



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

MENUS



FRANÇAIS

| ENGLISH



INTERCONTINENTAL®
PARIS LE GRAND

InterContinental Paris Le Grand
2 Rue Scribe | Paris, 75009 | France

Go to www.intercontinental.com/meetings or [click here](#) to contact us



INTRODUCTION

Quels que soient l'envergure ou le thème de votre réunion, nous puisons dans notre savoir-faire culinaire considérable pour confectionner des déjeuners, des pauses café et des dîners authentiques et sans prétentions.

Ainsi, nos plats d'Origines Locales proposent des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.

Notre Cuisine du Monde, quant à elle, s'appuie sur notre savoir-faire mondial et l'expérience de nos cuisiniers pour offrir toute une variété de plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et préparés à l'authentique.

Tous nos menus sont, autant que possible, élaborés à base d'ingrédients d'origine locale, qui mettent l'accent sur des produits frais et naturels. Il vous suffit de cliquer sur le style de menu que vous souhaitez dans la barre de navigation ci-dessous pour obtenir les options disponibles, ou sinon notre équipe de chefs cuisiniers se fera un plaisir de travailler avec vous pour créer votre propre menu Insider qui garantira une expérience véritablement mémorable.

LÉGENDE



Origines Locales

Des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.



Cuisine du Monde

Des plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et qui puisent dans notre savoir-faire mondial.



Léger



Végétarien



PETIT DÉJEUNER BUFFET GRAND HOTEL

Café, décaféiné, chocolat, thé, infusions

Lait entier et écrémé

Jus d'orange et de pamplemousse

Confiture de fruits rouges et d'abricots, marmelade, miel

Beurre doux AOC

✓ LES SÉLECTIONS DE VIENNOISERIES ET DE PAINS

Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisins,

Brioches, Chaussons aux pommes,

Baguette tradition, Pain toasté aux céréales, Petits pains grillés

Exemple de menus

I de 3 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

PETIT DÉJEUNER BUFFET GRAND HOTEL

COMPOSITION DE

- ✓ Charcuteries fines, de fromages doux
- ✂ Yaourts nature et aux fruits

AU BUFFET CHAUD

Oeufs brouillés ou omelette, Choix de garniture à définir
(Tomate, espagnole, fines herbes, fromage, champignons)

- ✓ Crêpes au sucre
- Petites saucisses de volaille, Bacon frit
- Petites tomates grillées, Pommes grenailles à la peau

Exemple de menus

◀ 2 de 3 ▶

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS



PETIT DÉJEUNER BUFFET GRAND HOTEL

✂ BUFFET BIEN ÊTRE

Assortiment de céréales

Fromage blanc 20 % mg, Fromage blanc 0 % mg,
Yaourts nature et fruits 0 %, bio

Compotes de fruits, Salade de fruits frais

Pruneaux au jus

Assortiments de fruits de saison

Exemple de menus

◀ 3 de 3

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

LE PETIT DÉJEUNER D’AFFAIRES

Café, café décaféiné
Chocolat
Thé, infusions,
Lait entier et écrémé
Jus d’orange et de pamplemousse
Assortiment de céréales
Confiture de fruits rouges et d’abricots
Marmelade, miel, Beurre doux
Yaourts nature et aux fruits
Salade de fruits frais



LES SÉLECTIONS DE VIENNOISERIES

Croissants
Pains au chocolat
Pains aux raisins
Brioches
Chaussons aux pommes
Le panier du boulanger (assortiment de petits pains)

