



**MONTPELLIER
MASSANE**
GOLF • HÔTEL • SPA



HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***



RESTAURANT LA LUCQUES



GOLF DE MONTPELLIER MASSANE



SPA AROMASSANE



CENTRE DE SÉMINAIRES

Cocktails & Apéritifs

Formule sans alcool

7 €/pers.

Eau minérale, Coca-cola, Coca-cola light, jus de fruits, Nestea, Schweppes agrumes, Olives et feuilletés (2/personne)

Kir Maison, Café de Paris rosé, sangria, punch (3 au choix) 9 € /pers.

Eau minérale, jus de fruits, olives et feuilletés (2/personne)

Soupe Champenoise

12€ /pers.

Eau minérale, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

Cocktail varié

16.50€/pers.

Whisky, martini blanc et rouge, muscat, pastis, Vasque de punch ou sangria, Eau minérale et gazeuse, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

Champagne Jacquart

16.50€/pers.

Eau minérale, jus de fruits, coca-cola, olives et feuilletés (2/personne)

Amuse-bouches

Nous vous proposons une variété de plus de 60 pièces de cocktail froides ou chaudes pour votre apéritif.

Exemple de cocktail 6 pièces

6€/pers.

Verrine de thon à la coriandre, velours d'avocat et chips tortilla, foie gras de canard au chutney de figues sur pain d'épices, mini navette au saumon fumé, sablé à la confiture de tomates, brochette yakitori.

Exemple de cocktail 10 pièces avec animations

11.50€/pers.

Minimum 50 personnes pour les animations.

Verrine de perles marines et guacamole aux baies roses, Verrine de gaspacho ananas-tomate, canapés de légumes et jambon Serrano, charlotte au curcuma, banderilla de tomate et mozzarella, Sucette foie gras-chocolat, tartare de saumon cru au citron vert,

Animation : Banc de l'écailler (huîtres ouvertes devant les convives) et atelier foie gras miel-figues.

Exemple d'ateliers d'animation

Sur devis

Minimum 50 personnes

Saumon fumé par nos soins et tranché devant les convives sur blinis à la crème fouettée, wok de poulet au gingembre et nouilles chinoises, noix de Saint Jacques piquée à la vanille de Bourbon, mini brochette d'agneau aux épices douces, wok de raviole de foie gras...

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Menu enfant à 9.50€

*Blanc de poulet, steak haché ou petit filet de saumon et frites
Glace 2 boules ou fromage blanc
1 verre : eau minérale, sirop ou soda*

Menu enfant à 17.50€

*Assiette de crudités ou de charcuteries
Blanc de poulet, steak haché ou petit filet de saumon
Frites ou légumes
Dessert commun aux adultes*

*Eau minérale, coca cola, jus d'orange
Bonbons sur table*

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA



HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***



RESTAURANT LA LUCQUES



GOLF DE MONTPELLIER MASSANE



SPA AROMASSANE



CENTRE DE SÉMINAIRES

BUFFET LE CAMARGUAIS

Buffet assis, 35 personnes minimum
34 €/pers.

Anchoïade de crudités
Rillettes de porc maison
Pamplemousse chinois au crabe
Salade de pois chiches
Salade de pommes de terre et cervelas
Perles marines au saumon fumé
Taboulé aux tomates confites
Légumes grillés en marinade
Huîtres de Bouzigues
Tartare de saumon à la Thai
Saumon cru mariné à l'aneth
Rôti de filet de bœuf
Jambon cru, Galabart, terrine de gibier

Homard (suppl. 10 € / personne)

Saint Nectaire, brie et Roquefort

Salade de fruits frais de saison
Tasse au chocolat, mascarpone et Grand Marnier

Boissons :

Eau minérale,

Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,

Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les poètes,

Café

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Pour l'ensemble de nos menus, notre chef peut modifier certains produits selon arrivage. Pour un repas de groupe, veuillez nous retourner votre choix unique, 8 jours avant la date de votre manifestation.

