



**MONTPELLIER  
MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES



## Cocktail & Apéritif

Tarif TTC/ pers.

Servi pendant 30 minutes

### **Formule sans alcool**

**4.50 €**

Eau Minérale plate et gazeuse, Cocktail de jus de fruits, Coca-cola  
Olives et 2 feuilletés/pers.

### **Vin rosé et blanc**

**7.50 €**

Vins rosé et blanc de la région (bouteille)  
Eau minérale plate et gazeuse, Cocktail de jus de fruits, Coca-cola  
Olives et 2 feuilletés/pers.

### **Formule Punch**

**8.50 €**

Vasque de Punch  
Eau minérale plate et gazeuse, Cocktail de jus de fruits, Coca-cola  
Olives et 2 feuilletés/pers.

### **Formule Mojito**

**12.00 €**

Vasque de mojito (alcool) et virgin mojito (sans alcool)  
Eau minérale plate et gazeuse  
Planche de charcuteries (chorizo, Serrano, fuet, lomo)  
Pan con tomate

### **Bouteille : 50 € (en complément de votre formule)**

Ballantine's, Rhum Havana, Pastis 51 ou Ricard, Gin, Tequila, Vodka, Get 27 ou 31, Bailey's, Manzana

### **En accompagnement : (minimum 15 personnes)**

#### **Cocktail n° 1 : 5 €**

Navette jambon Serrano et tomate, Tartare de saumon aux agrumes,  
Accras de poisson sauce sweet chili, Mini cornet à la crème de chèvre et basilic

#### **Cocktail n° 2 : 6 €**

Petit pain bagnat, Tataki de thon au sésame, Beignet de fleur de courgettes,  
Brochette yakitori

#### **Cocktail n° 3 : 8 €**

Seiche à l'ail, Farandole de légumes croquants et ses sauces,  
Samossa de bœuf, Crevette torpédo

### **Animation : 5€ (minimum 40 personnes)**

Magret de canard au poivre, saumon fumé, crevettes à la plancha, Découpe de jambon Serrano,  
Huîtres de Bouzigues, Brochette de poulet aux épices, foie gras poêlé (supplément 1 €)



**MONTPELLIER  
MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Cocktail dînatoire

Tarif TTC/ pers.



### Cocktail à 30 € - 18 pièces -

- Navette jambon Serrano et tomate
- Mini pain bagnat (tomate, roquette et Serrano)
- Mini cornet à la crème de chèvre et basilic
- Tataki de thon au sésame
- Mini brochette œuf de caille et magret fumé
- Farandole de légumes croquants et ses sauces
- Croque en bouche, noix de pétoncle et persillade
  
- Accras de poisson, sauce sweet chili
- Samossa de bœuf
- Beignet de fleur de courgette
- Crevette Torpédo
- Brochette yakitori
- Nem de poulet
  
- Verrine au citron et fin crumble
- Verrine façon Tiramisu
- Panacotta à la fraise
- Rose des sables au chocolat
- Gaspacho aux fruits du moment

### Cocktail à 45 € - 24 pièces -

- Navette jambon Serrano et tomate
- Mini pain bagnat (tomate, roquette et Serrano)
- Mini club sandwich et saumon fumé
- Mini cornet à la crème de chèvre et basilic
- Tataki de thon au sésame
- Mini brochette œuf de caille et magret fumé
- Farandole de légumes croquants et ses sauces
- Croque en bouche, noix de pétoncle et persillade
  
- Accras de poisson, sauce sweet chili (x2)
- Samossa de bœuf
- Beignet de fleur de courgette
- Crevette Torpédo
- Brochette yakitori
- Croustille d'escargot
  
- Animation
- Brochette de poulet aux épices tandoori
- Crevette à la plancha au piment d'Espelette
  
- Verrine au citron et fin crumble
- Rocher coco
- Verrine façon Tiramisu
- Panacotta à la fraise
- Moelleux au chocolat
- Gaspacho aux fruits du moment
- Tartelette au chocolat

**Supplément animation : 5 € à 6 € / personne (minimum 40 personnes)**  
(Foie gras poêlé, Brochette de poulet, magret de canard, crevette et seiche à la plancha etc...)