Exemple de menus

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS

ENTRÉES

Saumon Grillé Juste Cuit, Pomme de Terre à la Nordique

✂ Mesclun de Salade aux Gambas et Agrumes

Napolitain au Beaufort et Jambon de Bœuf

PLATS

Filet de Daurade Royale Poêlée, Polenta au Citron vert

✓ Parmentier de Canard au Foie Gras

Navarin d'agneau Printanier

DESSERTS

Tarte Caramel Poire

Croustillant Chocolat Noisette

Douceur Coco Passion

Café, thé, mignardises

Exemple de menus

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS | DÉJEUNER BUFFET SANDWICH | DÉJEUNER BUFFET



DÉJEUNER BUFFET SANDWICH

PETITS SANDWICHES MOELLEUX ET CROUSTILLANTS

- ✓ Pan Bagnat : anchois frais marinés, tomate confite, artichaut, poivrons doux, tapenade, basilic
- 🥪 Panini : Jambon de bœuf, mozzarella
- Pain Viennois: Salade, Radis, Volaille, Comté, Vinaigrette

FEUILLANTINES DORÉES

- ✂ Tourte Poireau et Bleu
- Tarte Fine au Thon et Moutarde Savora

Exemple de menus

I de 2 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS | DÉJEUNER BUFFET SANDWICH | DÉJEUNER BUFFET



DÉJEUNER BUFFET SANDWICH

SALADES CROQUANTES

Salade Lorette
(Laitue, Betterave multicolore, Roquefort et Poulet)

 Penne aux Coquillages et Basilic

 Salade Maraîchère à la Grecque
(Légumes de saison)

DOUCEURS

Verrine Pomme Ananas

Tartelette Mangue

Macaron Chocolat Poire

Sablé Citron

 Panna Cotta Exotique

Café, thé et carré de chocolat

Exemple de menus

◀ 2 de 2

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS | DÉJEUNER BUFFET SANDWICH | DÉJEUNER BUFFET

DÉJEUNER BUFFET

-  Taboulé à la Libanaise
-  Grecque de Légumes du Moment
 - Salade Sirtaki
(Fêta, concombre, olives noires, coriandre, huile d'olive et citron)
 - Pâte Fraîche, Coquillages et Basilic
 - Pressé de volaille aux herbes
-  Salade Lorette
(Laitue, Betterave multicolore, roquefort et poulet)
-  Roquette à l'Italienne
(Salade Roquette, Mini Involtni au Fromage, Parmesan Reggiano, Poivron Doux)
- Hure de Saumon aux Herbes
-  Foie Gras et Artichauts

Exemple de menus

I de 2 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS | DÉJEUNER BUFFET SANDWICH | DÉJEUNER BUFFET

DÉJEUNER BUFFET

PLAT CHAUD

Etuvé de Blanc de Poulet, Pomme Purée

Dos de Saumon, Fricassée de Saison

~

 Buffet de Charcuterie

BUFFET DE DESSERTS

Verrine Pomme Ananas

Tartelette Mangue

Macaron Chocolat Poire

Sablé Citron

 Panna Cotta Exotique

Café, thé, mignardises

Exemple de menus

◀ 2 de 2

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

DÉJEUNER 3 PLATS | DÉJEUNER BUFFET SANDWICH | DÉJEUNER BUFFET



MENU DÎNER 3 PLATS

ENTRÉES

- ✓ Foie Gras Poché au Médoc
Grosse Raviole de Coquillages, Coulis de Crustacés
King Crabe d'Alaska Façon Cocktail

PLATS

- Duo de Veau et Langoustines, Gnocchi au Citron
Dos de Barbue Bonne Femme
- ✓ Filet de Canette à l'Orange, Petits Légumes Glacés aux Agrumes

DESSERTS

- Duo Chocolat Passion et son Sorbet
Allumette Citron Noisette
- ✓ Macaron Chocolat Mangue
Café, thé, mignardises

Exemple de menus

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

MENU DÎNER 3 PLATS | MENU DÎNER DE GALA 4 PLATS | PLATS VÉGÉTARIENS | COCKTAIL DINATOIRE



MENU DÎNER DE GALA 4 PLATS

ENTRÉES

- ✓ Chaud Froid de Volaille Truffé
Thon Juste Cuit, Pâte Fine au Soja et Légumes
Salade de Homard

