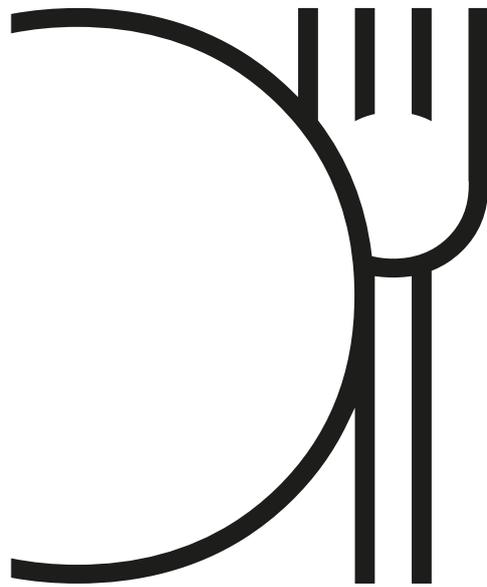


Hotel Sant Just



**MEETINGS &
EVENTS SERVICE**

Pause Café



Café EXPRESS

Café et lait.
Sélection de thés et d'infusions.
Eau gazeuse et eau plate.
Sodas.

Café SUCRÉ

Café et lait.
Sélection de thés et d'infusions.
Eau gazeuse et eau plate.
Sodas.
Jus d'orange frais.
Mini croissant.
Micro muffins.
Mini palmier.

Café SALÉ

Café et lait.
Sélection de thés et d'infusions.
Eau gazeuse et eau plate.
Sodas.
Jus d'orange frais.
Assortiment de mini viennoiseries salées.
Mini quiche savoureuse.
Mini sandwich aux légumes.

Prix par personne / TTC

Café normal – durée 30 minutes.

Café permanent – durée 4h, 1 rafraîchissement.



Pause Café



Café MIXTE

Café et lait.
Sélection de thés et d'infusions.
Eau gazeuse et eau plate.
Sodas.
Jus d'orange frais.
Mini croissant.
Micro muffins.
Assortiment de mini viennoiseries salées.
Mini sandwich aux légumes.
Mini brochette de fruits nature.

Café HEALTHY

Café et lait.
Sélection de thés et d'infusions.
Eau gazeuse et eau plate.
Jus d'orange frais.
Jus detox.
Kombucha. *(avec supplément 1,5€ Normal/3€ Permanent)*
Mini croissant complet.
Assortiment de fruits secs.
Mini sandwich aux légumes au pain complet.
Verrine de yaourt et granola.
Mini brochette de fruits nature.

Prix par personne / TTC

Café normal – durée 30 minutes.

Café permanent – durée 4h, 1 rafraîchissement.

Menu Corporate



APÉRITIF À TABLE (Supplément +3€ par personne TTC)

Croquettes de fromage Idiazábal et gelée de coing.
Jambon ibérique avec pain de coca à la tomate.

ENTRÉES

Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne et pesto de basilic.
Raviolis géants aux crevettes et champignons (2 pcs.) avec sa crème, copeaux de jambon et cèpes confits. (+3€)
Crème de courge avec palourdes sautées et caviaroli.
Parmentier de pommes de terre truffé avec pancetta croustillante et œuf 62°C.
Timbale de tartare de saumon frais avec guacamole. (+ 2€)
Rigatone à la crème de cèpes, roquette et copeaux de parmesan.

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du marché avec légumes de saison et sauce romesco.
Saumon Teriyaki avec pack choï, chou chinois et shitakes confits.
Cannelloni de queue de bœuf avec compotée de courge, ses éponges et béchamel à la truffe.
Bœuf tendre avec sa sauce aux cèpes et nouilles de riz croustillantes.
Confit de canard avec sa sauce aux fruits rouges et compotée de pomme Granny Smith. (+3€)
Lingot d'agneau avec trinxat de la Cerdanya et crème Oporto. (+2€)

DESSERTS

Texture de fruits de saison avec sorbet et mousse aux fruits de la passion.
Coulant au chocolat noir et blanc avec glace à la vanille .
Tarte aux pommes et sa crème anglaise. (+3€)
Tartelette au citron meringuée et flambée.
Sablé fondant au chocolat et coulis de mangue. (+2€)
Mousse de crème catalane et ananas mariné.

BOISSONS

Fenomenal – Blanc D.O. Rueda.
Petit Pittacum – Rouge D.O. Bierzo.
Eaux minérales, sodas, bière, vin et café.

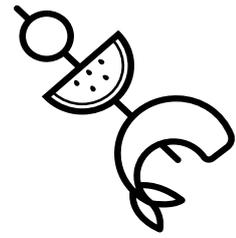
Prix par personne / TTC

Les réservations doivent être faites 15 jours à l'avance.
3 jours avant l'événement, nous avons besoin de la confirmation finale du nombre de personnes.
Vous pouvez choisir entre 2 options en prévenant 10 jours à l'avance pour les groupes de 20 personnes maximum.
Groupe de plus de 30 personnes menu fixe.

