



**MONTPELLIER  
MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA



HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*



RESTAURANT LA LUCQUES



GOLF DE MONTPELLIER MASSANE



SPA AROMASSANE



CENTRE DE SÉMINAIRES

## Cocktails & Apéritifs

### **Formule sans alcool**

**7 €/pers.**

Eau minérale, Coca-cola, Coca-cola light, jus de fruits, Nestea, Schweppes agrumes, Olives et feuilletés (2/personne)

### **Kir Maison, Café de Paris rosé, sangria, punch (3 au choix) 9 € /pers.**

Eau minérale, jus de fruits, olives et feuilletés (2/personne)

### **Soupe Champenoise**

**12€ /pers.**

Eau minérale, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

### **Cocktail varié**

**16.50€/pers.**

Whisky, martini blanc et rouge, muscat, pastis, Vasque de punch ou sangria, Eau minérale et gazeuse, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

### **Champagne Jacquart**

**16.50€/pers.**

Eau minérale, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

## Amuse-bouches

*Nous vous proposons une variété de plus de 60 pièces de cocktail froides ou chaudes pour votre apéritif.*

### **Exemple de cocktail 6 pièces**

**6€/pers.**

*Verrine de thon à la coriandre, velours d'avocat et chips tortilla, foie gras de canard au chutney de figues sur pain d'épices, mini navette au saumon fumé, sablé à la confiture de tomates, brochette yakitori.*

### **Exemple de cocktail 10 pièces avec animations**

**11.50€/pers.**

*Minimum 50 personnes pour les animations.*

*Verrine de perles marines et guacamole aux baies roses, Verrine de gaspacho ananas-tomate, canapés de légumes et jambon Serrano, charlotte au curcuma, banderilla de tomate et mozzarella, Sucette foie gras-chocolat, tartare de saumon cru au citron vert,*

*Animation : Banc de l'écailler (huîtres ouvertes devant les convives) et atelier foie gras miel-figues.*

### **Exemple d'ateliers d'animation**

**Sur devis**

*Minimum 50 personnes*

*Saumon fumé par nos soins et tranché devant les convives sur blinis à la crème fouettée, wok de poulet au gingembre et nouilles chinoises, noix de Saint Jacques piquée à la vanille de Bourbon, mini brochette d'agneau aux épices douces, wok de raviole de foie gras...*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu enfant à 13.80€

*Assiette de crudités*

*Blanc de poulet, steak haché ou brochette de poisson panée et frites  
Glace 2 boules ou fromage blanc*

## Menu enfant à 17.50€

*Assiette de crudités ou de charcuteries*

*Blanc de poulet, steak haché ou brochette de poisson panée et frites  
Dessert commun aux adultes*

*Eau minérale, coca cola, jus d'orange  
Bonbons sur table*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA



HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*



RESTAURANT LA LUCQUES



GOLF DE MONTPELLIER MASSANE



SPA AROMASSANE



CENTRE DE SÉMINAIRES

## BUFFET LE CAMARGUAIS

**Buffet assis, 35 personnes minimum**  
**34 €/pers.**

*Anchoïade de crudités*  
*Rillettes de porc maison*  
*Pamplemousse chinois au crabe*  
*Salade de pois chiches*  
*Salade de pommes de terre et cervelas*  
*Perles marines au saumon fumé*  
*Taboulé aux tomates confites*  
*Légumes grillés en marinade*  
*Huîtres de Bouzigues*  
*Tartare de saumon à la Thai*  
*Saumon cru mariné à l'aneth*  
*Rôti de filet de bœuf*  
*Jambon cru, Galabart, terrine de gibier*

*Homard (suppl. 10 € / personne)*

\*\*\*\*\*

*Saint Nectaire, brie et Roquefort*

\*\*\*\*\*

*Salade de fruits frais de saison*  
*Tasse au chocolat, mascarpone et Grand Marnier*

### **Boissons :**

Eau minérale,

Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,

Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les poètes,

Café

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

Pour l'ensemble de nos menus, notre chef peut modifier certains produits selon arrivage. Pour un repas de groupe, veuillez nous retourner votre choix unique, 8 jours avant la date de votre manifestation.

