

# La Salle HORIZON



## Formules Repas Essentielles :

-Location de la salle sur le Week-end  
(du vendredi 14h au lundi 10h)

-Les tables et chaises

-*Le nappage en tissu des tables rondes*

- *Les housses de chaises*

Tradition : 2 386.00 € pour 50 personnes  
28.00 € par personne supplémentaire.

Thème : 2 500.00 € pour 50 personnes  
33.00 € par personne supplémentaire.

Réception : 2 550.00 € pour 50 personnes  
34.00 € par personne supplémentaire

### **Formules « CLE EN MAIN »**

En buffet ou menu : 4 800.00 € pour 50 personnes  
79.00 € par personne supplémentaire

- *(adaptable selon les exigences clients, allergies, religions, végétarien etc...)*

**Réception minimum 50 personnes**  
(moins nous consulter)

Facilités de paiement

# Tradition en buffet

## **Buffet d'entrée**

*Eventails des régions fermières*

## **Buffet principal (présentations en volume)**

*Rôti de bœuf fondant à souhait*

*Volaille fermière rôtie et ses fines herbes*

*Rôti de porc ou de dinde*

## **Les 4 salades composées**

*Salade à l'Italienne*

*Salade du chef selon saison*

*Salade paysanne et ses produits fermiers*

*Salade du sud aux saveurs orientale*

*\*les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages*

## **Fromage :**

*Duo de fromage sur lit de salade*

## **Dessert : (par les clients)**

*En accompagnement : Corbeille de fruits frais*

# Thème

## **Buffet d'entrée**

Minimum 50 personnes

*Eventails des régions fermières*

*Où*

*Coquille de la mer et ses accompagnements*

## **Plat chaud au choix cuisiné en stand et servi par le Chef**

### **Viande et accompagnements**

*Paëlla*

*Poulet basquaise*

*Couscous*

*Jambalaya*

*Tartiflette*

*Colombo Antillais*

*Chili con carne*

*Tajine*

*Le cari de poulet*

*La choucroute*

*La fidéua*

*La zarzuela*

### **Fromage :**

*Duo de fromage sur lit de salade*

### **Dessert : (par les clients)**

*En accompagnement : Corbeille de fruits frais*

## Détails repas à thèmes :

**Une paëlla** : aux couleurs ensoleillées...Poulets, coquillages et crustacés, compositions d'épices maison, présentation soignée, de quoi vous assurer un grand moment de convivialité

**Jambalaya** : le plat Cajun ! Une des plus fameuses spécialités culinaires de la Louisiane... Une étonnante diversité d'ingrédients savamment parfumés... Que du bonheur

**Le Colombo** : Une illustration de la cuisine des Antilles, avec ce plat créole, riche en saveurs et en couleurs. Un formidable métissage culinaire composé de légumes frais et de viandes à consommer sans modération

L'authentique **Tartiflette!** Oignons, lardons, pommes de terre cuisinés au vin blanc de Savoie, reblochon au lait cru, pétales de jambon de montagne et tomates. Le tout accompagné de feuilles de chêne brunes et blondes et vinaigrette maison... Dans la plus pure tradition des Aravis

**Le cari de poulet** : La cuisine réunionnaise à l'honneur avec ce plat créole, cuisine du soleil, riche de diversités, un véritable "arc en ciel" de couleurs et de saveurs

**Le Couscous aux trois viandes.** Toutes les saveurs du Maghreb...Très convivial, une formule heureuse et équilibrée, semoule, légumes, viandes et volailles, savamment cuisinée avec nos épices maison aux multiples parfums d'Orient

**Le Chili Con Carne!** Illustration de la cuisine américano mexicaine... Viande de boeuf finement découpée et parfumée à souhait avec notre composition d'épices unique...Oignons, haricots rouges et poivrons...Servi avec son émincé d'oignons rouges et d'emmental râpé. Le tout accompagné de feuilles de chênes brunes et blondes et sa vinaigrette maison

**La choucroute** : Le plat typique Alsacien à partager ! Un plat indémodable et toujours apprécié dès lors que les ingrédients sont de qualité !

Un chou finement ciselé et subtilement parfumé au vin d'Alsace accompagné de charcuterie savamment sélectionnée avec nos meilleurs fournisseurs.

**La Fidéua** : Une histoire de pâtes ! Etonnez vos amis avec cette spécialité 100 % valencienne. Variante de la Paella, dont l'origine est la ville de Gandia, dans la province de Valencia. Version où le riz est remplacé par des pâtes. Merveilleux plat très prisé, succès garanti...Un délice !!

**Le poulet basquaise** : Le pays basque situé au cœur des Pyrénées, entre mer et montagnes nous dévoile l'une de ses spécialités...Ce plat très coloré aux notes acidulées reste un grand classique de la cuisine française!

**Le tajine** est le plat traditionnel par excellence au Maroc! Ce mot magique évocateur des parfums du Maghreb, est une belle invitation à l'évasion et au voyage! Plat mystérieux aux goûts d'ailleurs, le tajine combine subtilement les épices orientales, le salé et le sucré!

