



MENU  
BANQUET & SÉMINAIRE

LIVE THE INTERCONTINENTAL LIFE



# MENU

## CLASSIQUE N°1

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

### ENTRÉES

Aumônière de chèvre et oignons confits, jeunes pousses  
Thon juste saisi au satay, jeunes pousses et vinaigrette passion  
Tataki de saumon, mousse d'avocat et crème de raifort

### PLATS

Canette aux épices et miel, purée de butternut et poires caramélisées  
Rumsteak en filet, sauce réduite au vin rouge, tomates grappes et pommes de terre fondantes  
Dorade snackée sur son lit d'asperges vertes, sauce vierge

### DESSERTS

Finger chocolat  
Tarte citron meringuée  
Entremet mangue passion



# MENU

## CLASSIQUE N°2

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

### ENTRÉES

Œuf mollet champignon à la crème, toast de foie gras

Velouté de saison, pointe de balsamique, cerfeuil

Trilogie de ravioles et son bouillon de légumes à la coriandre

### PLATS

Pavé de veau dans le quasi, champignons de Paris  
et brochettes de pommes grenailles

Suprême de volaille rôtie, purée à l'huile de truffe et fines herbes,  
merveilles des prés

Saumon Écossais rôti, polenta croustillante et pointe de courgette,  
jus velouté au basilic

### DESSERTS

Cube chocolat

Cheesecake aux agrumes

Tarte aux deux citrons





# MENU PRESTIGE

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

## AMUSE-BOUCHE

Velouté de poireaux, pointe huile d'olive

## ENTRÉES

Saumon fumé, crème fraîche et blinis juste chaud

Traditionnel foie gras accompagné de son jardin de petits légumes et toasts

Tourteau en coque de pomme d'amour, belle pince décortiquée, vinaigrette d'oursin

## PLATS

Pièce de veau, crème aux merveilles de prés et sa tatin de légumes

Dos de Cabillaud poêlé en barigoule, légumes en sifflet cuits et sa verdurette

Magret de canard rosé aux quatre épices, pommes de terre Anna, bouquet de légumes

## DESSERTS

Paris Brest tradition

St-Honoré, crème pâtissière et chantilly mascarpone

Le passion tout chocolaté, finition en grain



# MENU GALA

Au choix unique - Amuse bouche, une entrée, un plat et un dessert

## AMUSE BOUCHE

Ceviche de la mer, pointe de citron caviar et pain grillé  
Gougère garnie aux cèpes

## ENTRÉES

Foie gras en cercle, chutney de figues et son jardin d'hiver, toasts  
Noix de St-Jacques poêlés et persillées, risotto crémeux  
Spring rolls de crabe à la sauce thaï

## PLATS

Filet de bar, fumé réduite et pousses d'épinards/fèves, jeunes pousses  
Le Filet de bœuf Charolais sauce au poivre, gâteau dauphinois et champignons  
Carré d'agneau farci d'un beurre d'herbes en feuilletage doré, confits de légumes colorés

## DESSERTS

Macaronade litchi rose croquant, déclinaison de framboises  
Fondant chocolaté, praliné chocolat et concassé de noisette  
Millefeuille praliné, éclats de fruits rouges





# MENU

## VÉGÉTARIEN

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

### ENTRÉES

Millefeuille de légumes croquants, basilic et pointe d'huile olive  
Eclair mousse de tzatziki, légumes croquants au citron confit sur son œuf poché  
Tartare de légumes provençaux et mousse de chèvre frais au piment d'Espelette

### PLATS

Tofu croustillant aux légumes de saison sur son lit d'épeautre  
Risotto aux asperges vertes, champignons, zestes de citron et tuile de parmesan  
Steak de légumes à l'indienne, flan de courgettes et quinoa aux légumes

### DESSERTS

Tiramisu aux éclats Spéculoos  
Sablé Breton, panacotta vanille et caramel  
Dacquoise mangue et zeste de coco



