



WARWICK

PARIS



MENU SEMINAIRES ET BANQUETS



FORFAIT PAUSE

Supplément de 10 € par personne pour un forfait « Journée d'étude »
ou 20 € par personne (hors forfait).

Au choix

PAUSE *TEA TIME*

Thé « Earl Grey », Café, Jus d'orange,
et Jus de pamplemousse

Finger sandwiches (poulet et fromage)

Assortiment de gâteaux : cookies et muffins

Confiture et crème fraîche, toast (pain de mie), beurre

PAUSE *DETOX*

Thé glacé, Café, Smoothies

Salade de fruits

Barres de céréales basses calories

Chips de pommes

Yaourt nature ou aux fruits



MENU GOURMAND

55 € TTC par personne

Entrées

Tartare de saumon à la mangue

Salade de tomates anciennes façon pancanella

Gaspacho à la fraise

Plats

Pavé de maigre, risotto et pesto de roquette

Onglet de bœuf grillé, pommes de terre grenailles et sa sauce béarnaise ou jus

Filet de dorade et mini ratatouille

Desserts

Mille-feuille à la vanille

Tiramisu

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

Assortiment de desserts

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

Verrine de fruits de saison

Boissons : ½ bouteille d'eau minérale, ½ bouteille de vin et 1 café ou thé par personne
Le choix du menu devra être défini à l'avance et unique pour tous les convives.



MENU PRESTIGE

65 € TTC par personne

Entrées

Velouté de petit pois glacé, chèvre frais à la menthe
Asperges vertes tièdes, sauce hollandaise aux agrumes
Salade de poulpes rôtis au yuzu

Plats

Filet de lotte rôtie, sauce vierge et petits légumes
Magret de canard, purée de patates douces
Gambas rôties, risotto crémeux

Desserts

Mille-feuille à la vanille
Tiramisu
Moelleux au chocolat et sa glace vanille
Assortiment de desserts
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace
Verrine de fruits de saison

Boissons : ½ bouteille d'eau minérale, ½ bouteille de vin et 1 café ou thé par personne
Le choix du menu devra être défini à l'avance et unique pour tous les convives.



MENU CARTE BLANCHE

77 € TTC par personne

1 Coupe de Champagne

Entrées

Foie gras mi-cuit et son chutney de pommes

Tartare de bar et citron caviar

Plats

Pavé de thon à la plancha, mini légumes

Filet de bœuf cuit basse température, et sa purée
à l'ail des ours

Desserts

Mille-feuille à la vanille

Tiramisu

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

Assortiment de desserts

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

Verrine de fruits de saison

Boissons : ½ bouteille d'eau minérale, ½ bouteille de vin et 1 café ou thé par personne
Le choix du menu devra être défini à l'avance et unique pour tous les convives.



MENU VEGETARIEN

55 € TTC par personne

Entrées

Asperges au safran et lentilles printanières
Œufs mimosa et tapenade, salade verte et sauce soja
Salade de quinoa aux herbes et légumes

Plats

Gratin de penne aux légumes
Risotto aux légumes
Lasagne d'épinards

Desserts

Mille-feuille à la vanille
Tiramisu
Moelleux au chocolat et sa glace vanille
Assortiment de desserts
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace
Verrine de fruits de saison

Boissons : ½ bouteille d'eau minérale, ½ bouteille de vin et 1 café ou thé par personne
Le choix du menu devra être défini à l'avance et unique pour tous les convives.