

BROCHURE BANQUET

Radisson Blu Hotel, Nice

BIENVENUE AU RADISSON BLU

KIT BANQUET



+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson 
HOTEL, NICE



	Location de nos espaces	3
	Forfaits Journée & 1/2 Journée d'étude	4
	Pauses-café	5
	Menus 3 plats	6
	Déjeuner de travail	7
	Buffets Business Lunch	8-9
	Buffets	10-13
	Cocktails déjeunatoires et dînatoires	14
	Canapés	15
	Forfaits boissons & apéritifs	16

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
 HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Pour chacune de vos réunions, des salles adaptées

Salon	M ²	½ journée Prix TTC / Euros	La journée Prix TTC / Euros
Baie des Anges**	295	2 500	3 500
Le Carré	238	900	1 500
Salon Galion	65	160	260
Salon Frégate	65	160	260
Salon Clipper	65	160	260
Salon Caravelle*	38	-----	100
Salon Sirocco	56	180	280
Salon les Courants	61	180	280
Salon l'Amirauté	50	250	350
Salon Riviera I**	131	600	950
Salons Riviera 2**	96	350	550
Salons Riviera 1+2**	260	1 000	1 500
Salon Mistral	105	450	750
Salon Azur	94	450	750
Sous-commission (en chambre)	26	300	300

* La location du salon Caravelle ne peut se faire qu'à la journée et uniquement comme emplacement de stockage.

** Les salons utilisés exclusivement pour déjeuner/dîner sont mis gracieusement à votre disposition (minimum 30 personnes)

Privatisation de notre terrasse et de notre plage privée

- Privatisation des 700 m² de notre terrasse panoramique, au 8^{ème} étage de l'hôtel, face à la Baie de Nice

5 000 € TTC

- Privatisation de notre plage privée située juste en face de l'hôtel (en soirée) :

22 avril au 13 juillet : **2 400 € TTC**

14 juillet au 4 septembre : **3 600 € TTC**

5 Septembre à la fermeture : **2 400 € TTC**

Privatisation obligatoire au-delà de 40 personnes

Possibilité d'agrandir la surface au sol et de couvrir cet espace jusqu'à 250 personnes : **en supplément sur devis**

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Journée ou ½ journée d'étude ?... A chaque saison sa formule

Tous nos prix mentionnés ci-dessous sont nets et par personne

Eté

(d'avril à octobre)

Notre forfait Journée d'étude à **80 €** comprend :

- La salle plénière de conférence (adaptée au nombre de participants) avec bloc-notes, crayons, bonbons et eaux minérales sur table.
- L'équipement audiovisuel avec :
 - Tableau papier avec feutres
 - Vidéo projecteur & écran (salle plénière)

Autre matériel sur devis
- Deux pauses-café différentes chaque jour.
- Déjeuner incluant ½ bouteille de vin ou boissons non alcoolisées, eaux minérales, café & thé servi sur notre terrasse panoramique située au 8^{ème} étage face à la mer (espace de repli en cas de mauvaises conditions climatiques).

Notre forfait demi-journée d'étude à **74 €** comprend :

- Les mêmes prestations avec une seule pause-café (au lieu de deux).

Hiver

(de novembre à mars)

Notre forfait Journée d'étude à **75 €** comprend :

- La salle plénière de conférence (adaptée au nombre de participants) avec bloc-notes, crayons, bonbons et eaux minérales sur table.
- L'équipement audiovisuel avec :
 - Tableau papier avec feutres
 - Vidéo projecteur & écran (salle plénière)

Autre matériel sur devis
- Deux pauses-café différentes chaque jour.
- Déjeuner incluant ½ bouteille de vin ou boissons non alcoolisées, eaux minérales, café & thé.

Notre forfait demi-journée d'étude à **69 €** comprend :

- Les mêmes prestations avec une seule pause-café (au lieu de deux).

