



Centre de
Convention

by ARCHPARC

RESTAURATION 2020

Pause café
Boissons
Déjeuners
Buffets
Cocktails
Plateaux repas





PAUSES CAFE

Composez un menu unique
pour l'ensemble de vos
convives



Tillier

CAFÉ D'ACCUEIL 2,33 HT

- Café, Thé, Infusions

PAUSE BOISSONS 3,60 HT

- Jus de fruits, eau minérale
- Café, Thé, Infusions

PAUSE BOULANGÈRE 5,64 HT

- Jus de fruits, eau minérale
- 2 mini viennoiseries
- Café, Thé, Infusions

PAUSE PÂTISSIÈRE 5,64 HT

- Jus de fruits, eau minérale
- 1 mini moelleux aux fruits
- 1 portion de cake assortis
- Café, Thé, Infusions

Tillier

APERITIFS

1 litre pour 4 personnes

Kir au vin blanc	1,60 HT
Sangria	1,99 HT
Framboisine	2,50 HT
Punch	2,50 HT

VINS

1 bouteille de vin blanc pour 5

1 bouteille de vin rouge pour 4

Vin rouge Merlot	1,99 HT
Vin de pays blanc et vin de pays rouge	3,00 HT
Vin de Savoie blanc et vin de Savoie rouge	4,20 HT

VINS PETILLANTS

1 bouteille pour 5

Vin pétillant italien Moscato	2,50 HT
Cerdon	4,50 HT
Champagne brut	7,50 HT

SOFTS

1 litre pour 4 pour les eaux

1 litre pour 8 pour les jus de fruits ou sodas

Evian en verre et Badoit en verre	1,31 HT
Jus de fruits	0,77 HT
Coca Cola	0,77 HT

Presset

LES VINS BLANC

Petit Bourgeois, Sauvignon blanc, 75 cl	9,90 HT
Belleruche, maison Chapoutier, 75cl	7,90 HT

LES VINS ROUGES

Rasteau, maison Chapoutier, 75 cl	11,20 HT
Domaine de Mairan, Pays d'oc, 75cl	6,50 HT

LES CHAMPAGNES

Deutz	32,20 HT
François Fagot rosé	22,50 HT
François Fagot	20,00 HT
Charles Heidsieck	35,00 HT

LES SOFTS

Coca Cola, 1.5l	2,73 HT
Jus d'orange, 1l	2,73 HT

LES EAUX

Plate, 1.5l	1,42 HT
Gazeuse, 1.5l	1,64 HT





MENU AFFAIRES

Composez un menu unique
pour l'ensemble de vos
convives



Tillier

MENU AFFAIRES

30,21 HT

NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES

Terrine de brochet et écrevisses, mayonnaise acidulée
Salade César au poulet
Tatin de champignons, mesclun croquant
Pithivier de noix de Saint-Jacques, moules et crevettes
Terrine campagnarde, bouquet de salade maraîchère
Carpaccio de bœuf, parmesan Italien et mesclun de roquette
Salade du Terroir, dés d'Abondance, chips de lard et noix

NOTRE SÉLECTION DE PLATS

Noisettes de filet mignon de porc au lait de coco
Moelleux de dinde farcie aux girolles
Suprême de poulet, crème de reblochon
Saltimbocca de dinde à la sauge
Bœuf rôti, crème de moutarde à l'ancienne
Pavé de saumon, huile vierge
Blanquette de saumon aux poireaux

Tous nos plats sont accompagnés d'un duo de garniture de saison

NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS

Blanc-Manger aux fruits rouges
Opéra chocolat café
Nougat glacé
Entremet Agrumes, mandarine et nougat
Délice fruits rouges, madeleine et pistache
Entremet Pomme Tatin

BOISSONS

Eau minérale plate et gazeuse
Café, Thé et Infusions

Installation, service, verrerie et nappage en papier intissé



BUFFET AFFAIRES

Composez un menu unique
pour l'ensemble de vos
convives



Tillier

BUFFET AFFAIRES

33,06 HT

NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES

Salade de perles marines
Terrine de brochet et écrevisses, mayonnaise acidulée
Salade de chou, jambon et comté
Salade de tomates et mozzarella