Annulations ou réductions :

7 jours avant la date de l'événement 100 % de pénalité.
10 jours avant la date de l'événement 50 % de pénalité.
15 jours avant la date de l'événement, aucuns frais d'annulation.

Finger Food - A



FROIDS

Jambon ibérique avec pain de coca à la tomate.
Shot de gazpacho du maresme.
Mini pains au poulet, roquette et pesto de truffe.
Sucettes au fromage de chèvre, fruits rouges et poudre de maïs.
Mini chatonada au romesco.

CHAUDS

Fideuá au poisson et aioli à la pomme.
Mini croquettes de boudin noir de burgos aux pommes caramélisées.
Brochette de poulet teriyaki.
Sandwich aux épinards, au fromage de chèvre et à la tapenade.
Beignets de morue à la crème d'olives kalamata.

DESSERTS

Brochette de fruits.
Croquettes sucrées au nutella et biscuit maría.
Mini tarte aux pommes.

BOISSONS

Fenomenal – Blanc D.O. Rueda.
Petit Pittacum – Rouge D.O. Bierzo.
Fontallada – D.O. Cava.
Eaux minérales, sodas, bière, vin et café.

Prix par personne / TTC

Minimum 20 personnes.

Les réservations doivent être faites 15 jours à l'avance.

3 jours avant l'événement, nous avons besoin de la confirmation finale du nombre de personnes.

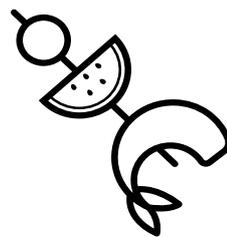
Annulations ou réductions

7 jours avant la date de l'événement 100 % de pénalité.

10 jours avant la date de l'événement 50 % de pénalité.

15 jours avant la date de l'événement, aucuns frais d'annulation.

Finger Food - B



FROIDS

Jambon ibérique avec pain de coca et tomate.
Notre verrine de salade caprese.
Sélection de fromages km0 et confiture de figues.
Shot de gazpacho andalou et guacamole.
Mini carpaccio de morue à l'huile de ñoras et aux tomates séchées.

CHAUDS

Fideuá montagnarde aux cèpes et aioli fumé.
Mini croquettes aux cèpes et au foie.
Tempura de crevettes et crème de parmesan.
Mini focaccia avec roquette, truffe et brie.
Poulpe à la galicienne avec parmentier de pommes de terre.

DESSERTS

Brochettes de fruits.
Cookies au chocolat et café.
Assortiment de pâtisseries.

BOISSONS

Fenomenal – Blanc D.O. Rueda.
Petit Pittacum – Rouge D.O. Bierzo.
Fontallada – D.O. Cava.
Eaux minérales, sodas, bière, vin et café.

Prix par personne / TTC

Minimum 20 personnes.

Les réservations doivent être faites 15 jours à l'avance.

3 jours avant l'événement, nous avons besoin de la confirmation finale du nombre de personnes.

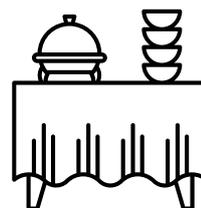
Annulations ou réductions

7 jours avant la date de l'événement 100 % de pénalité.

10 jours avant la date de l'événement 50 % de pénalité.

15 jours avant la date de l'événement, aucuns frais d'annulation.

Buffet



FROIDS

PAINS: Mini baguette, pain aux céréales et pavés.

CHARCUTERIE: Jambon Bodega, chorizo ibérique, saucisson ibérique.

FROMAGES: Manchego, Idiazábal et fromage de brebis local.

SALADES ET COMPLÉMENTS:

- Jeunes pousses de saison et assortiment de crudités (thon, œuf dur, tomate, concombre...).
- Duo de vinaigrettes : de Modène et à la moutarde.
- Salade Caprese au pesto de tomates.
- Saumon fumé avec toasts et beurre.
- Houmous d'aubergine et tortillas maison.
- Dips de moules marinées et gressins.

CHAUDS

CRÈMES ET SOUPES: Gazpacho andalou et crème de saison.

PÂTES: Rigatone et duo de sauces (sauce bolognaise et sauce à la truffe).

PRINCIPAL: Un poisson et une viande, la même chose pour tout le groupe.

- Merlu avec mousseline au miel
- Saumon teriyaki
- Poisson du marché grillé
- Poulet thaï au curry rouge et coco
- Terrine de bœuf et réduction de vin rouge
- Joue de porc ibérique braisée

DESSERTS

Verrine de fruits nature.

Cheesecake aux fruits rouges.

Marquise au chocolat et amandes.

BOISSONS

Fenomenal – Blanc D.O. Rueda.

Petit Pittacum – Rouge D.O. Bierzo.

Eaux minérales, sodas, bière, vin et café.

Prix par personne / TTC

Minimum 25 personnes.

Les réservations doivent être faites 15 jours à l'avance.

3 jours avant l'événement, nous avons besoin de la confirmation finale du nombre de personnes.

Annulations ou réductions

7 jours avant la date de l'événement 100 % de pénalité.

10 jours avant la date de l'événement 50 % de pénalité.

15 jours avant la date de l'événement, aucuns frais d'annulation.