**Minimum de 10 personnes pour chaque forfait.
Les forfaits Journée d'étude ne comprennent ni
l'hébergement, ni les salles de sous-commission.**

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Pauses-Café



Inclus dans les forfaits journée et ½ journée d'étude

ou

8 € / personne

La Pause du matin

Café, thé, lait, jus d'orange,
Eaux minérales
Assortiment de viennoiseries
Corbeille de fruits de saison
Mini pâtisseries

La Pause de l'après-midi

Café, thé, lait, jus d'orange,
Eaux minérales
Assortiment de produits autour d'un même
thème (pomme, chocolat, fruits rouges,
énergie, amande...)

Nos Pauses permanentes

Supplément ½ journée : 6 € / personne

Supplément journée : 10 € / personne

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Menu 3 plats

Inclus dans les forfaits journée et ½ journée d'étude
ou

46 € par personne (minimum 10 personnes)

Nos propositions d'entrées

- Tarte fine aux légumes grillés, chèvre gratiné, émulsion de basilic frais et roquette poivrée*
- Pétales de carpaccio de saumon en marinade alternative de savora
- Tartare d'avocat et pointes d'asperges croquantes, vinaigrette d'épices Orientales*
- Salade niçoise revisitée, polenta d'artichauts et tomates confites, thon mariné
- Pressé de tomate et mozzarella, crispy de parmesan, pesto de cerfeuil aux pignons de pin*
- Chiffonnade de jambon sec des montagnes, fruits de saison
- Mini ratatouille croquante, ricotta aux herbes, pain croustillant au caviar d'aubergine*
- Pissaladière de rougets de Pays, crème de poivrons doux au piment d'Espelette

Nos propositions de plats

- Loup de Méditerranée gratiné au basilic, confit de légumes du cours Saleya
- Roulé de saumon à l'estragon, étuvée de fenouil et crème du Béarn
- Filet de daurade au poivre vert, mousseline aux olives et tomates cerise rôties
- Dos de sandre et son beurre d'orange, compotée de poireaux
- Filet de perche au curry doux, tagliatelles de légumes coco-gingembre



- Cœur de rumsteck relevé au poivre mignonnette, gratin croustillant
- Tournedos de volaille aux parfums de tomate séchée, réduction de Martini
- Carré d'agneau en croûte de parmesan, jus court à l'ail doux.
- Filet mignon de veau au caramel d'orange, pommes fondantes
- Eventail de magret de canard, laqué au miel d'épices



- Risotto du jardin aux fevettes et petits légumes croquants*
- Lasagnes de légumes de Provence, fondue de tomate*
- Fajitas de légumes confits, galette de maïs et guacamole*
- Ravioles de champignons et truffe bianchetto, crème aux herbes
- Tajine de légumes et son boulgour parfumé

Nos propositions de desserts

- Carpaccio d'ananas infusé à la menthe fraîche, sorbet coco
- Framboisier et son coulis rubis
- Délice des îles exotiques, sauce cacao
- Cœur fondant tout chocolat, crème arabica
- Entremet calisson et chocolat blanc, coulis d'abricots
- Étincelle pannacotta et fruits rouges
- Fruits frais gratinés au grand Marnier
- Tartelette façon Tatin, quenelle de vanille bourbon

*Suggestions végétariennes



+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Déjeuner de travail



(De 10 à 40 personnes, servi à l'intérieur ou devant votre salle de réunion non assis)

36€ par personne
(non inclus dans les JE ou ½ JE)

Assortiment de fingers sandwiches

Produits et crudités de saison

Plateau de fromages et sélection de pains du boulanger

Assiette de fruits découpés

Farandole de desserts

Yaourts

Corbeille de fruits

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson 
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Buffet Business Lunch

Inclus dans les forfaits journée et ½ journée d'étude

ou

46 € par personne (minimum 40 personnes)



Option 1

Salad bar – composez votre
salade selon votre envie
Assortiment de fingers
sandwiches



Verrine de taboulé à l'orientale*
Mésclun de tomates cerises et
mozzarella au basilic*
Pain croustillant au saumon fumé
Tartine de légumes grillés*
Queue de gambas en marinade
Guacamole et tacos*