**Boissons incluses : Vins rouge, rosé et blanc (une bouteille pour 3 pers.),  
Eau minérale plate, café**



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

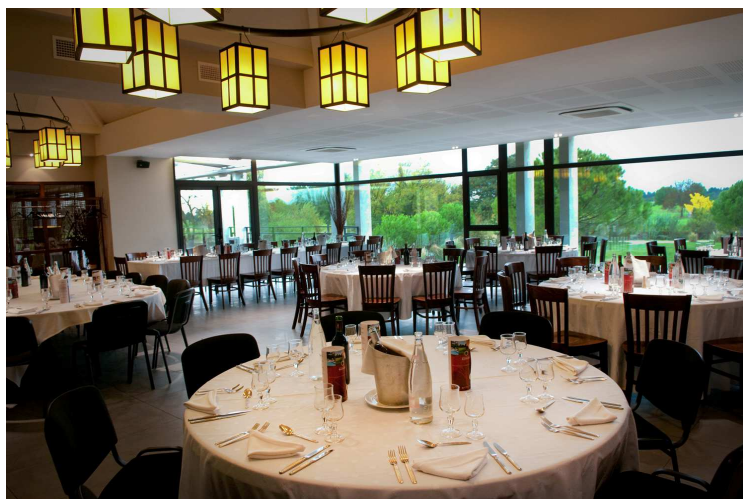
 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES



## Menu de Groupes 28€

*Menu unique (entrée, plat et dessert) à choisir pour l'ensemble des convives,  
À nous retourner 10 jours avant la date de votre manifestation*

*Feuilleté forestier, béchamel au poulet et champignons*

*Ou*

*Timbale de saumon, beurre blanc aux herbes*

*Ou*

*Velouté de butternut à la noisette, œuf mollet croûtons*

*Ou*

*Mi cuit de foie gras du Sud Ouest, chutney oignons doux des Cévennes (suppl.3 €)*

\*\*\*\*\*

*Cuisse de canard braisée, gratin dauphinois et julienne de légumes, crème d'ail*

*Ou*

*Poissons selon arrivage, blanquette de poireaux, sauce citron*

*Ou*

*Sauté de veau Marengo, écrasé de pommes de terre*

*Ou*

*Souris d'agneau confite façon gigot de 7 heures, sauce tajine (Suppl. 6 €)*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé*

*Ou*

*Moelleux chocolat noir, fraîcheur vanille*

*Ou*

*Entremet » Cévenol » pommes caramélisées, biscuit feuillantine, crème de marrons (Suppl. 3 €)*

*Eau minérale plate, vins en bouteille (rosé et rouge / 1 bouteille pour 3 personnes), café inclus*

*Apéritif : Kir maison ou cocktail de jus de fruits, 2 feuilletés : 3€ / pers*

*Vous avez également la possibilité de laisser le soin au chef de cuisine de vous élaborer son menu du marché. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Buffet

30 € / pers.

*Buffet assis, servi pour un minimum de 30 personnes.*

### **Entrées**

Céleri rémoulade, Carpaccio de tomate - Mozzarella, Melon à l'italienne, Concombre à la crème, Tomate au surimi, Salade de pâtes au pistou, Quinoa aux aromates, Œuf mimosa

### **Charcuteries**

Fuet Catalan, pâté de campagne, pâté en croûte, Rôti de porc

### **Plat chaud du moment : Au choix**

Sauté de bœuf à la Thaï  
Sauté de veau à la provençale  
Rouille de seiche à a Sétoise  
Wok de gambas au piment d'Espelette  
Lasagne de Poissons à la bisque de crevette  
Navarin d'agneau

### **Fromages**

Brie, Saint Nectaire, Roquefort et Tomme de Savoie

### **Dessert**

Assortiment de pâtisseries et entremets du moment

### **Boissons (1 bouteille de vin pour 3 personnes)**

Eau minérale plate, Vin rosé et rouge en bouteille, café



### **Options en supplément :**

#### **Poissons et crustacés : 5 € /pers.**

Crevettes roses, bulot, Saumon Bellevue, Terrine de Poissons, Accras de poissons

#### **Vin blanc à la place du rosé : supplément de 1€/pers.**

#### **Apéritif servi à table : 3 € /pers.**

1 kir maison ou 1 cocktail de jus de fruits & 2 feuilletés



**MONTPELLIER  
MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu Saladelle 42€

*Menu unique (entrée, plat et dessert) à choisir pour l'ensemble des convives,  
À nous retourner 10 jours avant la date de votre manifestation*

*Pressé de foie gras de canard du Sud ouest, patate douce et magret fumé,  
Compotée de pommes & poires, espuma châtaigne*