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Menu Gardian

25 € /personne

Choix du chef au gré du marché

Millefeuille de la mer, crème de poivron rouge

Carpaccio de bœuf en condiment et son mesclun

Brique de feta au chorizo

Gâteau de légumes et crème de ricotta aux herbes

Choix du chef au gré du marché

Filet de lieu cuit à la vapeur, crémeux de panais et beurre blanc

Pavé de saumon à la plancha, risotto crémeux et crème de moules

Souris d'agneau confite au pain d'épices, écrasé de pommes de terre

Pièce de rumsteck au Séchouan, pomme pour neuf et piqué de jeunes pousses

Choix du pâtissier au gré du marché

Assiette de 3 fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Crème brûlée à la vanille

Moelleux au chocolat, glace à la vanille

Crumble de fruits de saison et son sorbet

Boissons :

Eau minérale,

Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,

Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les Poètes,

Café

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu Garrigue

29€ /personne

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Choix du chef au gré du marché

Rouleau de saumon fumé et fromage blanc aux fines herbes

Terrine de foie gras maison, confit de chou rouge à la menthe poivrée et pain de mie grillé

Croustillant de chèvre frais au miel d'Acacia et au thym

Choix du chef au gré du marché

Papillon de filets de dorades provençales au velouté de champignons, salade de salicornes

Filet mignon de porc moutarde chocolat, chicons confits, poire au vin d'épices et corne de Gatte

Piccata de phalan de bœuf façon toscane, galette de pommes de terre, roquette à l'huile de truffe et vinaigrette

balsamique, copeaux de vieux parmesan

Choix du pâtissier au gré du marché

Assiette de 3 fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Superposition de mangue, crème de mascarpone aux fruits de la passion

Vacherin à la framboise

Millefeuille revisité en étage de nougatine chocolaté

Boissons :

Eau minérale & gazeuse,

Vin rosé (bouteille) : Domaine St André – Cuvée Rosé de Saignée,

Vin rouge (bouteille) : Domaine de Daurion – Cuvée Les poètes,

Café

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu « La Saladelle »

40€

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Suggestion du chef de cuisine

Cappuccino du forestier aux saveurs d'amandes grillées et ses mouillettes au saumon fumé

Truffes de foie gras poêlé aux graines de pavot, roquette et champignons, brioche grillée

Beignets de cuisses de grenouilles au beurre de persil plat et ail sauvage

Suggestion du chef de cuisine

Lasagne de poissons nobles, coulis de tomate et sauce au vin blanc

Médailon de veau au citron

Pièce de bœuf à la bordelaise

Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille

Suggestion du chef pâtissier

Pain perdu brioché et sa glace au sirop d'érable

Douceur de chocolat blanc sur croquant de pistache au chocolat noir

Tiramisu de mangue, fraise et kiwi revisité façon millefeuille

Fraisier ou framboisier

Boissons

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc: Domaine de Moulines – Chardonnay

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge: Domaine Haut Lirou – Pic Saint Loup

Café

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu La Salicorne

54 €/personne

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Apéritif : Kir vin blanc, punch, jus de fruits, olives et petits feuilletés

Mise en bouche

φφφφφφ

Suggestion du chef de cuisine

Profiteroles de foie gras et caramel mou

Entremets de homard, crémeux de trompette aux amandes

Couronne de St Jacques aux asperges et charlotte émincées, persil frit et vinaigrette truffée

φφφφφφ

Suggestion du chef de cuisine

Dos de cabillaud aux écailles de courgettes, quelques pâtes aux champignons et coulis de tomate

Mignons de veau, jus truffé, gratiné de légumes et dauphines aux champignons

Filet de bœuf en croûte d'herbes de nos montagnes et sa garniture gourmande

φφφφφφ

Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille

φφφφφφ

Arlequin aux deux chocolats et son coulis de pistache

Arc chocolaté et crémeux lacté fusion de pommes normandes à la cannelle

Déclinaison de dessert de notre chef pâtissier

Boissons :

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine Haut Lirou – Pic Saint Loup

