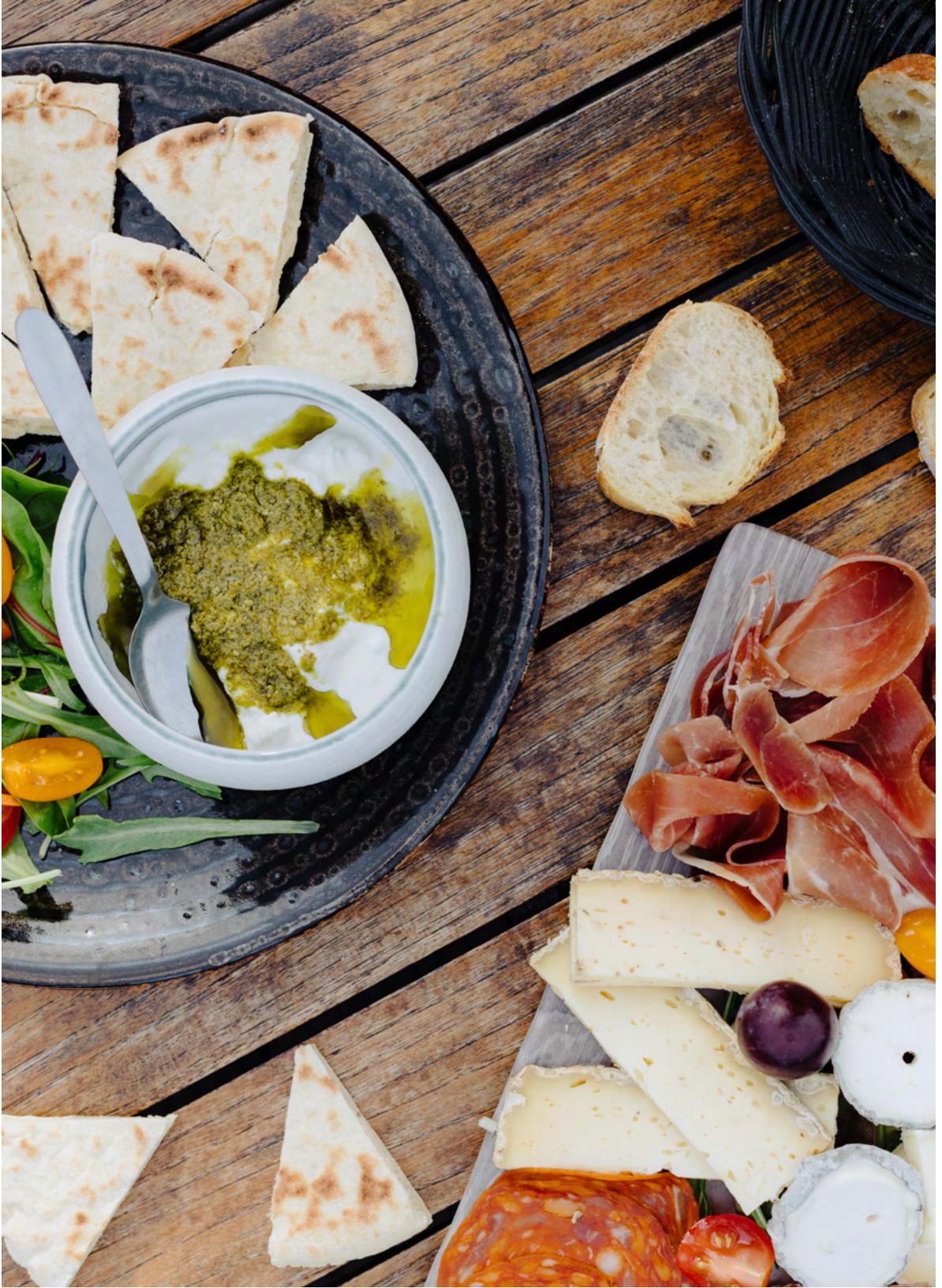
Sélection de mini-viennoiseries le matin ou

de mini-pâtisseries préparées par notre

Chef pâtissier l'après-midi

**Servie en buffet dès votre arrivée**

**Service sur une demi-journée ou une journée**



WORKING LUNCH

# WORKING LUNCH

## BUFFET FROID

Mis à disposition dès l'arrivée, à l'intérieur de votre salon, lors de votre réunion de travail.

Assortiment de mini wraps (viande, poisson, végétarien....)

Navettes fromage

Navettes charcuterie

Verrines ceviche (poisson selon arrivage)

Verrines fromage blanc aux herbes, coulis de betterave, crumble thym

Salade à composer soi-même\*

Sandwich à composer soi-même\*

## DESSERTS

Tartes aux fruits du jour

Beignets

Plateaux de fruits

## BOISSONS

Eaux minérales, jus de fruit, sodas

*\* Tomates / concombres / oignons rouges / salade verte / carottes marinées / poivrons marinés / maïs / fromage feta / mozzarella / charcuterie / saumon fumé / fromage frais / oignons frits / riz / pois chiches / lentilles / pâtes / olives / poulet épicé / kebab*