



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*