PLATS

- Filet de Bœuf Poêlé, Compression de Grands Macaronis Truffés
- ✓ Bar Rossini, Feuilleté de Champignons
- ✓ Carré d'Agneau en Ecorce d'Olives, Fricassée de Racines à la Niçoise
~
- ✓ French Cheese Selection

DESSERTS

- ✓ Alliance Marron Poire au Parfum d'Airelles
Allumette aux trois Chocolats
- ✓ Millefeuille
Café, thé, mignardises

Exemple de menus

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS



PLATS VÉGÉTARIENS

FROID

Grecque de Légumes

Salade de Pâte et Légumes Confits

Déclinaison de Betteraves

CHAUD

Riz ou Haricot Vert ou Epinard Vapeur

Fricassée de Légumes de Saison

SUCRÉ

Nage de Fruits de saison

Exemple de menus

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

MENU DÎNER 3 PLATS | MENU DÎNER DE GALA 4 PLATS | **PLATS VÉGÉTARIENS** | COCKTAIL DINATOIRE



COCKTAIL DINATOIRE

LES BOUCHÉES FROIDES



Mini Club Sandwich

Finger Jambon de Bœuf Tomatade

Blinis Saumon Fumé

Espadon et Pomme Verte

Œuf de Caille poché



Foie Gras et Abricot Sec

Aspic de Wakame et Crevettes

Petite Gambas et Sauce Vierge



Navette Saveur du Sud

Mini Involtini au Fromage

Flan du Potager

Exemple de menus

I de 3 ►

INTRODUCTION

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

DÎNER

BOISSONS



COCKTAIL DINATOIRE

BRUSCHETTA

Rillettes de Poissons
Parmesan et Tomate Confite

VERRINES

- ✓ Crème de Champignons
- ✓ Vichyssoise
- Tartare de Daurade

HOT SNACKS

- Napolitain Beaufort et Jambon de Bœuf
- Crevette Panée Coco
- ✓ Pic de Noix de Saint Jacques
- 🌐 Nem de Langoustine et Basilic
- ✓ Assortiment de Mini Quiches
- 🌐 Mini Nem

Exemple de menus

◀ 2 de 3 ▶

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

MENU DÎNER 3 PLATS | MENU DÎNER DE GALA 4 PLATS | PLATS VÉGÉTARIENS | **COCKTAIL DINATOIRE**



COCKTAIL DINATOIRE

LES DOUCEURS

Pic Exotique et Guimauve Coco

Duo Chocolat Café

Douceur Ananas Citron Vert

Tarte Choco Caramel Pignon de Pins

Sablé Pistache Pamplemousse

Macaron Chocolat Coco

Sablé Chocolat au Parfum de Yuzu

Cheese Cake Fruits de la Passion

Tartelette Mangue

Macaron Vanille Noisette

Velouté de Fruits Exotiques

Exemple de menus

◀ 3 de 3

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

MENU DÎNER 3 PLATS | MENU DÎNER DE GALA 4 PLATS | PLATS VÉGÉTARIENS | COCKTAIL DINATOIRE

LISTE DES VINS

VINS BLANCS

Château de Montpatey

Bourgogne Chardonnay Albert Bichot

Mas Karolina

Vin du Pays des Côtes Catalanes

Château Pouyanne

Graves

Chablis

Domaine Laroche

Pouilly Fumé

Maison Brochard

Château de Chantegrive

Grave

Chablis 1er Cru Beuroy

Domaine Laroche

Sancerre « La Bourgeoise »

Henri Bourgeois

Exemple de menus

I de 2 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS



LISTE DES VINS

VINS ROUGES

Château de Quatre La Reference
Cahors

Château La Longua, Fronsac
Vignobles Rullier

Château du Pavillon
Canon Fronsac

Château Moulin de la Roque
Cru Bourgeois

Sancerre Les Bonnes Bouches
Henri Bourgeois

Château La Verrerie, Cuvée La Bastide
Côte du Lubéron

Domaine de la Gaffelière
Saint Emilion

Savigny les Beaune, 1er Cru
Albert Bichot

Exemple de menus

◀ 2 de 2

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS



OPEN BAR

APÉRITIFS

Martini Rosso

Campari Bitter

Porto

SPIRITS

Jack Daniel's (Bourbon)

