

39€

TTC
par personne
hors boisson

GOLDEN TULIP 
HÔTEL & SPA - AIX LES BAINS

Suggestions de menu groupes & séminaires
BUFFET DÉJEUNATOIRE

SELECTION D'ENTRÉES

PLATS CHAUDS

PLATEAU DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE DESSERTS

39€

TTC
par personne
hors boisson

GOLDEN TULIP 
HÔTEL & SPA - AIX LES BAINS

Suggestions de menu groupes & séminaires
MENU AFFAIRE

ENTRÉES
au choix

- Velouté de potimarron, oeuf parfait bio, crumble de châtaignes
- Terrine du pêcheur, pickles de betterave, crème acidulée à la ciboulette
- Tarte fine aux champignons des bois, mesclun d'herbes
- Oeuf parfait bio, crème de topinambours et champignons des bois, espuma au Raifort

PLATS
au choix

- Dos de Lieu meunière, purée de céleri-rave, émulsion au safran
- Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, gratin dauhinois
- Joue de boeuf braisée au vin rouge de Savoie, polenta crémeuse
- Risotto carnaroli au Beaufort, champignons des bois

DESSERTS
au choix

- Fraises de pays en déclinaison
- L'Intense Chocolat-Caramel
- Le Dôme Mangue-Passion, coulis exotique
- Poire de Savoie pochée aux épices

"choix de menu unique" à communiquer 15 jours avant l'événement ainsi qu'une liste nominative des restrictions alimentaires à prendre en compte

55€

TTC
par personne
hors boisson

GOLDEN TULIP 
HÔTEL & SPA - AIX LES BAINS

Suggestions de menu groupes & séminaires
MENU GOURMAND

ENTRÉES
au choix

- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de figues et brioche maison toastée
- Omble chevalier fumé par nos soins, crème de raifort
- Œuf parfait BIO 63°C, crème de champignons de bois aux herbes
- Velouté de courge butternut, raviolis du Dauphiné

PLATS
au choix

- Piece de Bœuf pommes Darphin et sauce Mondeuse
- Risotto Carnaroli champignons de bois, copeaux de Beaufort AOP œuf parfait
- Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vierge aux agrumes
- Pavé de sandre rôti, fondue de poireaux, sauce vin blanc

DESSERTS
au choix

- L'intense Chocolat-Caramel
- Le Dôme Mangue-Passion, coulis exotique
- La Sphère Chocolat-Praliné façon Rocher
- Tarte au citron meringuée, coulis de fruits rouges

"choix de menu unique" à communiquer 15 jours avant l'événement ainsi qu'une liste nominative des restrictions alimentaires à prendre en compte