



Holiday Inn
— Calais Coquelles —



MENUS

GROUPES - SEMINAIRES

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

PROPOSITION DE MENUS CPAM 10 SEPTEMBRE 2024

Veillez 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

- Salade César au Poulet grillé crème d'anchois et Parmesan.
- Œuf mollet au Maroilles condiment de lentilles.
- Tartare de Tomate, mozzarella pesto à l'huile d'olive et Parmesan.
- Gravlax de Saumon mariné, noisettes et blinis.

LES PLATS

- Suprême de Volaille en Emincé à la Normande légumes glacés.
- Pièce de Bœuf sauce Béarnaise et ses légumes.
- Dos de Cabillaud sauce Hollandaise aux Champignons.
- Brochette de poissons à la plancha légumes grillés beurre blanc.

LES DESSERTS

- Vacherin déstructuré aux fraises crème pistache.
- Gros Macaron chocolat crème Anglaise.
- Fondant au Chocolat glacée noix de coco
- Tarte Tatin crème fouettée et crème glacée Vanille Bourbon.

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.

Veillez 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 60

Mail : a.mortelette@hicoquelles.com

2099, avenue Charles de Gaulle - 62231 Coquelles

Holiday Inn
AN IHG® HOTEL