J & B

Gordon's Dry Gin

Vodka Smirnoff

Rhum Bacardi

Exemple de menus

I de 3 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS

OPEN BAR

SODAS ET JUS DE FRUITS

Jus d'orange

Jus de tomate et condiments

Tonic

Coca-Cola / Coca-Cola Light

Canada Dry

Perrier

Vittel

Exemple de menus

◀ 2 de 3 ▶

INTRODUCTION

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

DÎNER

BOISSONS



OPEN BAR

VINS

Vin Rouge

Vin Blanc

CHAMPAGNE

Kir

Kir Royal

BIÈRES

Bière Française

Bière Etrangère

Exemple de menus

◀ 3 de 3

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER | BOISSONS



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



GRAND HOTEL BUFFET BREAKFAST

Coffee and decaffeinated coffee

Hot chocolate

Selection of teas

Whole and skimmed milk

Orange and grapefruit juices

Red-berry and apricot jam

Marmalade, honey, French country butter



ASSORTED PASTRIES AND BREADS

Croissants, Chocolate buns, Raisin buns,
Brioches, Apple turnovers

Toasted multigrain bread, Traditional French baguettes,
Toasted bread rolls

Sample of menus

1 of 3 ►

GRAND HOTEL BUFFET BREAKFAST

ASSORTED

- ✔ Cold cuts, Cheeses
- ✂ Plain and fruit yogurt

HOT BUFFET

Scrambled eggs or omelettes with a choice of fillings including:
Tomatoes, Spanish, herbs, cheese, mushrooms

- ✔ Crepes with sugar
- Small chicken sausages, crispy bacon
- Small grilled tomatoes, sautéed potatoes

Sample of menus

◀ 2 of 3 ▶



GRAND HOTEL BUFFET BREAKFAST

✂ HEALTH CORNER

Assorted cereals

Fresh cream cheese (20% fat)

Low fat cream cheese (0% fat)

Plain fruit and bio yoghurts (0% fat)

Fruit compotes, Fresh fruit salad

Prunes in juice

Assorted fruits in season

Sample of menus

◀ 3 of 3

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES



BUSINESS BREAKFAST

Coffee and decaffeinated coffee
Hot chocolate
Selection of teas
Whole and skimmed milk
Orange and grapefruit juice
Assortment of breakfast cereals
Red-berry and apricot jam
Marmalade, honey and French country butter
Plain and fruit yoghurts
Fresh fruit salad

✔ ASSORTED PASTRIES
Croissants
Chocolate buns
Raisin buns
Brioches
Apple turnovers
Baker's basket (assorted bread rolls)

Sample of menus

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH

STARTERS

Lightly-grilled Salmon, Bite-size Potatoes with sour Cream and Salmon Caviar

- ✂ Multi-shaded Salad Greens with Prawns and Citrus Fruit
- Beaufort Cheese and Air-dried Beef in Millefeuille

HOT DISHES

Pan-seared Sea bream Royale, Lime-flavoured Polenta

- ✓ Duck Parmentier with Foie Gras
- Braised lamb with Spring Vegetables

DESSERTS

Caramel and Pear Tart

Chocolate and Hazelnut Crisp

Coconut and Passion Fruit Duo

Coffee, tea and delicacy

Sample of menus

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH | FINGER BUFFET LUNCH | BUFFET LUNCH

FINGER BUFFET LUNCH

SOFT AND CRUSTY SANDWICHES

-  Pan Bagnat: Marinated anchovies, preserved tomatoes, artichokes, sweet peppers, tapenade, basil
-  Panini: Air-dried beef, mozzarella
- Pain Viennois: Green salad, radish, chicken, Comté cheese, vinaigrette

