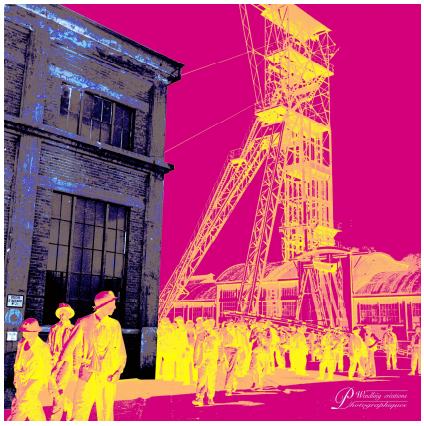
▶ Expositions & réunions

Avec 200 m2 de salons, nous vous offrons une capacité d'accueil de 20 à 250 personnes, vous disposez ainsi d'un espace d'exposition unique pour la présentation et la promotion de vos produits

---

En un seul lieu, vous disposez de 4 salons modulables, d'un espace de réception et d'exposition, d'équipements bureautiques, pour accueillir vos évènements professionnels ou familiaux.



ACCOR

▶ BUFFETS

Buffet Prestige — **58.00€/hors boissons**

Le plaisir pour chacun…

Les entrées

Crêpes au Parmesan et Jambon de Parme
Petits pâtés traditionnels Parfum de Champignons
Tartare de truites rose marinée, Fleurette de raifort
Compressé de légumes confits à l'huile d'olive, carpaccio de canard au Xeres
Salade de macaroni et supions sautés au pistou
Minestrone de légumes croquants, brandade de fine Morue et coulis de poivron rouges
Gaspacho de tomates au cumin
Parfumée à l'huile de persil
Gâteau de Foie Blond et foie Gras

Les plats

Cochon de lait et petits légumes
Rillettes aux trois saumons, vinaigrette de betteraves rouges
Pièce de bœuf charolais et gigot d'agneau servis à la tranche
Petits farcis de légumes

Nous pouvons si vous le souhaitez, vous servir un plat chaud

Les Desserts

Sablé aux épices et compotée de fruits
Mignardises et crème brûlées
Crumble aux pommes à la cannelle
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise
Assortiments de macarons
Tiramisu café et Amaretto
Galette à la vanille, ananas rôtis et sauce caramel

▶ Mercure — Les Menus

Menu à 82 €

Marbré de foie gras de canard aux champignons sauvages, Gelée de Marc de Gewurztraminer

Ou

Fraîcheur d'asperges, et tomate grappa en tartare, sardines en marinade instantanée

Petit Risotto de langoustines et Basilic, Ragoûts de calamars au chorizo

Ou

Aiguillettes de Sole farcis au saumon, fricassée d'escargots

Sorbet champagne

Suprême de caneton rôti retour de Chine, Tatin et pommes boulangères à la truffe et fruits secs

Ou

Agneau prés-salés en croûte de sésame

Dégustation de nos fromages régionaux

Ou Roquefort affiné, Baguette traditionnelle aux olives

Tartelette au chocolat moelleux à la framboise, et sa glace mascarpone

Ou

Banane au sirop d'épices en croûte de pâte, glace Vanille bourbon

Petits fours

Plaisirs et Satisfaction...

Plaisirs et Satisfaction...

Grand menu pour grandes occasions

Grand menu pour grandes occasions

Menu à 75 €

½ Homard cuit vapeur, salade fine et vinaigrette aux sucs de crustacés

Ou

Gâteau de Foie Blond, Mouillettes pain Vanille Abricots au pain d'épices

Rôti de Lotte à la vanille et graines de sésame, accompagné d'un compressé de légumes du potager

Ou

Filet de rouget cuisiné à l'unilatéral aux aromates, Pulpe d'aubergines aux Févettes

Blanc de volaille fermière aux pleurotes

Ou

Noisette de veau en croûte de pâte aux fines herbes

Dégustation de nos fromages régionaux

Poires pochées à l'alcool de Mirabelles et caramélisées au beurre salé

Petits fours

▶ Mercure LES MENUS

Menu à 61 €

Galantine de légumes confits servis avec sa truffe aux épices, carpaccio de St Jacques, vinaigrette balsamique

Ou

Bouquet de langoustines mi-cuites et pointes d'asperges vertes, cassolette d'escargots

Filet de bœuf, sauce Porto

Ou

Carrée d'agneau rôti au thym citron, et son jus basilic, haricots verts

Dégustation de fromages régionaux

Ou

Brick au Munster

Ananas caramélisé, sorbet frappé Tequila

Ou

Feuilleté nougat tout chocolat, confiture de griottes

Petits fours

Menu à 45 €

Verdurette de légumes à la Libanaise, sauce Pistou et fines tranches de jambon Italien

Ou

Pâté en croûte d'Alsace, émincé de légumes, Mesclun de saison, vinaigrette tiède au porto

Filet de bœuf étuvé de Morilles, sauce crème

Ou

Dos de sandre gratiné au basilic, poêlée de Girolles et pousses d'épinards

Dégustation de fromages régionaux

Ou

Brick de chèvre sur salade

Pyramide au chocolat amer, salade d'orange au grand Marnier

Petits fours