Quiche et tarte végétarienne
Sauté de volaille au lait de coco
et curry doux
Escalopine de saumon Norvégien
à l'aneth



Assortiment de fromages et
sélection de pains du boulanger



Fruits frais coupés
Mini éclairs chocolat et café
Verrine crème chocolat chantilly
Assortiment de mini tartes
Yaourts
Corbeille de fruits

Option 2

Salad bar – composez votre
salade selon votre envie
Assortiment de fingers
sandwiches



Tartare de thon au citron vert
Copeaux de légumes et leurs
sauces*
Ballottine de saumon farci
Involtini au jambon
Tomate farcie antiboise
Œufs mimosa et crabe



Lasagne aux légumes du soleil et
pesto
Navarin d'agneau
Médaille de filet de perche au
safran



Assortiment de fromages et
sélection de pains du boulanger



Fruits frais coupés
Mini fraiser
Mini tropézienne
Tartelette tout chocolat
Yaourts
Corbeille de fruits

Option 3

Salad bar – composez votre
salade selon votre envie
Assortiment de fingers
sandwiches

Tartare de saumon aux herbes
Rouelle de chèvre marinée*
Jambon persillé et pâté en croûte
Feuille de vigne à la Grecque*
Œuf pochés au saumon fumé
Tortellini à la Vénitienne*



Longe de veau au romarin
Brandade de cabillaud gratinée au
parmesan
Penne all'arabiata



Assortiment de fromages et
sélection de pains du boulanger



Fruits frais coupés
Petit gâteaux gourmands
Verrine tiramisu
Cupcake assortis
Yaourts
Corbeille de fruits

*Suggestions végétariennes

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE



Option 4

Salad bar – composez votre
salade selon votre envie
Assortiment de fingers
sandwiches



Rillette de thon à l'aneth
Verrine de saint jacques aux éclat
de mandarine
Planche de charcuteries
Salade grecque à la fête*
Œuf pochés à la coppa



Risotto aux légumes du jardin
Mijoté de bœuf aux olives
Dos de julienne façon
bouillabaisse



Assortiment de fromages et
sélection de pains du boulanger



Fruits frais coupés
Assortiment de Millefeuilles
Verrine forêt noire
Verrine crème brûlée framboise
Yaourts
Corbeille de fruits

Option 5

Salad bar – composez votre
salade selon votre envie
Assortiment de fingers
sandwiches



Rillette du Mans et condiments
Verrine de boulgour au poulet
façon tajine
Roulé de jambon à la brousse
fraîche
Salade de fèves et artichauts*
Trouchia de blettes



Raviole de champignons et
truffe bianchetto
Emincé de dinde à l'estragon
Filet de lieu aux trois poivrons



Assortiment de fromages et
sélection de pains du boulanger



Fruits frais coupés
Mini entremet au nougat de
Montélimar
Macaron framboise et pistache
Tartelette au citron meringuées
Yaourts
Corbeille de fruits

*Suggestions végétariennes

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Buffets

Supplément de 6€/pers. sur nos forfaits journée et ½ journée d'été
ou
52 €/personne (minimum 40 personnes)



