

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 19€ TTC par personne Formule entrée plat ou plat dessert, eau en carafe

Menu à 27€ TTC par personne Formule entrée, plat, dessert, eau en carafe



LA VILLA

130 COUVERTS EN SALLE - 36 EN TERRASSE

Camembert rôti aux pommes et ses toasts, au miel de St Gilles Croix de vie

ou

Salade Périgourdine
(Foie gras, magret de canard fumé, gésiers confits, lardons, croûtons)

ou

Assiette de la mer
(Crevettes, huîtres n°2 de chez Lecoissois à Fromentine)

.....

Pavé de saumon grillé, riz des 3 mondes et sa sauce au café et au thym

ou

Filet de canard au sang (maison Burgaud à Challans), sauce au poivre de timut et sa pomme darphin

ou

Dos de lieu jaune et ses palourdes, beurre de roquette et ses champignons forestiers

.....

Assiette de 4 fromages de chez Beillevaire

ou

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

ou

Crumble de pommes et poires aux fruits secs parfumés à la cannelle

L'ESPADON

150 COUVERTS EN SALLE - 24 EN TERRASSE

Chouquettes à l'emmental et ganache de foie gras, pic de jambon cru et salade multicolore

ou

Crèmeux de guacamole sur pain suédois, crevettes marinées au citron, gingembre, friseline

.....

Dos de lieu frais au curry thaï jaune et lait de coco, assortiment de légumes

ou

Suprême de Pintade de Vendée aux champignons crévés

ou

Filet de saumon au Beurre Blanc, assortiment de légumes

.....

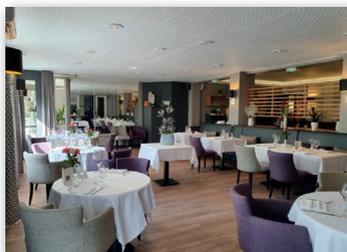
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

ou

Crème saveur caramel au beurre salé, croquant nougatine

ou

Brownie au chocolat, crème anglaise et noix de pécan



LE ROBINSON*

90 COUVERTS EN SALLE - 30 EN TERRASSE

La tarte fine de poires pochées au vin rouge,
chantilly au bleu d'auvergne, noix et poulet fumé, mesclun.

OU

Le croustillant d'effiloché de canard confit au foie gras,
réduction miel-romarin, mesclun.

...

Le paleron de veau mariné aux gromates
cuisson basse température, jus corsé au muscat.

OU

Le filet de poisson du marché étuvé en vapeur douce,
beurre blanc façon « Le Robinson ».

...

Le délice chocolat au cœur praliné,
crème anglaise et sa marmelade de fruits de saison.

OU

La tuile aux pommes rôties,
glace caramel au beurre salé et son coulis.

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

CONTACT
Service Commercial Odyssea

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