NOTRE SÉLECTION DE PLATS

Suprême de poulet, crème de reblochon
OU
Blanquette de saumon aux poireaux

Accompagnement du plat chaud selon la saison

NOTRE SÉLECTION DE DESSERT

Tarte aux fruits du moment, assortiment de macarons et brunoise
de fruits frais

BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses (un litre pour 4 convives)
Pain et Café inclus

Installation, service, verrerie et nappage en papier intissé



MENU DE GALA

Composez un menu unique
pour l'ensemble de vos
convives



Tillier

MENU DE GALA

76,30 HT

APERITIF COCKTAIL

2 canapés cocktails | 1 blinis de saumon fumé, crème de mascarpone et oeufs de saumon | 1 tartelette de crème de roquefort, magret fumé et noix | 1 navette de crème de chèvre et miel | 1 crème brûlée de foie gras et chutney de figues | 1 foccacia du soleil

Champagne (1 litre pour 4 convives) | Jus de fruits (un litre pour 8 convives) | Eaux minérales plates et gazeuses (un litre pour 8 convives)

NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES

Terrine de brochet et écrevisses, mayonnaise acidulée
Ou

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et poire caramélisée

NOTRE SÉLECTION DE PLATS

Grenadin de veau, crème de morilles

Duo de garnitures du moment

Ou

Pavé d'autruche, sauce aigre douce aux cranberries

Duo de garnitures du moment

NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS

Palette gourmande

BOISSONS

Vin de Savoie blanc (une bouteille pour 5 convives)

Vin de Savoie rouge (une bouteille pour 4 convives)

Eau minérale plate et gazeuse | Café, Thé et Infusions



Tillier

L'ANETH

2 canapés cocktails | 1 blinis de saumon fumé, crème de mascarpone et œufs de saumon | 1 tartelette de crème de roquefort, magret de canard et noix | 1 crème brûlée de foie gras et chutney de figes | 1 navette de crème de chèvre et miel
1 focaccia du soleil

14,16 HT

LE CAMPAGNARD

1 quiche cocktail | 1 pizza cocktail | 2 portions de pain surprise campagnard | 1 focaccia du soleil
Assortiment de charcuteries | Duo de fromages savoyards | Pains spéciaux tranchés
Pièces sucrées | 2 portions de moelleux et cakes assortis

21,00 HT

LE BASILIC

2 canapés cocktails | 1 blinis de saumon fumé, crème de mascarpone et œufs de saumon
1 tartelette de crème de roquefort, magret de canard fumé et noix | 1 navette de rillettes de saumon, aneth et zestes de citron | 1 navette de crème de chèvre et miel | 1 focaccia du soleil | 1 mini crème brûlée de foie gras et chutney de figes | 1 verrine de poires caramélisées et gorgonzola
Pièces sucrées
3 mignardises sucrées

23,40 HT

Presset

REFLET

1 Navette | 1 Canapé | 1 Club sandwich à la provençale | 1 Mini blini, homard bleu et crème de yuzu | 1 Mini polenta et terrine de légumes aux tomates confites | 1 Profiterole crabe / ananas | 1 Macaron truffe /noisettes | 1 Carré de saumon fumé au chèvre frais et basilic
2 Mignardises sucrées

15,05 HT

LUMIERE

2 Canapés | 1 Verrine | 1 Macaron foie gras et pomme
1 Cube de pomme de terre fondante et pot au feu de bœuf aux légumes | 1 Moelleux de poivron au St-Jacques et crème de basilic | 1 Roulade de jambon et fromage estragon / noisette | 1 Wrap's de saumon fumé au fromage frais et ciboulette | 1 Club sandwich à la provençale
3 Mignardises sucrées

16,69 HT

ECLAT

2 Canapés | 2 Verrines | 1 Profiterole crabe / ananas
1 Macaron truffe / noisette | 1 Club sandwich à la provençale | 1 Mini blini, homard bleu et crème de yuzu | 1 Moelleux olive noire, magret de canard fumé et poire | 1 Mini wrap's de volaille, yaourt blanc aux légumes et curry | 1 Pincette de chorizo, langoustine snackée et mini ratatouille | 1 Mise en bouche de crumble foie gras et pomme granny Smith
3 Mignardises sucrées