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu Gardian

**25 € /personne**

\*\*\*\*\*

*Choix du chef au gré du marché*

*Les Saint Jacques poêlées sur leur lit de mesclun, vinaigrette de cidre*

*Chaud froid de ravioles fraîches à la truffe noire, petite salade de roquette au parmesan*

*Fine tranche de jambon de pays en hirondelle et sa salade jaune de Trévise*

\*\*\*\*\*

*Choix du chef au gré du marché*

*Filet d'empereur au beurre blanc safrané, fleur de sel, petits légumes et purée onctueuse de maïs*

*Volaille longuement cuisinée en douceur au citron confit garni en Parmentier*

*Filet d'agneau Tandoori, chutney de fruits exotiques, jardinière de légumes, gratin dauphinois*

\*\*\*\*\*

*Choix du pâtissier au gré du marché*

*Assiette de 3 fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Tiramisu au spéculos*

*Moelleux au chocolat*

*Soupe de fruits rouges façon Irish coffee*

### **Boissons :**

*Eau minérale,*

*Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,*

*Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les Poètes,*

*Café*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu Garrigue

**29€ /personne**

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Choix du chef au gré du marché*

*Rouleau de saumon fumé et fromage blanc aux fines herbes*

*Terrine de foie gras maison, confit de chou rouge à la menthe poivrée et pain de mie grillé*

*Croustillant de chèvre frais au miel d'Acacia et au thym*

\*\*\*\*\*

*Choix du chef au gré du marché*

*Papillon de filets de dorades provençales au velouté de champignons, salade de salicornes*

*Filet mignon de porc moutarde chocolat, chicons confits, poire au vin d'épices et corne de Gatte*

*Piccata de phalan de bœuf façon toscane, galette de pommes de terre, roquette à l'huile de truffe et vinaigrette*

*balsamique, copeaux de vieux parmesan*

\*\*\*\*\*

*Choix du pâtissier au gré du marché*

*Assiette de 3 fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Superposition de mangue, crème de mascarpone aux fruits de la passion*

*Vacherin à la framboise*

*Millefeuille revisité en étage de nougatine chocolaté*

### **Boissons :**

*Eau minérale & gazeuse,*

*Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,*

*Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les poètes,*

*Café*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu « La Saladelle »

**40€**

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Suggestion du chef de cuisine*

*Cappuccino du forestier aux saveurs d'amandes grillées et ses mouillettes au saumon fumé*

*Truffles de foie gras poêlé aux graines de pavot, roquette et champignons, brioche grillée*

*Beignets de cuisses de grenouilles au beurre de persil plat et ail sauvage*

\*\*\*\*\*

*Suggestion du chef de cuisine*

*Lasagne de poissons nobles, coulis de tomate et sauce au vin blanc*

*Médaille de veau au citron*

*Pièce de bœuf à la bordelaise*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille*

\*\*\*\*\*

*Suggestion du chef pâtissier*

*Pain perdu brioché et sa glace au sirop d'érable*

*Douceur de chocolat blanc sur croquant de pistache au chocolat noir*

*Tiramisu de mangue, fraise et kiwi revisité façon millefeuille*

*Fraisier ou framboisier*

### **Boissons**

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc: Domaine de Moulines – Chardonnay

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge: Domaine Haut Lirou – Pic Saint Loup

Café

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu La Salicorne

**54 €/personne**

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

**Apéritif** : Kir vin blanc, punch, jus de fruits, olives et petits feuilletés

*Mise en bouche*

*φφφφφφ*

*Suggestion du chef de cuisine*

*Profiteroles de foie gras et caramel mou*

*Entremets de homard, crémeux de trompette aux amandes*

*Couronne de St Jacques aux asperges et charlotte émincées, persil frit et vinaigrette truffée*

*φφφφφφ*

*Suggestion du chef de cuisine*

*Dos de cabillaud aux écailles de courgettes, quelques pâtes aux champignons et coulis de tomate*

