



NOS APÉRITIFS

Les individuels

Kir vin blanc	8€	par personne
Coupe de Champagne	12€	par personne
Canapés salés	2.5€	par pièce

Les Open Bar – 1 heure « à discrétion »

Open Bar «Long Courrier» <i>Champagne, alcools traditionnels, softs, mélange salé et olives</i>	35€	par heure et par personne
Open Bar «Champagne» <i>Champagne, softs, mélange salé et olives</i>	30€	par heure et par personne
Open Bar «Moyen Courrier» <i>Bières, vins, softs, mélange salé et olives</i>	25€	par heure et par personne
Open Bar «Soft» <i>Soft, mélange salés et olives</i>	15€	par heure et par personne
Live cooking		Sur demande

AC Hotel Paris le-Bourget Airport

Carte Banquet – Hiver 2017/2018



MENU AFFAIRES 38€

(34.17€ HT)

Nos entrées

Velouté de butternut, croûtons de pain d'épices

Ou

Duo de champignons « carpaccio, à la grec » et fêta

Ou

Tartare de bœuf à l'italienne, salade verte



Nos plats

Médaille de Veau, polenta gratinée au parmesan

Ou

Filet de Lieu MSC, légumes de saison et huile d'ail

Ou

Tartiflette végétarienne



Nos desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Ou

Cheesecake spéculoos

Ou

Crème brûlée

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Menu unique pour le groupe / Prix TTC par personne service compris



MENU ALTITUDE 50€ (44.70€ HT)

Nos entrées

Œuf poché frit, poêlée forestière, bouillon au saté

Ou

Tarte fine au Sainte-Maure de Touraine cendré, betteraves

Ou

Salade de gésiers et magret fumé



Nos plats

Souris d'agneau, polenta crémeuse au parmesan, jus au thym

Ou

Pluma de porc ibérique marinée, riz pilaf safrané

Ou

Poulpe côtier, poêlée de légumes déglacés au jus de betterave



Nos desserts

Cheesecake

Ou

Sphère chocolat gianduja, praline rose

Ou

Baba au mojito

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Menu unique pour le groupe / Prix TTC par personne service compris

AC Hotel Paris le-Bourget Airport

Carte Banquet – Hiver 2017/2018



MENU CONCORDE 60€ (53,79€ HT)

Nos Amuses Bouches

Blinis de gambas et tarama

Ou

Crèmeux de carotte à l'huile de truffe

Ou

Mini club sandwich au magret fumé et Comté



Nos Entrées

Raviole de foie-gras, bouillon citronnelle

Ou

Tartare de saumon et Saint-Jacques, fruit de la passion, pousses de moutarde et tuile de pain

Ou

Langoustine, cèleri rémoulade, pomme granny Smith



Nos Plats

Filet de bar, caviar d'aubergine, beurre rouge

Ou

Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe, sauce poivre

Ou

Risotto aux cèpes et morilles



Nos Desserts

Chou façon tarte citron meringuée

Ou

Poire pochée à l'hibiscus et vin rouge, tuile aux amandes

Ou

Tarte passion et kumkat

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Menu unique pour le groupe / Prix TTC par personne service compris



2 rue de la Haye 93440 Dugny - le Bourget +33 1 82 88 60 00 www.achotelparislebourget.com



Finger buffet 18 Pièces 48€ (43.18€ HT)

Mini bagel volaille miel moutarde

Pain suédois garni au thon

Blinis et rillettes de poisson

Tartelette de jambon de pays

Quiche de légumes

Wrap's saumon

Club sandwich

Gambas en cage de pomme de terre

Brochette de poulet

Mini burger

Croque-monsieur

Mini pizza

Tarte citron

Crème brûlée vanille

Moelleux chocolat

Panna cotta fruit rouge

Cheese cake

Macaron

Finger buffet 20 Pièces 60€ (53.79€ HT)

Tartare de saumon et Saint-Jacques à la senteur de Yuzu

Verrine de Saint Maure sur lit de concassé
de tomate et gressin

Cassolette d'écrevisse mangue et gingembre

Carpaccio de bar vinaigrette Granny Smith

Crème brûlée au foie-gras

Toast de magret fumé, confit d'oignon et
roquette

Mini club sandwich

Velouté de panais et foie-gras poêlé

Moelleux de tourteau

Mini burger de saumon

Parmentier de canard et écrasé de vitelotte

Velouté de champignon

Rouget à la provençale

Mini cannelé bordelais

Tartelette chocolat caramel

Soupe de fruit rouge

Financier pistache

Madeleine fleur d'oranger

Crème à la fève Tonka

Brochette de fruit frais

Finger buffet 22 Pièces 75€ (67.05€ HT)

Pain d'épices, foie gras, mangue

Bagel au Sésame et magret fumé

Pain suédois et salpicon de crabe

Brochette St Jacques et Gambas

Macaron au piment d'Espelette

Madeleine à la truffe

Cappuccino de carotte et émulsion à la coriandre

Mini burger

Cake au crabe

Salade de bœuf Thaï

Salade Caesar Gambas

Cassolette de thon citronnelle, pois gourmand, pâtisson

Volailles marinées

Stand Tartare : Saumon, Bœuf, St Jacques

Mini tarte citron meringué

Mini moelleux au chocolat au cœur
coulant

Mini crème Brulée

Financier à la fleur d'oranger

Soupe de fraise et passion

Mini cheese cake spéculoos

Minestrone de fruits

Nos menus vous sont proposés sous réserve de modifications selon l'arrivage et les produits de saison.

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eaux minérales et café / Prix TTC par personne service compris