

ALLIEZ PLAISIR ET TRAVAIL POUR VOS SÉMINAIRES !

Au choix midi et soir, variez les plaisirs et sélectionnez votre table à proximité du Palais des Congrès.
(Choix identique pour l'ensemble des participants - * restaurant conseillé pour vos dîners).

Menu à 31€ TTC par personne Formule entrée, plat, dessert, eau en carafe



LA VILLA

130 COUVERTS EN SALLE - 36 EN TERRASSE

Petit clafoutis de camembert aux pleurottes

ou

Bruschetta au maquereau frais mariné au basilic

ou

Gaspacho de melon à la menthe et ses chips de jambon de pays

.....

Filet de dorade royale, paillettes de nori, bouillon de Dashi et légumes de saison

ou

Côte de cochon au miel et au curry, écrasé de pomme de terre à l'ail et à l'huile de truffe

ou

Filet de cabillaud, mousseline de brocolis beurre d'agrumes

.....

Tarte aux fruits de saison maison

ou

Assiette de fromages Beillevaire

ou

Nougat glacé à la pistache et son coulis de fruits rouges maison

L'ESPADON

150 COUVERTS EN SALLE - 24 EN TERRASSE

Mille-feuille d'effiloché de canard confit et ganache de foie gras, vinaigrette et perles de framboises

ou

Terrine de poissons maison et légumes de saison, mayonnaise à la salicorne

.....

Dos de lieu, coulis de crustacés, assortiment de légumes

ou

Suprême de volaille aux champignons crévés

ou

Pavé de maigre au beurre blanc, assortiment de légumes

.....

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

ou

Mousse au chocolat maison et son croquant nougatine

ou

Charlotte aux fruits de saison, coulis



LE ROBINSON*
90 COUVERTS EN SALLE - 30 EN TERRASSE

Les filets de maquereaux fumés et grillés à la flamme, agrumes, feta
et pommes granny-smith, salade de roquette

OU

Le mille-feuille de gésiers de canard confits, crème à l'ail et herbes
fines, vinaigrette légèrement sucrée

...

Le filet de cochon cuit en basse température, crème champignons,

OU

Le poisson du moment beurre blanc façon « Le Robinson ».

...

Le chou craquelin, pommes flambées au calvados
crème diplomate vanille

OU

La tartelette au citron, zestes d'agrumes, meringue italienne

Les menus proposés ne sont pas définitifs et peuvent être modifiés en fonction des saisons et des arrivages.

CONTACT
Service Commercial Odysée

67, Esplanade de la Mer
85 160 Saint-Jean-de-Monts
Tél. : 02 51 59 68 68

www.saintjeandemonts-congres.com
congres@saint-jean-de-monts.com

