



Menus  
Meetings & Events

Par les Chefs Yves Beaughon  
& Gaëtan Fiard



  
**INTERCONTINENTAL.**  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

2-5 place de la Comédie  
33000 Bordeaux, France  
[www.bordeaux.intercontinental.com](http://www.bordeaux.intercontinental.com)

[Contact](#)



INTERCONTINENTAL.  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events



**Intro**




**Menus**



**Buffets**



**Cocktails**



**Gâteaux**  
**Spéciaux**





INTERCONTINENTAL.  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

Quels que soient l'envergure ou le thème de votre réunion, notre équipe en cuisine puise dans son savoir-faire culinaire pour confectionner des déjeuners, des pauses café et des dîners authentiques.

Ainsi, nos menus locavores proposent des recettes savoureuses qui s'inspirent du terroir néo-aquitain. Ils sont composés à partir de quelques-uns des produits saisonniers les plus délicats de la région.

**Intro**

Menus

Buffets

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

[NOUS CONTACTER](#)



INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Menus

(Sélection unique pour l'ensemble des convives)

> Menu Découverte

> Menu Gourmet

> Menu Grand Hôtel

Intro

**Menus**

Buffets

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**





## Menu Découverte

65 €

### Entrées

- > Carpaccio de bœuf, salade de carottes croquantes et ses condiments, vieux parmesan
- > Piquillos farcis de brandade, coulis de poivron jaune à la vanille
- > Rémoulade de céleri boule parfumé à la truffe, julienne de pomme granny smith

### Plats

- > Poisson du jour aux écrevisses, conchigliette aux jeunes pousses
- > Filet de maigre, crème de chorizo, mousseline de panais au lait de coco
- > Paleron de boeuf braisé à la bière Mira, pomme de terre boulangère au lard paysan
- > Magret de canard cuit au sautoir, jus gourmand demi-glace, trilogie de légumes

### Desserts

- > Tarte aux agrumes, pâte sucrée vanille, meringue italienne, agrumes frais
- > « Coco Mango » - mousse coco, marmelade mangue passion
- > « Infiniment chocolaté » - croustillant chocolat, mousse chocolat, biscuit moelleux
- > « Macchiato » - biscuit caramel, praliné noisette, mousse légère au café

Menu Découverte

Menu Gourmet

Menu Grand Hôtel

Intro

Menus

Buffets

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

[NOUS CONTACTER](#)



INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Menu Gourmet

### Amuse Bouche

90 €

### Entrée 1

> Tartare de bar aux agrumes, pickles de légumes, crème de wasabi

### Entrée 2

> Escalope de foie gras snacké, mousseline de céleri, gastrique de grenade, chips croustillantes

### Plat

> Grenadin de veau, jus corsé à la truffe, cocotte de légumes, échalion confit

### Desserts

- > « Coco Mango » - mousse coco, marmelade mangue passion
- > « Infiniment chocolaté » - croustillant chocolat, mousse chocolat, biscuit moelleux
- > « Macchiato » - biscuit caramel, praliné noisette, mousse légère au café

### Mignardises

Menu Découverte

**Menu Gourmet**

Menu Grand Hôtel

Intro

**Menus**

Buffets

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**



## Menu Grand Hôtel

135 €

Nous vous proposons un menu gastronomique 100% sur mesure en 6 services, personnalisé par notre Chef autour de produits de saison issus du terroir Néo-Aquitain.

Ce menu se déroulera comme suit :

- > Amuse-bouche
- > Entrée
- > Plat de poisson
- > Plat de viande
- > Dessert
- > Mignardises

Nous nous engageons à vous fournir le contenu du menu sous 7 jours après formulation de la demande. Notre Chef est bien entendu à l'écoute de vos envies et commentaires pour créer pour vous et vos convives une expérience gastronomique exceptionnelle.

Menu Découverte

Menu Gourmet

**Menu Grand Hôtel**

Intro

**Menus**

Buffets

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

[NOUS CONTACTER](#)





INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Buffets

> Buffet Printanier

> Buffet du Terroir

[Intro](#)

[Menus](#)

[Buffets](#)

[Cocktails](#)

[Gâteaux Spéciaux](#)

[NOUS CONTACTER](#)





## Buffet Printanier

68 €

### Entrées

- > Gravelax de saumon, pomme de terre acidulée, crème légère au raifort
- > Gaspacho de concombre à la menthe, brisures de feta et pistache
- > Chipirons aux herbes fraîches, brunoise de piquillos
- > Salade frisée aux gésiers confits, œuf de caille, vinaigrette au miel
- > Planche de charcuteries du Sud-Ouest, condiments, pain de campagne

### Plats chauds (choix d'un poisson et d'une viande)

- > Retour de pêche à l'escabèche, tagliatelle de légumes
- > Poisson du jour, sauce bordelaise, trilogie de légumes
- > Poitrine de porc laqué aux épices douces, haricots coco à la bayonnaise
- > Parmentier de canard en croûte de noix, mesclun, vinaigrette gourmande

### Garnitures

- > Petit épeautre au pesto de noix, pétales de tomates confites
- > Gnocchi, parfum de truffes

### Desserts

- > Salade de fruits de saison
- > Le chou du mois
- > La tartelette du moment
- > L'entremets du jour