# FORMULE BUFFET N°1

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

## ENTRÉES

Antipasti de légumes croquants

Champignons de Paris, sauce au citron

Assortiment de rouleaux de printemps

Quinoa de légumes – carottes, pois gourmands et chou-fleur

Assortiments de sushis/makis/California rolls

Planche de saumon gravlax

Planche de charcuteries

## PLATS

Filet de lieu de nos côtes – sauce au beurre blanc

Magret de canard, sauce au miel

Fondant du jardinier

Risotto crémeux

## DESSERTS

Feuilletine chocolat praliné

Brochettes de fruits de saison

Flan aux fruits de saison

Chou Paris Brest





# FORMULE BUFFET N°2

Au choix unique - une entrée, un plat et un dessert

---

## ENTRÉES

Taboulé de chou-fleur

Salade de choux à la japonaise, sésame

Assortiments de sushi/maki/California rolls

Planche de thon, pointe de satay

Jambon Serrano à la coupe

Planche de charcuteries

Terrine de canard

## PLATS

Filet de bar – sauce champagne

Pièce de veau dans le quasi – sauce vin rouge

Gâteau dauphinois et champignons de Paris

Julienne de légumes croquants

## DESSERTS

Feuilletine chocolat praliné

Brochettes de fruits de saison

Flan aux fruits de saison

Chou Paris Brest



# MENU COCKTAIL

---

## PIÈCES SALÉES FROIDES

Wrap saumon, radis noir	Carottes au curry, pointe de coriandre
Bouchon de chèvre abricot sur blini	Hareng fumé, pomme à l'huile, oignon rouge
Chou poivron rouge, piment d'Espelette	Cube de gambas aux agrumes, pamplemousse et aneth
Dôme de feta, pâte brisée, groseilles fraîches	Cheesecake aux champignons de Paris, ail et persil
Millefeuille de bresaola comté frais, ciboulette hachée	Dôme de tarama blanc, encre de seiche
Volaille à la thaï, lait de coco et curry rouge	Gigot d'agneau confit 7h, persil frisé
Burger de saumon, crème citronnée, aneth	Chou croquant chèvre miel et noix
Saumon gravlax, pomme granny acidulé	Wrap chèvre et miel, roquette

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

Chou Houmous, cumin citronné	Brochette de volaille aux épices
Croque-monsieur comté truffé	Tarte feuilletée pissaladière
Pita pastrami façon US	Finger bresaola
Roast beef burger	Veggie burger
Wrap Caesar	

## PIÈCES SUCRÉES

Explosion matcha intense, pointe de passion	Craquelin chocolat intense poudre de cacao
Crème brûlée, pointe de vanille	Rondelle de passion, base chocolat praliné
Tarte caramel beurre salé	Moka crémeux au café
Baba au rhum revisité	Flan aux fruits rouges
Brownies	Mont Blanc tradition
Tiramisu	



# MENU

## BOISSONS

---

### INCLUS DANS LES FORFAITS

VINS	NON-ALCOOLISÉS
ROUGES	Café / lait
Lussac St Emilion	Assortiments des thés
	Eaux minérales (Vittel plate et Badoit gazeuse)
BLANCS	Jus de fruits (orange et pamplemousse)
Bourgogne Aligoté	Coca-Cola
	Coca-Cola light

### A LA CARTE

*12€ le verre ou 55€ la bouteille*

#### ROUGES | Sélection CLASSIQUE

Lussac St Emilion  
Lalande De Pomerol Château Moulin La Gravière  
Pinot Noir Maison Louis Latour

#### BLANCS | Sélection CLASSIQUE

Bourgogne Aligoté  
Pouilly Fumée Pascal Jolivet  
Chablis La Roche

*À la pre- commande et par bouteille uniquement*

#### ROUGES | Sélection PRESTIGE

Bordeaux – Margaux Châteaux Prieuré Lichine – Crus Classé - 135€  
Bordeaux – Pauillac Château Pichon – Réserve de la Comtesse - 135€  
Bourgogne – Vosne Romanee – Frederic Magnien - 165€  
Bordeaux – Pomerol Château Menin - 210€

#### BLANCS | Sélection PRESTIGE

Bourgogne – Chablis 1er cru – Laroche Les Beauroys - 110€  
Bordeaux – Pessac Leognan Cru classé – Château Carbonnieux - 110€  
Bourgogne – Puligny Montrachet – Côte de Beaune - 130€  
Bourgogne – Côte de Beaune Vieilles vignes – Chassagne Montrachet - 145€



## CONTACT

INTERCONTINENTAL PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES ÉTOILE

64 AVENUE MARCEAU, 75008 PARIS



SERVICE COMMERCIAL

[seminaires@ic-champselysees.com](mailto:seminaires@ic-champselysees.com) - Tel : +33 (0)1 44 43 36 14

*Thank you*