

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

## Menus Classiques Séminaires

---

### Exemples de menus

Mise en bouche

\*\*\*

Tataki de magret, salade de concombre au sésame et coriandre, vinaigrette soja

\*\*\*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, céleri braisé, grains d'orge perlés au safran, sauce orange

\*\*\*

Macaron framboise et son coulis

Mise en bouche

\*\*\*

Tartare de saumon et mangue, vinaigrette de passion et blinis

\*\*\*

Joue de bœuf sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge

\*\*\*

Sablé de figues, coulis de fruits rouges et chantilly

Mise en bouche

\*\*\*

Dégustation de foie gras mi-cuit et chutney du moment, toastine de campagne

\*\*\*

Carré d'agneau en croûte de basilic, millefeuille de légumes façon Tian

\*\*\*

Tarte aux fruits du moment

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

---

**Menu Dégustation**

---

Mise en bouche

\*\*\*\*

Dégustation de foie gras mi-cuit et chutney du moment, toastine de campagne

OU

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

\*\*\*\*

Filet de bar sauce vierge, risotto safrané

OU

Filet de daurade, sauce maracudja, écrasé de giromon

\*\*\*\*

Filet de bœuf, sauce douce forte, poêlée de légumes

OU

Canard au foie gras farci, sauce aux fruits rouges, pommes Ratte confites

\*\*\*\*

Entremet des Capucins aux fruits de saisons

OU

Ecrin de velours au chocolat Tanariva lacté, sorbet framboise

***(Incluant eau minérale, vins Régionaux, café ou thé)***

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

**Buffet Tradition**

---

Soupe de saison

Salade façon César

Noisette de thon mariné au soja, carpaccio de fenouil

Salade italienne

Pissaladière

Plateau de charcuteries

Mesclun niçois

\*\*\*\*

Pavé de saumon snacké, risotto crémeux aux champignons

&

Volaille fermière et sa sauce à la moutarde, tomates à la provençale

\*\*\*\*

Sélection de fromages affinés

Fruits frais et yaourts

Desserts

*(Incluant eau minérale, vins régionaux – café ou thé)*

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

**Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire Tradition**

---

**LE COIN FROID**

Plateau de charcuteries  
Foie gras sur toast  
Salade César  
Pétoncle en salade, tomates et épinards  
Taboulé au magret fumet  
Emietté de tourteau au guacamole  
Saumon confit, crème montée au citron vert et combawa  
Plateau de fromages

\*\*\*

**LE COIN CHAUD**

Cabillaud parfumé au citron, risotto crémeux au parmesan  
&  
Emincé de veau, poêlée de légumes aux saveurs forestières

\*\*\*

Sélection de 4 Mini pâtisseries

*(Incluant eau minérale, vins régionaux – café ou thé)*

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

Cocktail dinatoire avec stands culinaires

---

**ENTRÉES SERVIES SOUS FORME DE STANDS**

Stand de makis & sushis

Stand de foie Gras

Stand de charcuteries

Stand de saumon Gravlax

\*\*\*

Stand de fromages affinés

\*\*\*

**À LA PLANCHA :**

Aiguillettes de canard marinées au soja et gingembre

Brochettes de volaille au curry

Crevettes marinées en brochette

Seiches à la persillade

Poêlée de légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre

\*\*\*

Stand de pâtisseries

*(vins régionaux, eaux minérales, café ou thé)*

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

**Soirée Laboratoire**

---

**Apéritif**

Coupe de Gasconade & Feuilletés du Chef,

**Dîner**

*(Choix unique pour l'ensemble des participants)*

Gravlax de saumon d'Ecosse, salade chlorophylle, vinaigrette au citron

Ou

Tataki de magret, salade de concombre au sésame et coriandre, vinaigrette

\*\*\*\*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, céleri braisé, grains d'orge perlés au safran, sauce orange

Ou

Carré d'agneau en croûte de basilic, millefeuille de légumes façon tian

\*\*\*\*

Sablé de figues, coulis de fruits rouges et chantilly

Ou

Tarte aux fruits du moment

Ou

Crèmeux au citron

***(Incluant eau minérale, vins régionaux – café ou thé)***

**A NOTER :** *notre Chef peut vous proposer un menu spécifique de saison*

event  
des  
*Capucins*  
\*\*\*\*  
HOTEL SPA & RESORT

---

## Apéritif Œnologique vins AOC

---

*(Groupe à partir de 10-15 participants)*  
**PRESTATION AVANT REPAS – NE PEUT ETRE VENDU SEPARÉMENT**

**3 types de vins et 1 Champagne A.O.C**

(Exemple de vins: Gaillac blanc Baron de Thomière, Macon Village J. Drouhin, Coteaux du giennois rouge Domaine Quintin, Coteaux du Languedoc, cuvée Prestige Château Puech haut Rouge)  
Champagne

Le tout accompagné de fromages affinés, charcuteries artisanales

***Ajouter à chaque animation œnologique un forfait Animation : 250.00 € le forfait***

---

## Animation découpe jambon Pata Negra

---

Pata Negra à la découpe, 48 mois d'affinage  
& Dégustation

