



## AC HOTEL PARIS LE BOURGET AIRPORT

Menus Banquets Eté 2016

### **Menu à 38 € (34.17HT) par personne**

- Entrée/Starter : Tartare de bœuf et salade verte / Beef tartare with salad  
Ou / Or  
Cappuccino d'avocat, tourteau et chantilly au curry / Avocado cappuccino with crab and curry whipped cream
- Plat/Main Course : Brochette de volaille à la citronnelle, riz d'ailleurs et sauce soja / Lemongrass chicken skewers, asian-style rice and soy sauce  
Ou / Or  
Filet de saumon, écrasé de pomme de terre au beurre noisette, sauce citronnelle / Salmon filet, mashed potatoes with hazelnut butter, lemongrass sauce
- Dessert : Brownie  
Ou / Or  
Crème brûlée

*Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Beverage included : 1 bottle of wine for 4 people, water and coffee*  
*Menu unique pour le groupe / same menu for the whole group – Prix TTC service compris / Rate include VAT, service included*



## AC HOTEL PARIS LE BOURGET AIRPORT

Menus Banquets Été 2016

### Menu à 50€ (44.70€ HT) par personne

- Entrée/Starter : Féta au muesli et légume façon Crétoise / Feta cheese with muesli, greek style vegetables  
Ou / Or  
Salade de volaille façon asiatique / Asian style chicken salad
- Plat/Main Course : Carré d'agneau en croute d'herbes, pomme de terre Sarladaise / Rack of lamb with herbs crumb,  
'Sarladaise' potatoe  
Ou / Or  
Gambas et risotto à l'encre de seiche / Gambas and cuttlefish ink risotto
- Dessert : Moelleux chocolat / Chocolate cake  
Ou / Or  
Clafouti à la cerise / Cherry clafoutis

*Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Beverage included : 1 bottle of wine for 4 people, water and coffee*  
*Menu unique pour le groupe / same menu for the whole group – Prix TTC service compris / Rate include VAT, service included*



## AC HOTEL PARIS LE BOURGET AIRPORT

Menus Banquets Eté 2016

### Menu à 60€ (53.79€ HT) par personne

- Entrée/Starter : Gaspacho de melon et son écume aloé vera, chip's de pancetta / Melon gaspacho and aloe vera whipped cream, pancetta chips  
Ou / Or  
Mozzarella buffala croustillante et basilic / Stuffed tomato crispy truffle mozzarella di Bufala, basilica
- Plat/Main Course : Pavé de rumsteck, pomme darphin et sauce béarnaise / Thick rumsteck, hash browns and bearnaise sauce  
Ou / Or  
Sole meunière et légume croquant / Sole fish meunière style and crisp vegetables
- Dessert : Salade de fraise à la fleur d'hibiscus / Fresh strawberries with hibiscus flower  
Ou / Or  
Mojito à dévorer / Mojito to eat

*Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Beverage included : 1 bottle of wine for 4 people, water and coffee*  
*Menu unique pour le groupe / same menu for the whole group – Prix TTC service compris / Rate include VAT, service included*





## Finger buffet 18 Pièces -48€ TTC (43.18€ HT)

<p>Club sandwich Mini bagel volaille miel moutarde Wrap's saumon Pain suédois garni au thon Blinis et rillettes de poisson Tartelette de jambon de pays Quiche de légumes</p>	<p>Gambas en cage de pomme de terre Brochette de poulet Mini burger Croque-monsieur Mini pizza</p>	<p>Tarte citron Crème brûlée vanille Moelleux chocolat Panna cotta fruit rouge Cheese cake Macaron</p>
---	--	--

## Finger buffet 20 Pièces -60€ TTC (53.79€ HT)

<p>Tartare de saumon et saint-jacques à la senteur de Yuzu Verrine de Saint Maure sur lit de concassé de tomate et gressin Cassolette d'écrevisse mangue et gingembre Carpaccio de bar vinaigrette Granny Smith Crème brûlée au foie-gras Toast de magret fumé, confit d'oignon et roquette</p>	<p>Mini club sandwich Velouté de panais et foie-gras poêlé Moelleux de tourteau Mini burger de saumon Parmentier de canard et écrasé de vitelotte Velouté de champignon Rouget a la provençal</p>	<p>Mini cannelé bordelais Tartelette chocolat caramel Soupe à la rhubarbe Financier pistache Madeleine fleur d'oranger Crème à la fève Tonka Brochette de fruit frais</p>
---	---	---

## Finger buffet 22 Pièces -75€ TTC (67.05€ HT)

<p>Pain d'épices, foie gras, mangue Bagel au Sésame et magret fumé Pain suédois et salpicon de crabe Brochette St Jacques et Gambas Macaron au miment d'Espelette Madeleine à la truffe Cappuccino de carotte et émulsion à la coriandre</p>	<p>Mini burger Cake au crabe Salade de bœuf Thai Salade Caesar Gambas Cassolette de thon citronnelle, pois gourmand, pâtisson Brochette de gambas Volailles marinées Stand Tartare - Saumon, Bœuf, St Jacques</p>	<p>Mini tarte citron meringué Mini moelleux au chocolat au Cœur coulant Mini crème Brulée Financier à la fleur d'oranger Soupe de fraise et passion Mini cheese cake spéculoos Minestrone de fruits</p>
--	---	---

Sous réserve de modification selon arrivage et produits de saison

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café, Prix TTC service compris

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Beverage included : 1 bottle of wine for 4 people, water and coffee

Menu unique pour le groupe / same menu for the whole group - Prix TTC service compris / Rate include VAT, service included