GOLDEN PUFF PASTRIES

-  Leek and blue cheese pie
- Delicate Tuna Tart with Savora Mustard

Sample of menus

| of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH | FINGER BUFFET LUNCH | BUFFET LUNCH



FINGER BUFFET LUNCH

CRUNCHY SALADS

Lorette Salad
(Lettuce, Multi-coloured Beetroot, Roquefort Cheese and Chicken)

 Penne Pasta with Shellfish and Basil

 Greek Market-fresh Vegetable Salad
(In-season Vegetables)

SWEETS

Apple and Pineapple Verrine

Mango Tartlet

Chocolate and Pear Macaroon

Lemon Shortbread

 Exotic Panna Cotta

Coffee, tea and chocolate square

Sample of menus

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH | FINGER BUFFET LUNCH | BUFFET LUNCH

BUFFET LUNCH

- 🌍 Lebanese-style Taboule
- 🌍 In-Season Greek Vegetable Dish
- 🌍 Sirtakis Salad
(Feta Cheese, cucumber, black olives, olive oil and lemon)
- 🌍 Fresh Pasta, Shellfish with Basil
- 🌍 Pressed Chicken with Herbs
- 🍴 Lorette Salad
(Lettuce, Multi-coloured Beetroot, Roquefort Cheese and Chicken)
- 🌍 Italian-style rocket Salad
(Rocket Salad, Mini Cheese Involtni, Parmesan cheese, Reggiano, sweet peppers)
- ~
- 🍴 Salmon Terrine with Herbs
- 🍴 Foie Gras served with Artichokes

Sample of menus

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH | FINGER BUFFET LUNCH | BUFFET LUNCH

BUFFET LUNCH

HOT DISHES

Steam-cooked Chicken, Mashed Potatoes

Sautéed Salmon with Braised in-Season Vegetables

~

 Cold Pork Cuts

DESSERT BUFFET

Pineapple and Apple Verrine

Mango Tartlet

Chocolate and Pear Macaroon

Lemon Shortbread

 Exotic Panna Cotta

Coffee, tea and delicacy

Sample of menus

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

BUSINESS LUNCH | FINGER BUFFET LUNCH | BUFFET LUNCH



3 COURSE DINNER MENU

STARTERS

- ✔ Foie Gras poached in Medoc Wine
- Large Shellfish Raviole, Crustacean Sauce
- Alaskan King Crab Cocktail

MAIN COURSES

- Veal and Prawn duo, Gnocchi with Lemon
- Baked Brill with Mushrooms, Shallots and Parsley
- ✔ Fillet of Duck à l'orange, Baby Vegetables with Citrus Fruit

DESSERTS

- Passion Fruit and Chocolate Duo with Sorbet
- Lemon and Hazelnut Stick
- ✔ Chocolate and Mango Macaroon
- Coffee, tea, chocolate square

Sample of menus

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

4 COURSE GALA DINNER MENU

STARTERS

- ✔ Hot and Cold Truffled Chicken Dish
Lightly-cooked Tuna, Soya Pasta and Vegetables
Lobster Salad

MAIN COURSES

- Pan-cooked Beef Fillet, Pressed Macaroni with Truffles
- ✔ Rossini-style Sea-bass, Mushrooms in Puff Pastry
- ✔ Olive-coated Rack of Lamb, braised root Vegetables à la Niçoise

DESSERTS

- ✔ Cranberry-flavoured Chestnut and Pear Dessert
Three-Chocolate Stick
- ✔ Millefeuille
Coffee, tea, chocolate square

Sample of menus

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES



VEGETARIAN SUGGESTIONS

COLD DISHES

Farandole of fresh Vegetables
Pasta and preserved Vegetables with Pesto
Greek-style Vegetables
Selection of Greek Hors d'oeuvres

HOT DISHES

Braised bite-size new Potatoes
Fresh Vegetables
Gnocchi Pasta au Gratin with Mushrooms
Risotto with herbs