*Mignons de veau, jus truffé, gratiné de légumes et dauphines aux champignons*

*Filet de bœuf en croûte d'herbes de nos montagnes et sa garniture gourmande*

*φφφφφφ*

*Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille*

*φφφφφφ*

*Arlequin aux deux chocolats et son coulis de pistache*

*Arc chocolaté et crémeux lacté fusion de pommes normandes à la cannelle*

*Déclinaison de dessert de notre chef pâtissier*

### **Boissons :**

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine Haut Lirou – Pic Saint Loup

Café

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu Bouton d'Or

59€/personne

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Tartare de Mahi-Mahi au lait de coco et à la ciboulette*

*Pastilla de sandre à la fondue de poireaux et gambas rôtie, salade d'épinards au parmesan*

*Concassé de tomates au basilic, magret de canard séché à la badiane et fruits frais*

*Salade de gambas aux mangues, vinaigrette aux parfums d'orange et de basilic*

\* \* \* \* \*

*Filet de bar aux senteurs languedociennes, marmelade d'oranges et beurre de badiane*

*Tournedos de canard miel orange, gratin de pommes de terre aux cèpes et haricots verts*

*Fondant de pintadeau en croustillant de sésame, sauce aux morilles*

*Pavé de veau au vin de St Chinian, pommes Darphin, tomate rôtie aux herbes et fagot d'asperges*

\* \* \* \* \*

*Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille*

\* \* \* \* \*

*Fraisier ou framboisier*

*Croustillant pailletine aux deux chocolats*

*Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »*

### **Boissons :**

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu Etoile d'argent

65 €/personne

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Spirale aux deux saumons, salade de charlottes et toast brioché*

*Blinis de homard à la mousse d'avocat, saumon fumé aux œufs de poissons volants*

*Cassolette de pétoncles et écrevisses gratinée aux parfums des bois*

*Salade de saumon fumé, crevettes et avocat, vinaigrette d'agrumes*

*Terrine de foie gras de canard figues et miel, chutney de poires et abricots à la sauge,  
bâton de pain d'épices*

\* \* \* \* \*

*Granité façon champenoise*

\* \* \* \* \*

*Kadaïf de lotte en brochette, nouilles chinoises et pesto au coulis d'oseille*

*Gondole amoureuse de noix de St Jacques au curry anisé, riz safrané*

*Noisette d'agneau au basilic en croûte d'herbes fraîches, jus au romarin*

*Filet de bœuf en croûte façon Wellington, sauce Porto,*

\* \* \* \* \*

*Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille*

\* \* \* \* \*

*Fraisier ou framboisier*

*Croustillant pailletine aux deux chocolats*

*Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »*

### Boissons :

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu Myosotis

**79 €/personne**

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Assiette terre et mer : foie gras mi cuit et blinis au saumon fumé, crème aromatisée à la framboise*

*Tartare de Mahi-Mahi au lait de coco à la ciboulette*

*Méli mélo de légumes et d'herbes folles au foie gras, magret de canard fumé, œuf de caille, aiguillette de canard à la vinaigrette de noix*

\* \* \* \* \*

*Mesclun de homard tiède aux saveurs de pêche, vinaigrette aux agrumes*

*Cassolette de pétoncles et écrevisses gratinée aux parfums des bois*

*Pastilla de sandre à la fondue de poireaux et gambas rôtie, salade d'épinards au parmesan*

\* \* \* \* \*

*Granité façon champenoise*

\* \* \* \* \*

*Tresse de sole et saumon au beurre champenois, crémeux d'épinards et pommes bouchons*

*Navarin de homard, bar au rhum et safran, légumes tournés*

*Filet de canette farci aux pleurotes et bacon, rôti à la poudre de dragée*

*Tournedos de bœuf au foie gras, sauce Porto, gratin de pommes de terre comme autrefois*

\* \* \* \* \*

*Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille*

\* \* \* \* \*

*Fraisier ou framboisier*

*Croustillant pailletine aux deux chocolats*

*Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »*

### **Boissons :**

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720