Option 1

Salad bar – composez votre salade selon votre envie

Panier de crudités de saison

Mesclun aux croûtons et copeaux de parmesan

Assortiment d'asperges et diverses sauces



Rouget en escabèche relevée

Salade niçoise

Soupe de tomate au basilic

Quelques légumes du comté farcis à la Niçoise

Pétale de bresaola à la brousse fraîche

Traditionnelle Salade de pois chiches

Trouchia de blettes aux pignons de pain

Risotto safrané aux supions du pays



Fricassée d'encornets à la Provençale

Côtelette d'agneau au thym

Ratatouille

Pomme de terre écrasées à l'huile d'olive

Raviolis au chèvre et à l'huile d'olive vierge



Miroir de fromages affinés,

fruits secs et sélection du boulanger



Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche

Tartelette au citron meringuée

Salade de fruits

Verrine mascarpone et fruits rouges

Pannacotta aux agrumes

Entremet chocolat blanc et framboises

Tartelette aux framboises

Yaourts

Cascade de fruits

Option 2

Salad bar – composez votre salade selon votre envie

Panier de crudités de saison

Mesclun aux croûtons et copeaux de parmesan

Assortiment d'asperges et diverses sauces



Saumon mariné à l'aneth par nos soins

Salade d'artichauts à la romaine et copeaux de parmesan

Farandole de tomates et mozzarella à l'huile vierge

Plateau de charcuteries des montagnes

Tartine d'œuf poché enrobé de coppa

Carpaccio de bœuf aux tomates confites

Mesclun d'endives aux pommes et bleu d'auvergne

Terrine de saint jacques et son aioli



Filet de dorade sauce vierge au fevettes

Sauté de pintade à l'estragon

Compotée de fenouil safrané

Riz Créole

Tagliatelles au pesto verde et parmesan



Miroir de fromages affinés,

fruits secs et sélection du boulanger



Framboisier et son coulis rubis

Tartelette aux myrtilles

Salade de fruits

Verrine crème au chocolat et chantilly

Tarte aux pomme normande

Iles flottantes

Charlotte aux poires

Yaourts

Cascade de fruits

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE



Option 3

Salad bar – composez votre salade selon votre envie
Panier de crudités de saison

Mesclun aux croûtons et copeaux de parmesan
Assortiment d'asperges et diverses sauces



Saumon en Bellevue

Pomme rosevalt en salade et effeuillée de cabillaud
Salade de penne, pistou, tomates confites et olives

Poireaux vinaigrette, œufs mimosa

Terrine de campagne aux fruits secs

Salade de mâche, volaille fumée, mangue et noix

Tartine de brandade de cabillaud froide, pétales de tomates
confites

Tomates farcies au chèvre frais



Filet de rascasse en écailles de courgettes, coulis de tomates

Fricassée de lapin à la moutarde

Pomme de terre rôtie

Mesclun de légumes

Tortellini aux quatre fromages



Miroir de fromages affinés,
fruits secs et sélection du boulanger



Verrine de riz au lait au caramel

Feuillantine au chocolat

Salade de fruits

Entremet mangue passion

Brochette d'ananas

Millefeuilles assortis

Mysterieux au café

Yaourts

Cascade de fruits

Option 4

Salad bar – composez votre salade selon votre envie
Panier de crudités de saison

Mesclun aux croûtons et copeaux de parmesan
Assortiment d'asperges et diverses sauces



Jambon sec de pays tranché et pétales de melon

Salade de pousses d'épinards au saumon fumé et agrumes

Terrine de chèvre et tomate confite

Salade grecque à la fête

Pissaladière aux anchois

Poivrons grillés marinés aux herbes de l'Esterel

Roulé de volaille aux pistaches

Taboulé royal à la menthe fraîche



Daube de bœuf aux cèpes

Filet de loup façon bourride

Gnocchis gratinés

Tian de légumes

Raviolini ricotta épinard, crème de cerfeuil



Miroir de fromages affinés,
fruits secs et sélection du boulanger



Verrine de riz au lait au caramel

Feuillantine au chocolat

Salade de fruits

Entremet mangue passion

Brochette d'ananas

Millefeuilles assortis

Mysterieux au café

Yaourts

Cascade de fruits

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE



Option 5

Salad bar – composez votre salade selon votre envie

Panier de crudités de saison

Mesclun aux croûtons et copeaux de parmesan

Assortiment d'asperges et diverses sauces



Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail

Salade piémontaise

Salade gourmande aux magrets de canard fumés

Carpaccio de thon au citron vert

Pizza napolitaine

Courgette du pays farcies au crabe

Salade de fruits de mer

Jambon roti aux herbes



Escalopine de veau à la milanaise

Truite de mer au beurre d'amandes

Gratin dauphinois

Sauté de cougettes

Conchiglie aux aubergines



Miroir de fromages affinés, fruits secs et sélection du
boulangier



Verrine de riz au lait au caramel

Feuillantine au chocolat

Salade de fruits

Entremet mangue passion

Brochette d'ananas

Millefeuilles assortis

Mysterieux au café

Yaourts

Cascade de fruits

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Buffet de Gala Avec live cooking...



