



Holiday Inn
— Calais Coquelles —



MENUS

GROUPES - SEMINAIRES

Menu 3 plats, le choix se doit d'être identique pour l'ensemble de convives



Veuillez s'il vous plaît nous retourner le présent document avec votre sélection au moment de la signature du devis ou au plus tard 8 jours avant la date de la manifestation. Par avance nous vous en remercions.

LES ENTREES

- ☐ Flamiche au Maroilles Pickles d'oignons et jeunes pousses.
- ☐ Œuf coulant nappé de foie gras Caviar de champignons et tuile de blé.
- ☐ Croquettes de crevettes Chou rouge croquant et vinaigrette d'agrumes.
- ☐ Salade César, émincé de poulet grillé, anchois, oignons, croutons à l'ail.

LES PLATS

- ☐ Noix de joues de bœuf façon carbonade pommes et cidre.
- ☐ Pavé de lieu jaune Riz vénéré et blanquette de légumes.
- ☐ Dos de Cabillaud sauce Hollandaise aux agrumes.
- ☐ Blanc de volaille à la Normande crème de champignons et tagliatelles.

LES DESSERTS

- ☐ Soufflé Grand Marnier coulis de fruits rouges.
- ☐ Entremet Mandarine et spéculoos.
- ☐ Gaufre chaude Mangue, ananas flambés au rhum, crème glacée vanille.
- ☐ Crème brûlée aux fruits rouges.



Les boissons : choix du sommelier en fonction des mets choisis.
¼ de vin par personne, eaux de source filtrées plate et gazeuse et un café.

Veuillez s'il vous plaît faire le choix de vos plats, une entrée, un plat, un dessert. Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives il doit être communiqué 8 jours avant la date de la manifestation



Les apéritifs et autres boissons supplémentaires feront l'objet d'une facturation complémentaire. **Le nombre de convive communiqué à 72 heures avant la date de la manifestation servira de base à la facturation.**

HOLIDAY INN CALAIS – COQUELLES

TEL : 03 21 46 60 53

Mail : sabine.fasquel@hicoquelles.com

2099, avenue Charles de Gaulle - 62231 Coquelles

