

Les Vagues

HÔTEL



R E S T A U R A N T



A R C A C H O N

MENU SEMINAIRE 2015

Composer vous-même votre Menu **UNIQUE**
Ou laissez notre chef l'élaborer selon son marché,
Au fil des saisons.

CONTACTS :

Mme Béatrice Lautard
(Directrice commerciale)

+33(0)5 56 83 03 75

Formule : Entrée - Plat - Fromage - Dessert

33 € TTC

Les Entrées

Carpaccio de Saumon à l'aneth sel de Guérande

Ou

Salade Caprese au Basilic (Mozzarella Bufflonne, Tomate, Basilic)

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes Maison

Ou

Salade Paysanne (Serrano, Oignon, Tomate, Salade, Oeuf)

Ou

Assiette de 6 Huitres du Bassin

Ou

Soupe de Poisson Maison

Ou

Salade Grecque (Tomates, Concombre, Feta, Olives, Oignon)

Ou

Salade Marine (Saumon mariné, Coriandre, Aneth, Citron, Tomates, Salade)

Ou

Tartare de Saumon

Ou

Assiette de Charcuterie Maison

Les Plats

Pavé de Saumon au beurre blanc

Ou

Dos de Cabillaud à la Niçoise

Ou

Pavé de Rumsteck aux échalotes

Ou

Suprême de Pintade sauce Champêtre

Ou

Magret de Canard des Landes au Miel

Ou

Confit de Canard Maison

Ou

Civet de Chevreuil

Ou

Poulet Basquaise

Ou

Carré de Porc confit Maison sauce Moutarde

Ou

Suprême de Filet Mignon sauce au Poivre

Ou

Canard à L'Orange

Ou

Sauté de Veau à la Niçoise

Ou

Tartare de Bœuf

Les Légumes

*Gratin de pommes de terre, piperade, riz, haricots verts, tomates provençale, pommes
vapeur,*

Epinard à la crème, gratin de légumes, pommes de terre sautées

Fromages

Brie, Roquefort, Comté, Chèvre

Desserts

Panna cotta
Ou

Tiramisu
Ou

Fondant au Chocolat
Ou

Salade de Fruits
Ou

Ananas
Ou

Bavarois Framboise
Ou

Tarte aux Fruits
Ou

Cannelés
Ou

Tarte Tatin
Ou

Ile Flottante
Ou

Café Gourmand pour le Midi

Formule Plat - Dessert Ou Entrée - Plat à partir de 26 €

BUFFET I à 30 € TTC

Rillettes de Canard Maison

Magret séché Maison

Salade de Caprese (mozzarella Bufflonne tomate basilic)

Suprême de Volaille fermière du Gers

Carpaccio de Saumon d'Écosse maison (supplément 5 €)

Salade de Haricots verts

Brie AOC salade

Panna cotta Maison

Forêt Noire Maison

BUFFET II à 30 € TTC

Grenier médocain, Serrano

*

**Magret de Canard des Landes igp rôtis*

*

** Salade de pommes de terre oignon rouge*

*

**Terrine de Foie Gras Maison des Landes (supplément 5 €)*

*

**Salade Grecque (Tomates, Concombre, Feta, Olives, Oignon)*

*

Chèvre AOC salade

*

**Salade de Fruits Maison*

*

**Bavarois Mandarine Maison*

BUFFET à 40 € TTC

Salade Caprese (Mozzarella Bufflonne, Tomate, Basilic)
Salade Grecque (Tomates, Concombre, Feta, Olives, Oignon)
Rillettes de Canard Maison sans porc garantie
Salade de Pâtes parmesans pistou

Saumon en Bellevue
Escalope de Poulet à l'estragon
Filet Mignon de Porc

Salade de Haricots verts

Brie Salade

**

Salade de Fruits
Fondant au Chocolat
Panna cotta gélatine sans porc

Les Plateaux Repas à 25 € TTC

Entrées faire un choix

Salade Caprese (Mozzarella Bufflonne, Tomate, Basilic)
Terrine de Foie gras Maison
Carpaccio de Saumon frais

Plat faire un choix

Escalope de Saumon à la Vapeur
Magret de Canard du Gers igp
Poulet Fermier du Gers
Roti de bœuf charolais

Les Légumes faire un choix

Salade de Haricots verts
Salade de Pates au parmesan
Salade de pommes de terre à l'échalote

Fromage faire un choix

Roquefort
Brie
Chèvre

Dessert faire un choix

Salade de Fruits de Saison
Brownies maison
Tiramisu maison

Cocktail (22 pièces) à 40 € TTC

Les Lunchs Salés

- 2 Toasts de Foie Gras du Gers*
- 2 Navettes au Serrano*
- 2 Navettes Poulet Curry*
- 2 Blinis au Saumon mariné crème de mascarpone*
- 1 Blinis au Thon Sushi*
- 1 Cube aux Pavots*
- 1 Verrine Basque*
- 1 Cuillère de l'Amour*

Les Brochettes

- 1 Brochette de Poulet au Paprika*
- 1 Brochette de Filet de Bœuf Mariné*
- 1 Brochette de Canard aux Pommes*

Les Lunchs sucrés

- 2 Brochettes de Fruits*
- 2 Tiramisu*
- 2 Pana Cota*
- 1 Fondant au Chocolat*

- 1 Café cannelé*