Supplément de 16€/pers. sur nos forfaits journée et ½ journée d'étude
ou
62€/personne (minimum 40 personnes)

APERITIF SUR TABLE

Assortiment de gressinis et bruschettines tomate/origan

BUFFET ENTREES

Assortiment de charcuterie

(jambon de parme, mortadelle pistachée, saucisse romagnola, jambon cuit aux herbes, ventricina, coppa, bresaola)+ condiments et fruits.

Palette de légumes grillés

(poivrons, aubergines, courgettes, tomates confites)

Le coin des artichauts

(artichauts grillés, artichauts romaine, crème d'artichauts et gressins, salade d'artichauts poivrade et copeaux de parmesan)

Les spécialités

(Vittello tonnato, carpaccio d'espadon fumé, eventail de tomates et mozzarella buffala au basilic)

Les antipastis

(Involtini au speck, seiches à l'huile, salade de fruits de mer, cèpes et sanguins à l'huile, bocconccini sardine)

BUFFET « PASTA E BASTA »

Le risotto

(aux cèpes ou au safran)

Les pâtes

(lasagnes, penne rigate ou tagliatelles, 3 sauces : gorgonzola, pesto, frutti di mare)

BUFFET CARNE E PESCE

Epaule d'agneau confite à l'origan

Gambas Black Tiger à la Napolitaine

Peperonata

BUFFET FROMAGES ET DESSERTS

Palette de fromages

(gorgonzola, moliterno, riccotta, cabriolu, pecorino, parmesan)

Ronde de desserts

(tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cornes au citron/chocolat et sabayon, corbeille de fruits d'été, moelleux choco/amarena)

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Cocktails déjeunatoires et dînatoires

(20 pièces par personne)

Inclus dans le forfait journée ou ½ journée d'étude

ou

46 € par personne



Cocktail 1

Mousse de foie gras et son gressin de pain d'épices
 Duo de tartare de saumon et noix de saint Jacques
 Mini pan bagnat Niçois
 Wrap de saumon fumé, crème de ciboulette
 Gaspacho andalou
 Cannelloni de Parme et ricotta
 Assortiment de petits sandwiches
 Suédois au saumon fumé

Parmentière de cabillaud en brandade
 Brochette de saumon au citron vert
 Mini quiches assorties
 Mini cakes salés
 Petites aumônières aux mille saveurs

Miroir de fingers cheese et petits pains du boulanger

Farandole de cupcakes
 Petit chou assortis
 Carré de framboisier
 Macarons
 Verrine tiramisu
 Verrine ananas coco
 Cascade de fruits

Cocktail 2

Involtini au speck fumé
 Polenta aux olives et artichauts à l'huile vierge
 Tartare de tomate et feta de brebis
 Petit farcis du comté de Nice
 Feuille de vigne à la Grecque
 Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
 Assortiment de petits sandwiches
 Rouget en escabèche

Trouchia de blette et pignons de pin
 Mini kebab
 Petite brochette de bœuf au paprika
 Panini chèvre et tomate confite
 Pizza et pissaladière

Miroir de fingers cheese et petits pains du boulanger

Mini tropezienne
 Opéra
 Eclairs chocolat et arabica
 Mini Paris Brest
 Verrine forêt noire
 Verrine crème brûlée framboise

Cascade de fruits

Cocktail 3

Saveur japonaise et leurs accompagnements
 Petite Caesar salad
 Carpaccio de saumon comme un ceviche
 Poulet à la Marocaine sur chutney de mangue
 Wrap mexicain au guacamole frais
 Assortiment de sandwiches suédois
 Gambas à la Créole
 Mini rouleau de printemps

Yakitori de volaille au soja
 Mini double cheeseburgers
 Accras de morue
 Samossas et mini nems
 Saveur mexicaine