Café

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu Bouton d'Or

59€/personne

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Mise en bouche

* * * * *

Tartare de Mahi-Mahi au lait de coco et à la ciboulette

Pastilla de sandre à la fondue de poireaux et gambas rôtie, salade d'épinards au parmesan

Concassé de tomates au basilic, magret de canard séché à la badiane et fruits frais

Salade de gambas aux mangues, vinaigrette aux parfums d'orange et de basilic

* * * * *

Filet de bar aux senteurs languedociennes, marmelade d'oranges et beurre de badiane

Tournedos de canard miel orange, gratin de pommes de terre aux cèpes et haricots verts

Fondant de pintadeau en croustillant de sésame, sauce aux morilles

Pavé de veau au vin de St Chinian, pommes Darphin, tomate rôtie aux herbes et fagot d'asperges

* * * * *

Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille

* * * * *

Fraisier ou framboisier

Croustillant pailletine aux deux chocolats

Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »

Boissons :

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu Etoile d'argent

65 €/personne

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Mise en bouche

* * * * *

Spirale aux deux saumons, salade de charlottes et toast brioché

Blinis de homard à la mousse d'avocat, saumon fumé aux œufs de poissons volants

Cassiolette de pétoncles et écrevisses gratinée aux parfums des bois

Salade de saumon fumé, crevettes et avocat, vinaigrette d'agrumes

*Terrine de foie gras de canard figues et miel, chutney de poires et abricots à la sauge,
bâton de pain d'épices*

* * * * *

Granité façon champenoise

* * * * *

Kadaïf de lotte en brochette, nouilles chinoises et pesto au coulis d'oseille

Gondole amoureuse de noix de St Jacques au curry anisé, riz safrané

Noisette d'agneau au basilic en croûte d'herbes fraîches, jus au romarin

Filet de bœuf en croûte façon Wellington, sauce Porto,

* * * * *

Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille

* * * * *

Fraisier ou framboisier

Croustillant pailletine aux deux chocolats

Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »

Boissons :

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER
MASSANE
GOLF • HÔTEL • SPA

Menu Myosotis

79 €/personne

 HÔTEL*** RÉSIDENCE DE TOURISME***

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Mise en bouche

* * * * *

Assiette terre et mer : foie gras mi cuit et blinis au saumon fumé, crème aromatisée à la framboise

Tartare de Mahi-Mahi au lait de coco à la ciboulette

Méli mélo de légumes et d'herbes folles au foie gras, magret de canard fumé, œuf de caille, aiguillette de canard à la vinaigrette de noix

* * * * *

Mesclun de homard tiède aux saveurs de pêche, vinaigrette aux agrumes

Cassolette de pétoncles et écrevisses gratinée aux parfums des bois

Pastilla de sandre à la fondue de poireaux et gambas rôtie, salade d'épinards au parmesan

* * * * *

Granité façon champenoise

* * * * *

Tresse de sole et saumon au beurre champenois, crémeux d'épinards et pommes bouchons

Navarin de homard, bar au rhum et safran, légumes tournés

Filet de canette farci aux pleurotes et bacon, rôti à la poudre de dragée

Tournedos de bœuf au foie gras, sauce Porto, gratin de pommes de terre comme autrefois

* * * * *

Assiette de trois fromages, mesclun à la vinaigrette de noix

Le petit Isigny fourré à la gelée de groseille

* * * * *

Fraisier ou framboisier

Croustillant pailletine aux deux chocolats

Un dessert au choix dans le menu « La salicorne »

Boissons :

Eau minérale plate & gazeuse,

Vin blanc : Domaine de Moulines – Chardonnay,

Vin rosé: Domaine St André – Cuvée Folie d'Inès,

Vin rouge (bouteille) : Domaine La Voulte Gasparets – Cuvée réservée

Café & mignardises

Massane Loisirs
Domaine de Massane
34670 Baillargues - France
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90
www.massane.com
contact@massane.com

S.A. au capital de 38 112, 25 euros
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A
N° TVA FR 59 339 982 720