SWEETS

All our desserts are suitable for vegetarian diets

Sample of menus

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

3 COURSE DINNER MENU | 4 COURSE GALA DINNER MENU | **VEGETARIAN SUGGESTIONS** | DINING COCKTAIL MENU



DINING COCKTAIL MENU

COLD CUTS

-  Mini Club Sandwich
- Tomato Caviar and Air-dried Beef Finger
- Smoked Salmon Blinis
- Swordfish with Green Apple
- Poached Quail's egg
-  Foie Gras and Dried Apricots
- Wakame and Shrimps
- Prawns Drizzled with Olive Oil
-  Crunchy Provençal Biscuits
- Mini Cheese Involtini
- Vegetable Flan

Sample of menus

| of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

DINING COCKTAIL MENU

BRUSCHETTAS

Bruschetta with Fish Spread

Bruschetta with Parmesan and Tomato Preserve

VODKA GLASSES

✔ Cream of Mushroom Verrine

✔ Vichyssoise Verrine

Tartare of Sea Bream Verrine

HOT SNACKS

Beaufort Cheese and Air-dried Beef in Millefeuille

Coconut Breaded Shrimp

✔ Sea-Scallop Skewer

🌐 Dublin Bay Prawn and Basilic Nem

✔ Selection of Mini Quiches

🌐 Mini Nem

Sample of menus

◀ 2 of 3 ▶

DINING COCKTAIL MENU

SWEET TOUCH

Exotic Fruit, Marshmallow and Coconut Skewer

Chocolate and Coffee Duo

Pineapple and Lime Confection

Chocolate and Caramel Tart with Pine Nuts

Pistachio and Grapefruit Shortbread

Chocolate and Coconut Macaroon

Chocolate Shortbread flavoured with Yuzu

Passion Fruit Cheesecake

Mango Tartlet

Vanilla and Hazelnut Macaroon

Exotic Fruit Purée

Sample of menus

◀ 3 of 3

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

3 COURSE DINNER MENU | 4 COURSE GALA DINNER MENU | VEGETARIAN SUGGESTIONS | DINING COCKTAIL MENU

WINE LIST

WHITE WINES

Château de Montpatey

Bourgogne Chardonnay Albert Bichot

Mas Karolina

Vin du Pays des Côtes Catalanes

Château Pouyanne

Graves

Chablis

Domaine Laroche

Pouilly Fumé

Maison Brochard

Château de Chantegrive

Grave

Chablis 1er Cru Beauroy

Domaine Laroche

Sancerre “La Bourgeoise”

Henri Bourgeois

Sample of menus

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES



WINE LIST

RED WINES

Château de Quatre La Reference
Cahors

Château La Longua
Fronsac, Vignobles Rullier

Château du Pavillon
Canon Fronsac

Château Moulin de la Roque
Cru Bourgeois

Sancerre Les Bonnes Bouches
Henri Bourgeois

Château La Verrerie
Cuvée La Bastide, Côte du Lubéron

Domaine de la Gaffelière
Saint Emilion

Savigny les Beaune
1er Cru, Albert Bichot

Sample of menus

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES



OPEN BAR

APERITIFS

Martini Rosso

Campari Bitter

Porto

SPIRITS

Jack Daniel's (Bourbon)

J & B

Gordon's Dry Gin

Smirnoff Vodka

Bacardi Rum

Sample of menus

| of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

OPEN BAR

SOFT DRINKS AND JUICES

Orange juice

Tomato juice with condiments

Tonic Water

Coca-Cola / Coca-Cola Light

Canada Dry

Perrier

Vittel

Sample of menus

◀ 2 of 3 ▶

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

WINE LIST | OPEN BAR



OPEN BAR

WINES

Red wine (Bordeaux)

White wine (Bordeaux)

Champagne

Kir

Kir Royal

BEERS

French beer

Foreign beer

Sample of menus

◀ 3 of 3

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | DINNER | BEVERAGES

WINE LIST | OPEN BAR