Buffet Automnal

Buffet du Terroir

Intro

Menus

**Buffets**

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**



INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Buffet du Terroir

### Entrées

- > Gravelax de saumon, pomme de terre acidulée, crème légère au raifort
- > Gaspacho de concombre à la menthe, brisures de feta et pistache
- > Chipirons aux herbes fraîches, brunoise de piquillos
- > Salade frisée aux gésiers confits, œuf de caille, vinaigrette au miel
- > Planche de charcuteries du Sud-Ouest, condiments, pain de campagne
- > Huîtres de Yoan & Chloé, La Kabane au Cap-Ferret
- > Planche de fromages affinés

76 €

### Pièces chaudes (choix d'un poisson et d'une viande)

- > Retour de pêche à l'escabèche, tagliatelle de légumes
- > Poisson du jour, sauce bordelaise, trilogie de légumes
  
- > Poitrine de porc laqué aux épices douces, haricots coco à la bayonnaise
- > Parmentier de canard en croûte de noix, mesclun, vinaigrette gourmande

### Garnitures

- > Petit épeautre au pesto de noix, pétales de tomates confites
- > Gnocchi, parfum de truffes

### Desserts

- > Salade de fruits de saison
- > Le chou du mois
- > La tartelette du moment
- > L'entremets du jour

Buffet Estival

**Buffet du Terroir**

Intro

Menus

**Buffets**

Cocktails

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**





INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Cocktails

> Cocktail Apéritif

> Déjeunatoire | Dinatoire

> Finger Buffet

[Intro](#)

[Menus](#)

[Buffets](#)

[Cocktails](#)

[Gâteaux Spéciaux](#)

[NOUS CONTACTER](#)



INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Cocktail Apéritif

24€

Pièces froides

- > Tartelette de légumes, œuf de caille
- > Caviar d'aubergine à la pékinoise
- > Nougat de chèvre aux fruits secs
- > Lentilles du Puy au xérès, dés de mimolette et pomme granny smith
- > Houmous, magret fumé, citron confit, coriandre
- > Huître de nos côtes, gelée de Lillet



**Cocktail Apéritif**

Cocktail Déjeunatoire | Dinatoire

Finger Buffet

Intro

Menus

Buffets

**Cocktails**

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**





INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Cocktail Déjeunatoire | Dinatoire

65€

### Pièces froides

- > Tartelette de légumes, œuf de caille
- > Caviar d'aubergine à la pékinoise
- > Nougat de chèvre aux fruits secs
- > Lentilles du Puy au xérès, dés de mimolette et pomme granny smith
- > Houmous, magret fumé, citron confit, coriandre
- > Mousse de betterave, dés de saumon gravelax
- > Huître de nos côtes, gelée de Lillet
- > Capuccino vichyssois, poussière de pastille

### Pièces Chaudes

- > Mini burger de bœuf au cheddar
- > Croque-monsieur parfum de truffe
- > Tortilla à la bayonnaise
- > Pissaladière façon piperade
- > Tartelette à la sétoise

### Pièces Sucrées

- > La tartelette
- > Le praliné
- > Le canelé Bordelais
- > Le fruit
- > Le chocolat



Cocktail Apéritif

**Cocktail Déjeunatoire | Dinatoire**

Finger Buffet

Intro

Menus

Buffets

**Cocktails**

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**



INTERCONTINENTAL  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

## Finger Buffet

(Sélection de deux salades, deux sandwiches et deux desserts)

45€

### Salades

- > Salade fraîcheur façon niçoise
- > Duo de haricots et pois gourmand, magret fumé aux copeaux de foie gras et fruits rouges
- > Salade grecque parfum origan
- > Lentilles du Puy au Xeres, dés de mimolette, brunoise de légumes et pomme granny smith
- > Salade de conchigliette, roquette, tomates cerise, vieux parmesan
- > Trilogie de carottes, tapenade de houmous, citron caviar

### Sandwiches

- > Wrap aux crevettes, guacamole et tacos, jeunes pousses
- > Buchette du fournil, Ossau-Iraty, roquette, confiture de cerise noire
- > Bagel sésame, légumes croquants, crème de Philadelphia aux herbes, citron confit
- > Pain suédois, émincé de saumon fumé, pickles de légumes
- > Ciabatta, trilogie de tomates au pesto, mozzarella au vieux balsamique
- > Club sandwich poulet, œuf, croquant de bacon
- > Millefeuille de pain noir, duo des Pyrénées, beurre demi-sel, fruits secs

### Desserts

- > Salade de fruits
- > Le cannelé maison
- > La tartelette du moment

Cocktail Apéritif

Cocktail Déjeunatoire | Dinatoire

**Finger Buffet**

Intro

Menus

Buffets

**Cocktails**

Gâteaux Spéciaux

**NOUS CONTACTER**





## Gâteaux spéciaux

Wedding cake

**15 à 20 € la part**

Entremets

- > Fruits de saison
- > Chocolat
- > Fruit exotique

**12 à 15 € la part**

Pièce Montée

3 à 4 choux par personne de 120 choux minimum

**9 à 12 € la part**

## Gâteaux spéciaux



INTERCONTINENTAL.  
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

# Menus : Meetings & Events

2-5 place de la Comédie  
33000 Bordeaux, France  
<https://bordeaux.intercontinental.com/>

[Contact](#)

