

Fêtes de fin d'année

Pour des fêtes étincelantes, misez sur une cuisine d'exception.

Pour clôturer l'année en beauté, offrez à vos équipes un moment gourmand et convivial au sein de nos hôtels.

Nos chefs ont imaginé un menu festif mettant à l'honneur des produits raffinés et des associations de saveurs équilibrées, parfaites pour une célébration de fin d'année.

Dans un cadre élégant et chaleureux, profitez d'un repas savoureux, élaboré avec soin et servi avec l'attention qui fait la réputation de nos établissements.

Des entrées délicates aux desserts gourmands, chaque plat a été pensé pour régaler vos convives et rendre cette occasion mémorable.

Réservez dès maintenant votre déjeuner ou dîner de fin d'année et laissez-nous vous accompagner dans l'organisation d'un moment de partage unique.



Les extras

AMBIANCE

Nous sommes heureux d'offrir une approche collaborative dans la création d'événements sur mesure grâce à notre réseau de partenaires : blues, acoustique, tango, chansons françaises, piano, DJ, magicien, etc

MARCELLO

Rendez vos événements inoubliables grâce à nos chariots à glaces sublimes. Ils ajouteront une touche particulière à votre événement : du style, de l'amusement et de la gourmandise, pour le plus grand plaisir de vos invités.

DECORATION

Nous travaillons en étroite collaboration avec divers partenaires spécialisés dans la mise en valeur de vos événements. Ambiances bohèmes, élégantes ou modernes : nous vous accompagnons dans la création d'un univers visuel cohérent.



Formule Délice

40,00 € / PERSONNE (HORS BOISSONS)

(À partir de 25 personnes)

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Velouté de potimarron, châtaignes,
petits lardons croustillants de canard

ou

Carpaccio de magret et foie gras à l'huile de truffe

ou

Œuf parfait, mousseline de Butternut et graines de courge 

ou

Tarte tatin de panais aux noix 

SORBET

Sorbet citron vert, vodka

ou

Sorbet pamplemousse, champagne

PLAT

Suprême de pintade roulé aux champignons,
jus aux airelles et poire pochée au vin chaud

ou

Filet de lieu jaune braisé au crémant luxembourgeois,
mousseline de panais demi-sel et chips de radis noir

ou

Médailillon de veau Rossini, escalope de foie gras poêlée,
pommes granny caramélisées, jus de veau lié au raisin

ou

Risotto aux cèpes et petits légumes,
jus au porto et son croustillant de parmesan 

ou

Parmentier de champignons au parfum de truffe 

DESSERT

Bûche vanille-marron

Pain d'épice, chocolat noir

ou

Bûche glacée coco et mangue

**Nous vous prions de choisir une entrée, un sorbet, un plat principal et un dessert.
Le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives**



Formule gourmet

50,00 € / PERSONNE (HORS BOISSONS)

(À partir de 25 personnes)

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Terrine de foie gras de canard en croûte de chocolat amer,
chutney à la mangue

ou

Salade de gambas rôties au potiron et éclats de marrons

ou

Risotto aux cèpes et petits légumes,
jus de poule au porto et son croustillant de parmesan

ou

Œuf parfait, mousseline de Butternut et graines de courge 

ou

Tarte tatin de panais aux noix 

SORBET

Sorbet pamplemousse, champagne

ou

Sorbet aux pommes et calvados

PLAT

Magret de canard et figues rôties, jus au porto, raisins Verjus

ou

Filet de marcassin roulé au pain d'épices, légumes d'antan

ou

Dos de cabillaud poché au court-bouillon de la mer
et risotto au champagne

ou

Risotto aux cèpes et petits légumes,
jus au porto et son croustillant de parmesan 

ou

Parmentier de champignons au parfum de truffe 

DESSERT

Bûche mandarine

Chocolat au lait, feuillantine, dacquoise aux amandes

ou

Bûche glacée glace pistache, sorbet framboise

Nous vous prions de choisir une entrée, un sorbet, un plat principal et un dessert.
Le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives



Formule Suprême

58,00 € / PERSONNE (HORS BOISSONS)

(À partir de 25 personnes)

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Terrine de foie gras de canard entourée de fruits exotiques
ou

Carpaccio de lotte et saumon à la mandarine et baies roses,
betterave chioggia et doucette à l'huile de noix
ou

Assiette de saumon fumé d'Écosse, caviar de hareng
accompagné de vodka
ou

Œuf parfait, mousseline de Butternut et graines de courge 🌱

ou

Tarte tatin de panais aux noix 🌱

SORBET

Sorbet menthe, Get 31

ou

Sorbet violette, crème de cassis

PLAT

Mignon de veau et son crumble de noix,
embeurrée de patates douces aux châtaignes
ou

Dos de cabillaud en croûte de macadamia et écorces d'oranges,
compoté de potiron au miel et à la cannelle,
velouté de mandarine au lait de coco
ou

Gigue de chevreuil rôtie aux baies de genièvre, toast de pain
d'épices aux champignons des bois, figues rôties au miel
ou

Risotto aux cèpes et petits légumes,
jus au porto et son croustillant de parmesan 🌱

ou

Parmentier de champignons au parfum de truffe 🌱

DESSERT

Bûche exotique

Mousse coco, ananas, chocolat blanc
ou

Bûche "Snickers", glace chocolat caramel,
chocolat croquant and cacahuètes

Nous vous prions de choisir une entrée, un sorbet, un plat principal et un dessert.
Le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives