

FRANÇAIS

H O T E L

ELISABETH  
BY THE SEA



H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## COFFEE BREAKS

### ESSENTIAL BREAK

(3h – Salle de Réunion)

Assortiment de cafés en capsules  
Assortiment d'infusions  
Eau minérale naturelle

13,00 €

### CLASSIC COFFEE BREAK 1

(30m – Salle du Petit-Déjeuner ou Salle de Réunion)

Assortiment de cafés en capsules  
Assortiment d'infusions  
Eau minérale naturelle  
Jus d'orange frais  
Assortiment de mini-viennoiseries artisanales

12,50 €

### CLASSIC COFFEE BREAK 2

(30m - Salle du Petit-Déjeuner ou Salle de Réunion)

Assortiment de cafés en capsules  
Assortiment d'infusions  
Eau minérale naturelle  
Jus d'orange frais  
Assortiment de mini-viennoiseries artisanales  
Assortiment de finger sandwiches

17,00 €

### SUPPLÉMENTS PAUSES CAFÉ PERMANENTES

(3h – Salle de Réunion)

Classic Coffee Break 1 : 12.50€/personne  
Classic Coffee Break 2 : 17.00€/personne

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Menu disponible pour un minimum de 10 personnes. Pour un nombre inférieur de personnes, veuillez nous consulter.

Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

Il est nécessaire de communiquer l'horaire du service au moins 7 jours à l'avance, ainsi que les éventuels allergènes, le cas échéant.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## COFFEE BREAKS

### HEALTHY BREAK

(30m – Salle du Petit-Déjeuner ou Salle de Réunion)

Assortiment de cafés en capsules  
Assortiment d'infusions  
Eau minérale naturelle  
Jus d'orange frais  
Sélection de jus de fruits et smoothies  
Thé glacé  
Assortiment de yaourts  
Cacao  
Assortiment de finger sandwiches

18,00 €

### BREAK BY THE SEA

(30m – Salle du Petit-Déjeuner ou Salle de Réunion)

Assortiment de cafés en capsules Nespresso  
Assortiment d'infusions  
Eau minérale naturelle  
Jus d'orange frais  
Sélection de jus de fruits et smoothies  
Thé glacé  
Assortiment de yaourts  
Cacao  
Assortiment de finger sandwiches  
Assortiment de mini-viennoiseries artisanales  
Sélection de fruits secs

22,00 €

### SUPPLÉMENTS PAUSES CAFÉ PERMANENTES

(3h – Salle de Réunion)

Healthy Break : 18.00€/personne  
Break By The Sea : 22.00€/personne

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Menu disponible pour un minimum de 10 personnes. En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter. Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des clients. Il est nécessaire d'informer de l'horaire du service au moins 7 jours à l'avance, ainsi que des éventuels allergènes, le cas échéant.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## BRUNCH BY THE SEA

(de 12h a 14h – Salle du Petit-Déjeuner – Buffet)

Apéritif de la maison

Œufs Bénédicte

Toast à l'avocat

Pain de cristal à la tomate et jambon ibérique

Houmous de betterave, fruits secs et toasts

Bikini de ventrèche de thon, mató et tomate séchée

Ailes de poulet

Plateau de fromages

Yaourt aux fruits rouges et fruits secs

Pancakes au miel biologique, sucre glace et banane

Gâteau à la carotte

Jus d'orange frais

Jus de melon, concombre et menthe

Jus de pastèque, tomate et romarin

¼ D'EAU ET ¼ DE CAVA/VIN INCLUS

Eau minérale naturelle

Cava : Castell del Remei La Cuvée Brut Nature

Vin blanc A.O.C. Empordà : Aporta o Aparta

Vin rouge A.O.C. Bierzo : Malditos Cuñados

55,00 €

### SUPLÉMENTS

Café : 2.00€/café

Cave Premium : consulter conditions

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse. Buffet de plats préparés destinés à être consommés en petites portions, disposés sur des tables. Menu disponible pour un minimum de 20 personnes.

En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter.

Il est nécessaire d'informer de tout allergène au moins 7 jours à l'avance.

Les plats peuvent varier. Tout changement sera communiqué avant l'arrivée des clients.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## OPEN BAR

### SELECT BAR

(2h – Le Bar, Le Patio ou Le Rooftop)

Eau minérale naturelle

Bière

Boissons sans alcool

Vin blanc A.O.C. Empordà : Aporta o Aparta

Vin rouge A.O.C. Bierzo : Malditos Cuñados

30,00 €

### PREMIUM BAR

(2h – Le Bar, Le Patio ou Le Rooftop)

Eau minérale naturelle

Bière

Boissons sans alcool

Vin blanc A.O.C. Empordà

Vin rouge A.O.C. Bierzo

Gin Seagram's Extra Dry ou similaire

Vodka Smirnoff Red Label ou similaire

Rhum Negrita Noir ou similaire

Whisky Ballantine's ou similaire

Tequila Jose Cuervo Silver ou similaire

42,00 €

### SUPPLÉMENTS

1 heure supplémentaire : 18.00€/personne

Café : 2.00€/café

Cave Premium : consulter conditions

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Menu disponible pour un minimum de 20 personnes. En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter. Certains espaces peuvent faire l'objet d'un supplément d'utilisation.

Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des clients.

Il est nécessaire d'informer de l'horaire du service au moins 7 jours à l'avance.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## SÉLECTION DE SNACKS

(30m – Le Bar, Le Patio ou Le Rooftop)

Sélection de chips de légumes

Olives vertes et noires

Amandes

6,00 €

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Menu disponible sous réserve de la souscription au service d'open bar. En cas de non-souscription, une consommation minimale sera exigée. Menu disponible pour un minimum de 20 personnes. En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter.

Certains espaces peuvent faire l'objet d'un supplément d'utilisation.

Il est nécessaire d'informer de l'horaire du service au moins 7 jours à l'avance, ainsi que des éventuels allergènes, le cas échéant.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## FINGER BUFFET

(60m – Salle du Petit-Déjeuner, Le Bar, Le Patio ou Le Rooftop)

Pain de coca à la tomate et jambon serrano  
Plateau de fromages  
Bikini de ventrèche de thon  
Vichyssoise au caviar  
Carpaccio de canard, mayonnaise à la chistorra  
Salade russe aux crevettes et miettes de cabillaud

Croquettes de jambon ibérique  
Mini burgers de poulet  
Langoustine croustillante  
Sandwich de bœuf confit à la crème de truffe

Brownie  
Brochettes de fruits de saison  
Fraises enrobées de chocolat

¼ D'EAU ET ¼ DE VIN INCLUS  
Eau minérale naturelle  
Vin blanc A.O.C. Empordà  
Vin rouge A.O.C. Bierzo

47,00 €

### SUPPLÉMENTS

Café : 2.00€/café  
Riz : 3.00€/personne (selon disponibilité)  
Cave Premium : consulter conditions

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Buffet de plats préparés destinés à être consommés en petites portions, disposés sur des tables.

Le service est assuré debout, en format cocktail.

Menu disponible pour un minimum de 20 personnes. En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter. Certains espaces peuvent faire l'objet d'un supplément d'utilisation.

Il est nécessaire d'informer de l'horaire du service au moins 7 jours à l'avance, ainsi que des éventuels allergènes, le cas échéant.

Les plats peuvent varier. Tout changement sera communiqué avant l'arrivée des clients.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## MENÚ BY THE SEA

(1h – Salle du Petit-Déjeuner ou Le Patio)

### ENTRÉES (1 AU CHOIX)

Gaspacho et croûtons  
Carpaccio de bœuf, arugula, parmesan et câpres  
Tataki de thon  
Pappardelle al pomodoro

### PLATS PRINCIPAUX (1 AU CHOIX)

Sole grillée, crémeux de patate douce et roquefort  
Escalope de porc, frites ou salade de tomates  
Lasagnes végétariennes  
Cannelloni aux cèpes

### DESSERTS (1 AU CHOIX)

Truffes Sandro Dessi  
Tarte citron  
Glace artisanale

### ¼ D'EAU ET ¼ DE VIN INCLUS

Eau minérale naturelle  
Vin blanc A.O.C. Empordà  
Vin rouge A.O.C. Bierzo

55,00 €

### SUPPLÉMENTS

Café : 2.00€/café  
Cave Premium : consulter conditions

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.  
Cave Premium : consulter les conditions.

Menu servi à table. Menu disponible pour un minimum de 20 personnes. Pour un nombre inférieur de convives, merci de consulter. Les espaces peuvent faire l'objet d'un supplément selon l'utilisation. Il est nécessaire de communiquer les plats choisis, l'horaire du service et toute allergie au moins 7 jours à l'avance.

Les plats peuvent varier. Tout changement sera communiqué avant l'arrivée des clients.

H O T E L  
ELISABETH  
BY THE SEA  
\* \* \* \* \*

## STARTERS

(30m – Salle du Petit-Déjeuner ou Le Patio)

### CLASSIC STARTERS

Croquettes au fromage ou au jambon  
Gildas (anchois, olive et tomate cerise)  
Pommes de terre bravas et sauce

6,00 €

### DELUXE STARTERS

Pain de coca au jambon ibérique  
Sphères croustillantes farcies au bœuf  
Ailes de poulet sauce barbecue

12,00 €

### STARTERS BY THE SEA

Calamars à l'andalouse et mayonnaise citronnée  
Anchois marinés et pickles  
Taco de maïs croustillant au saumon

15,00 €

### CONDITIONS

Prix par personne. TVA non incluse.

Menu disponible sous réserve de la souscription au Menu By The Sea.

Servi à table avant le Menu By The Sea. Plats préparés destinés à être consommés en petites portions.

Menu disponible pour un minimum de 20 personnes. En cas de nombre inférieur de personnes, veuillez consulter. Certains espaces peuvent faire l'objet d'un supplément d'utilisation.

Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des clients.

Il est nécessaire d'informer de l'horaire du service et de tout allergène au moins 7 jours à l'avance.

Les plats peuvent varier. Tout changement sera communiqué avant l'arrivée des clients.