23,89 HT

Tillier

PLATEAU DU MARCHÉ 21,49 HT

- Entrée du marché
- Plat garni du marché
- Fromage et pain
- Dessert du moment

PLATEAU FERMIER 21,49 HT

- Salade de choux, jambon et comté
- Longe de porc rôtie, taboulé
- Fromage et pain
- Dessert du moment

PLATEAU VEGETARIEN 24,23 HT

- Salade aigre-douce de la mer
- Pavé de saumon façon Bellevue
- Salade de penne au pesto
- Fromage et pain
- Dessert du moment

PLATEAU AFFAIRES 23,99 HT

- Terrine de truite aux amandes
- Rosbeef , Mélange de céréales gourmandes
- Entremet du moment

Vaisselle jetable , serviette et gobelet inclus. Hors boissons

Presset

LA CROISETTE 20,72 HT

- Taboulé
- Macédoine de légumes
- Assortiment de charcuterie fine
- 2 boules de pain / Fromage
- Flan à la Parisienne

VERDI 25,53 HT

- Salade grecque
- Mille-feuille provençal et roquette au balsamique
- Assortiment de poissons froids (saumon, cabillaud et rouget) et sauces
- 1 boule de pain / Fromage
- 4 mignardises sucrées

DIOTIERE 28,36 HT

- Filets de rouget et vinaigrette escabèche
- Rôti de veau et tagliatelles aux légumes, jus de veau réduit
- 1 boule de pain / Fromage
- Moelleux au chocolat

LE COIN 31,64 HT

- Tartare de saumon, pomme, fenouil et fraîcheur d'avocat
- Filet de poulet fermier, risotto alla verde et jus de volaille réduit
- 1 boule de pain / Fromage
- Tartelette aux fraises, crème
- pâtisserie pistache

Deliquasa

LE WRAP 20,72 HT

- Fromage frais aux herbes, tomates et artichauts confits
- 1 Wrap à choisir parmi nos 3 propositions
 - Saumon fumé "Maison" et julienne de concombres
 - Poulet curry et julienne de légumes
 - Végétarien
- Salade de riz asiatique, salade croquante au sésame
- La gourmandise du jour

LE BBQ 24,00 HT

- Salade de lentilles à la Féta et tomates confites
- Haut de cuisse de poulet glacée à l'orange, ketchup et soja, sauce Romesco aux poivrons rouge
- Taboulé de boulgour à la menthe, crudités
- Assortiment de fromages et chutney
- Pomme-raisin « Maison »
- La gourmandise du jour

LE DANDY 26,72 HT

- Bento de saumon fumé « Maison » aux 2 poivres, algues Wakamé au sésame
- Queues de grosses crevettes à la scandinave (yaourt acidulé aux herbes)
- Assortiment de fromages et chutney
- Pomme-raisin « Maison »
- La gourmandise du jour

Sisophon

PLATEAU 1 24,00 HT

- Salade de Mangue Thaï
- Brochette de saumon mariné au saté et ananas
- Fromage, abondance + pain
- Salade de fruits exotique (mangues ananas, melon vert, grenadine)

PLATEAU 2 24,00 HT

- Tomate mozzarella
- Magret de canard a l'ananas
- Comté + Pain
- Fromage frais coulis

PLATEAU 3 24,00 HT

- Salade coleslaw
- Dos de cabillaud au curry et lait de coco
- Tomme de savoie + pain
- Délice de coco

PLATEAU 4 24,00 HT

- Salade de féta concombre olive
- Bœuf à la citronnelle, nouilles et légumes
- Reblochon + pain
- Sablés-Tartelette fruitées

PLATEAU 5 24,00 HT

- Salade de féta concombre olive
- Bœuf à la citronnelle, nouilles et légumes
- Reblochon + pain
- Sablés-Tartelette fruitées

Vaisselle jetable , serviette et gobelet inclus. Hors boissons



Centre de
Convention

by ARCHPARC



Gestion & Services
155 rue Ada Byron
74160 Archamps

Tel. +33 4 50 31 50 00
www.archparc.fr



ARCHPARC
vous connecte