UN PETIT CREUX...

ON A TOUT CE QU'IL VOUS FAUT !

HOLIDAY INN EXPRESS - MONTPELLIER ODYSSEUM

PLATEAUX REPAS

Marine BRIGNIER
06 58 65 61 61
commercial@hiemontpellier.com

Holiday Inn Express
UN HÔTEL IHG
MONTPELLIER - ODYSSEUM

TOUt & BOn

NOTRE CARTE

LE LIVIGNO - JAMBON

Plateau repas 100% gourmand

Porc À réchauffer

JE LE VEUX AU SAUMON

INGRÉDIENTS

Entrée : Dahl de lentilles corail au lait de coco, pois chiches et potiron, noix de cajou et coriandre

Plat : Coquillettes à la crème fraîche et au Comté AOP, jambon blanc, œuf poché et ciboulette

Petit pain

Dessert gourmand du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Moutarde | Lait | Gluten | Fruits à coques

Plat : Lait | Gluten | Oeufs

LE HONOKAA - SAUMON

Plateau 100% de saison

Poisson

JE LE VEUX AU POULET

INGRÉDIENTS

Entrée : Semoule au curcuma, carottes rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, persil et coriandre. Accompagnée de yaourt grec aux épices Zaatar

Plat : Poke bowl de saumon fumé, riz, coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, avocat, citron vert, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thaï

Petit pain

Dessert gourmand du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Lait | Gluten | Graines de sésame

Plat : Lait | Oeufs | Moutarde | Anhydride sulfureux et sulfites | Graines de sésame | Poissons | Soja

TOUt & BOn

NOTRE CARTE

LE BORMIO - VÉGÉTARIEN

Plateau 100% de saison

Végétarien À réchauffer

JE LE VEUX AU POULET!

INGRÉDIENTS

Entrée : Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette

Plat à consommer froid ou chaud : Fusilli à la sauce tomate, stracciatella, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et persil

Petit pain

Dessert gourmand du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Moutarde | Oeufs | Anhydride sulfureux et sulfites | Graines de sésame

Plat : Gluten | Lait

LE ASPEN

Plateau 100% de saison

Volaille

INGRÉDIENTS

Entrée : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil, oignon rouge, cornichons et ciboulette

Plat : Salade façon César composée de mâche, poulet pané, œuf dur, pomme Granny, endives rouges, avocat, copeaux de parmesan AOP, croûtons et ciboulette. Accompagnée d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil

Petit pain

Dessert gourmand du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Moutarde | Anhydride sulfureux et sulfites | Oeufs

Plat : Lait | Gluten | Oeufs | Moutarde | Anhydride sulfureux et sulfites

TOUt & BOn

NOTRE CARTE

LE JEZZINE - VEGAN

Plateau 100% végétalien

Végétarien Sans lait

INGRÉDIENTS

Entrée : Salade de champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, noix et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

Plat : Bowl vegan composé de falafels, quinoa au cumin, pois chiches, carottes rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, citron vert et coriandre. Accompagné d'un houmous au curcuma et de tortillas croustillantes

Petit pain

Dessert végétalien salade de fruits frais du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Anhydride sulfureux et sulfites | Fruits à coques

Plat : Gluten

LE DOMME

Plateau 100% de saison

Sans gluten Canard À réchauffer

JE LE VEUX SANS GLUTEN!

INGRÉDIENTS

Entrée : Salade de betterave assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, noix et persil

Plat à consommer chaud : Effiloché de canard accompagné de sa purée de pommes de terre maison, copeaux de parmesan AOP et persil

Petit pain (sans gluten sur demande)

Dessert du jour (sans gluten sur demande)

ALLERGÈNES

Entrée : Moutarde | Anhydride sulfureux et sulfites | Fruits à coques

Plat : Lait

TOUt & BOn

NOTRE CARTE

LE MARPHA

Plateau 100% végétarien

Végétarien À réchauffer

INGRÉDIENTS

Entrée : Sur un lit de yaourt grec aux épices Zaatar : chou-fleur rôti à l'huile d'olive et au thym, graines de sésame et coriandre

Plat : Dahl de lentilles corail au lait de coco, pois chiches et potiron, boulettes de riz thaï panées, pousses d'épinard, noix de cajou et coriandre

Petit pain

Dessert gourmand du jour

ALLERGÈNES

Entrée : Lait | Graines de sésame

Plat : Gluten | Lait | Moutarde | Oeufs | Fruits à coques

HOLIDAY INN EXPRESS MONTPELLIER - ODYSSEUM ***

NOUS CONTACTER

BON APPÉTIT !

Holiday Inn Express

UN HÔTEL IHG®

MONTPELLIER - ODYSSEUM