*Ou*

*Cromesquis de joue de bœuf au vin rouge et foie gras de canard mi-cuit  
Compotée de choux*

\*\*\*\*\*

*Filet de loup à la plancha  
Escalivade de légumes et mousseline de choux fleur, sauce vierge au citron*

*Ou*

*Quasi de veau de l'Aveyron  
En chapelure verte, sauce poivrade et cromesquis de joue de bœuf*

\*\*\*\*\*

*Supplément fromages 4€*

\*\*\*\*\*

*Baba au Rhum, mousse au chocolat à la fève de Tonka, clémentine confite*

*Ou*

*Assiette autour du citron, crumble & crème citron meringué*

***Eau minérale plate et gazeuse, vins en bouteille (rosé, blanc et rouge / 1 bouteille pour 3 personnes), café inclus***

***Apéritif : Kir maison ou cocktail de jus de fruits, 2 feuilletés : 3€ / pers***

***Vous avez également la possibilité de laisser le soin au chef de cuisine de vous élaborer son menu du marché***

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.***



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu Séduction

69€

*(Entrée, plat, fromage et dessert communs pour l'ensemble des convives)*

*Menu à nous retourner 15 jours avant la date de votre manifestation.*

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Tartare de crevette et thon au citron vert, panacotta de fenouil aux épices satées*

***Ou***

*Gambas rôties au jambon Serrano, tarte fine à la brousse de chèvre, pistou au fenouil*

***Ou***

*Pressé de foie gras aux patates douces, magret fumé, compotée pomme et poire, espuma châtaigne*

\*\*\*\*\*

*Filet de turbot rôti beurre d'amandes, risotto vénéré au comté, légumes croquants, sauce Grenobloise*

***Ou***

*Quasi de veau de l'Aveyron en chapelure verte, sauce poivrade et cromesquis de joue de bœuf*

***Ou***

*Tournedos de magret de canard du Sud Ouest, foie gras, darphin de pommes de terre, sauce Porto*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de fromages et sa salade mesclun*

***Ou***

*Saint Marcellin et sa gelée de cerise*

\*\*\*\*\*

*Entremet exotique, sablé amande et mousse de fromage blanc et vanille*

***Ou***

*Entremet chocolat praliné, croustillant feuilletine*

***Ou***

*Fraisier*

***Ou***

*Pièce Montée (3 choux)*

*Eau minérale plate et gazeuse,*

*Vin blanc (bouteille) : Domaine Saint André*

*Vin rosé (bouteille) : Domaine Saint André – Cuvée Folie d'Inès,*

*Vin rouge (bouteille) : Château La Négly, La Côte – Café*



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu Sensation

85 €

**(Entrée, plat, fromage et dessert communs pour l'ensemble des convives)**

Menu à nous retourner 15 jours avant la date de votre manifestation.

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit, magret fumé, Chutney pomme-poire, brioche*

***Ou***

*Millefeuille croustillant au tourteau et citron Combawa, Gambas en Kadaïf*

\*\*\*\*\*

*Granité fraîcheur*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf grillé façon Wellington, Duxelles de champignons et pommes de terre, Jambon Serrano, sauce Châteaubriand*

***Ou***

*Tournedos de Saint Jacques rôti, Emulsion pommes de terre à l'ail, légumes du moment*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de fromages et sa salade mesclun*

\*\*\*\*\*

*Entremet exotique, sablé amande et mousse de fromage blanc vanille*

***Ou***

*Entremet chocolat praliné, croustillant feuilletine*

***Ou***

*Fraisier*

***Ou***

*Pièce Montée (3 choux)*

*Eau minérale plate et gazeuse,*

*Vin blanc (bouteille) : Domaine Saint André*

*Vin rosé (bouteille) : Domaine Saint André – Cuvée Folie d'Inès,*

*Vin rouge (bouteille) : Château La Négly, La Côte*

*Café*



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT BAR LOUNGE **LE 360**

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menus enfant

*Menu servi aux enfants de moins de 12 ans*

*Menu à 11 € :*

*Steak haché ou filet de poisson et son accompagnement*

*Glace 2 boules ou pâtisserie du jour*

*Boisson au choix : eau minérale, sirop à l'eau, soda ou limonade*

*Menu à 18 € :*

*Assiette de charcuteries ou crudités*

*Blanc de poulet, steak haché ou filet de poisson et son accompagnement*

*Glace 2 boules ou dessert commun des adultes*

*Eau minérale plate*

*Champomy*

*Bonbons sur table*