Miroir de fingers cheese et petits pains du boulanger

Délice des îles piña colada
 Assortiment de petits gâteaux aux milles saveurs
 Verrine framboise citron
 Verrine passion gianduja
 Brownie and cookie

Cascade de fruits

+33 (0)4 97 17 70 70
 radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
 HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Canapés



Cocktail 6 pièces - 12 € **Assortiment de 6 canapés froids**

Petite brioche en mousse de foie gras
 Crème de chèvre aux noix
 Suédois au saumon fumé
 Gressinis aux trois sauces
 Tartine de caviar d'aubergine et magret fumé
 Mini brochette de tomates cerise et mozzarella

Cocktail 6 pièces prestige- 18 € **Assortiment de 6 canapés froids**

Cassolette de queues de gambas marinées
 Verrine d'avocat aux miettes de crabe et aneth
 Mousse de foie gras truffé
 Mini pan bagnat Niçois
 Tartare de Saint Jacques aux perles de saumon
 Petit carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Cocktail 8 pièces - 16 € **Assortiment de 4 canapés froids** **et 4 canapés chauds**

Petite brioche en mousse de foie gras
 Crème de chèvre aux noix
 Suédois au saumon fumé
 Mini brochette de tomates cerise et mozzarella



Queue de crevette panée en papillon
 Briochin d'escargots
 Petits nems assortis
 Mini cake salé

Cocktail 8 pièces prestige- 24 € **Assortiment de 4 canapés froids** **et 4 canapés chauds**

Cassolette de queues de gambas marinées
 Verrine d'avocat aux miettes de crabe et aneth
 Mousse de foie gras truffé
 Mini pan bagnat Niçois



Yakitori de volaille sauce soja
 Mini double cheeseburger
 Parmentière de cabillaud en brandade
 Samossa de rouget, tapenade et basilic

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
 HOTEL, NICE



SOMMAIRE

Forfaits boissons & apéritifs



Forfaits apéritifs

Le verre sans alcool : sélection de jus de fruits,
punch sans alcool, sodas

12 € / heure (½ heure supplémentaire : 5 €)

Le verre niçois : Pastis, vins de Provence (rouge, blanc ou rosé)
jus de fruits

15 € / heure (½ heure supplémentaire : 5 €)

Le verre français : Kir, vin blanc, jus de fruits et punch

15 € / heure (½ heure supplémentaire : 5 €)

Le verre américain : bière, vin blanc, vin rouge, vin rosé,
sodas, jus de fruits

18 € / heure (½ heure supplémentaire : 6 €)

Le verre tradition : Champagne, sélection de jus de fruits, sodas

28 € / heure (½ heure supplémentaire : 9 €)

Forfait Apéritif complet :

Whisky, Gin, Vodka, Martini rouge et blanc,
Kir vin blanc, vin rouge, vin rosé, Pastis, bière, sodas

28 € / heure (½ heure supplémentaire : 9 €)

Forfait Apéritif complet au Champagne:

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Martini rouge et blanc,
Kir vin blanc, vin rouge, vin rosé, Pastis, bière, sodas

32 € / heure (½ heure supplémentaire : 12 €)

L'instant Champagne:

Crémant blanc de blanc	35 €	75cl
Champagne Duval Leroy	65 €	75cl
Champagne Veuve Clicquot	85 €	75cl
Champagne Dom Pérignon	280 €	75cl

Forfaits boissons

Inclus dans votre JE ou ½ JE

Forfait 1

Eaux minérales (Evian, Badoit)

Boissons non alcoolisées

Café / thé

Forfait 2

Eaux minérales (Evian, Badoit)

Vin de pays d'OC Lasserre Merlot couleur rouge,
Lasserre Grenache couleur rosé et
Chardonnay Tour des pins couleur blanc

(1/2 bouteille par personne)

Café / thé

Ou

12 € / personne

+33 (0)4 97 17 70 70
radissonblu.com/hotel-nice

Radisson **BLU**
HOTEL, NICE