**La Zarzuela catalane**, traditionnel plat de fête en Catalogne, appelée également "opérette". Le plat qui fait chanter et danser! Pas moins de 25 ingrédients pour ce plat très fin aux saveurs iodées...Un fameux ragoût de poissons et crustacés.

# Réception en buffet

## **Buffet des 2 saveurs**

*Médallions de foie gras sur toast et son confit d'oignon*

*Coquilles de saumon frais à la Parisienne*

## **Buffet des 4 gourmets**

*Tranches de gigot d'agneau présentées en volume*

*Cœur de romsteak fondant à souhait en décors*

*Pièces de volailles fermières et ses fines herbes sur blocs étages*

*Rôti de porc ou de dinde sur support gastro*

## **Les 4 salades composées**

*Salade à l'Italienne*

*Salade du chef selon saison*

*Salade paysanne et ses produits fermiers*

*Salade du sud aux saveurs orientale*

*\*les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages*

## **Fromage :**

*Duo de fromage et salade*

## **Dessert : (par les clients)**

*En accompagnement : Corbeille de fruits frais*

# FORMULE PREMIUM

## « PLAISIR DES METS HORIZON »

Comprenant :

- La location de la salle sur le Week end
- Le nappage en tissu
- Les housses et nœuds de chaises
- **Les serviettes intissées (couleurs aux choix)**
- **Les chemins de tables (couleurs au choix)**
- **Les centres de tables (chandeliers ou photophores)**
- **La vaisselle**
- **Le personnel de service jusqu'au dessert**
- **Le nettoyage de la salle**

### - Plaisir Premium

- 4 800.00 € pour 50 personnes
- 79.00 € par adulte supplémentaire, enfant 20.00 €
- **Cocktail 1h30 : (+ 350€ à l'hôtel)**
- A votre disposition (présentation en fontaines) à discrétion
  - Coca et jus de fruits, eau plate et pétillante,
  - Gourmandises :
    - 9 amuse-bouche / personne
  - (Canapé, verrine, pain surprise, chouquettes)
  - **Entrée au choix**
  - -Délice du sud-ouest au foie gras et magrets de canard accompagnés d'une salade saisonnière et grains de noix.
  - -Symphonie de truite saumonée, tartare de tomate, valse de légumes et aneth
  - -Coquille de la mer au saumon, macédoine de légumes, couronne provençale et bouquet
- **Plat chaud au choix**
- -Jambonnette de canard farci, sauce vendangeur, raisins frais, écrasé de pomme de terre et ses légumes maraichers.
- -Corolle de sole, bouquet de fruits de mer et son jus de bouchot accompagnée de sa julienne maraîchère et son gratin maison.
- -Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux morilles, gratin paysan, fagot d'haricots et ses allumettes de légumes
- -Médailon de veau à la forestière et son risotto accompagnés de tomate Provençale et sa julienne de légumes.
- -Mijoté d'agneau façon tagine, gratin dauphinois et ses petits légumes
- **Fromage :**
- Brie et comté sur lit de salade
- **Dessert : (par les clients)**
- En accompagnement : Corbeille de fruits frais
- **Café**
- Boisson à discrétion pendant toute la réception : Eau plate et pétillante

## FORMULE PREMIUM « RECEPTION HORIZON »

Comprenant :

- La location de la salle sur le Week end
- La mise en place des tables, du nappage, des serviettes, des chemins de table et de la vaisselle et des centres de tables.
- **Les serviettes intissées (couleurs aux choix)**
- **Les chemins de table (couleurs au choix)**
- **Les centres de tables (chandeliers ou photophores)**
- **Le personnel de service jusqu'au dessert**
- **Le nettoyage de la salle le lundi**

### - Réception en buffet

- 4 800.00 € pour 50 personnes  
79.00 € par adulte supplémentaire, enfant 20.00 €

#### - **Cocktail 1h30 : (+ 350 € à l'hôtel)**

- A votre disposition (présentation en fontaines) à discrétion
  - Coca et jus de fruits, eau plate et pétillante,
    - Gourmandises :
      - 9 amuse-bouche / personne
  - (Canapé, verrine, pain surprise, chouquettes)

#### - **Buffet des 3 saveurs**

- Médallions de foie gras sur toast et son confit d'oignon
  - Coquilles de saumon frais à la Parisienne
  - Jambon de montagne à la découpe

#### - **Buffet des 4 gourmets**

- Tranches de gigot d'agneau présentées en volume
- Cœur de romsteak fondant à souhait en décors
- Pièces de volailles fermières et ses fines herbes sur blocs étages
  - Rôti de porc ou de dinde sur support gastro

#### - **Les 4 salades composées**

- Salade à l'Italienne
- Salade du chef selon saison
- Salade paysanne et ses produits fermiers
- Salade du sud aux saveurs orientale
- \*les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages

#### - **Fromage :**

- Brie et comté sur lit de salade

#### - **Dessert : (par les clients)**

- En accompagnement : Corbeille de fruits frais

#### - **Café**

- Boisson à discrétion pendant toute la réception : Eau plate et pétillante