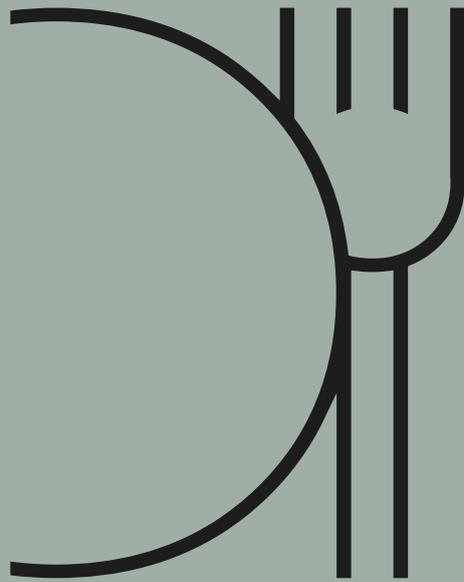


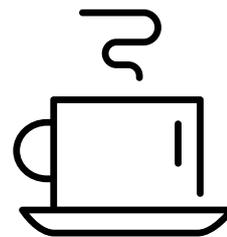
PIRÁMIDES



**Meetings &
Events Service**

actahotels

Coffee Break



Option 01

Café
Lait
Infusions
Boissons sans alcool

Prix par personne/TTC
Durée 30 minutes

Option 02

Café
Lait
Infusions
Jus d'orange frais
Assortiment de mini-viennoiseries

Prix par personne/TTC
Durée 30 minutes

Option 03

***Minimum 10 personnes**

Café
Lait
Infusions
Jus d'orange frais
Assortiment de mini-viennoiseries
Boissons sans alcool
Mini-sandwich au jambon et à la tomate
Petit taco à l'omelette espagnole

Prix par personne/TTC
Durée 30 minutes



Coffee Break



Option 04

**Minimum 10 personnes*

Café

Lait

Infusions

Jus d'orange frais

Assortiment de mini-viennoiseries

Boissons sans alcool

Mini-sandwich au jambon et à la tomate

Baguette nordique

Petit taco à l'omelette espagnole

Mini brochette de fruits frais

Prix par personne/TTC

Durée 30 minutes

Menu Entreprise



APÉRITIF À TABLE (supplément 3 €)

Croquettes de cèpes.
Jamón ibérico au pain de cristal et à la tomate.

ENTRÉES

Mesclun à la burrata, tomate et vinaigrette au miel et à la moutarde.
Ravioles au fromage de chèvre, bacon et oignon, sauce aux champignons et parmesan.
Crème de potiron aux perles de mozzarella, basilic ou coriandre.
Soupe de poisson de Donostiarra.
Crêpes aux champignons et jambon cru.
Penne rigate aux tomates séchées et au pesto.

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf fondant au riz basmati.
Dos de merlu à la mousseline de cava.
Morue fraîche au vinaigre de tomate, oignon rouge et basilic.
Joue de porc ibérique braisée à la sauce Pedro Ximénez.
Bar grillé à l'huile d'ail, pommes de terre en lamelles et légumes de saison.
Entrecôte de bœuf, pommes de terre rissolées et tomate provençale.

DESSERT

Cheese-cake sur base biscuitée.
Soupe au chocolat blanc et aux fruits rouges.
Flan au fromage et aux myrtilles.
Soufflé à la vanille et aux framboises.

Café.

BOISSONS

Eau, boissons sans alcool, bières et vin inclus

Prix par personne/TTC inclus

Minimum 20 personnes.

Menu fixe pour l'ensemble du groupe.

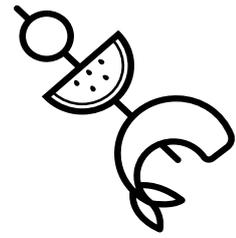
Prière de nous confirmer le nombre de personnes 7 jours avant l'événement.

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.

Finger - A



PLATS FROIDS

Jamón ibérico sur pain de cristal à la tomate.
Verrine de gaspacho parsemé de poudre d'olive.
Petite salade américaine.
Baguette nordique.
Assortiment de sushis.

PLATS CHAUDS

Fideuà aux asperges sauvages, ceps et aioli à la tomate.
Mini hamburger de bœuf au cheddar.
Bâtonnet de poulet à la sauce tartare.
Mini-croquettes de jamón ibérico.
Brochette de poulet Yakitori à la sauce soja.

DESSERTS

Brochette de fruits.
Dés de brownie aux fruits rouges.
Assortiment de pâtisseries variées.
Eau, boissons sans alcool et bières inclus.

BOISSONS

Eau, boissons sans alcool et bières inclus.

Suppléments par personne

Vins **3€**

Vin pétillant **2€**

Prix par personne/TTC inclus

Minimum 20 personnes.

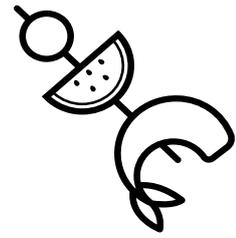
Prière de nous confirmer le nombre de personnes 7 jours avant l'événement.

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.

Finger - B



PLATS FROIDS

Jamón ibérico sur pain de cristal à la tomate.
Vichyssoise à l'émincé de crevettes.
Bouchée de saumon mariné à la crème d'avocat et yaourt.
Sélection de fromages à la confiture de figues.
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe et au parmesan.

PLATS CHAUDS

Verrine de joue de porc ibérique et parmentier de pommes de terre.
Toast de brandade de morue.
Poulpe à la galicienne à l'huile de paprika.
Le riz façon «a banda».
Pain boa bun farci au poulet et à la roquette.

DESSERTS

Brochettes de fruits frais.
Verrine de soupe de chocolat blanc aux fruits rouges.
Assortiment de pâtisseries variées.

BOISSONS

Eau, boissons sans alcool et bières inclus.

Suppléments par personne

Vins **3€**

Vin pétillant **2€**

Prix par personne/TTC inclus

Minimum 20 personnes.

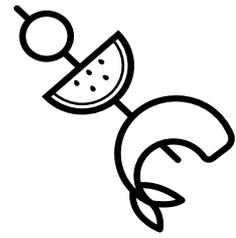
Prière de nous confirmer le nombre de personnes 7 jours avant l'événement.

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.

Finger Froid



Verrine de gaspacho.
Petite salade caprese.
Mini-sandwich au bleu, à la roquette et aux noix.
Mini-sandwich au jambon et à la tomate.
Quinoa aux légumes.
Sandwich à l'avocat et à la tomate.
Fromage de brebis aux croquants «picos» de Xérès.
Sandwich végétarien.

DESSERTS

Brochette de fruits frais.
Assortiment de pâtisseries variées.
Verrine de soupe de chocolat blanc aux fruits rouges.

BOISSONS

Eau, boissons sans alcool et bières inclus.

Suppléments par personne

Vins **3€**

Vin pétillant **2€**

Prix par personne/TTC inclus

Minimum 10 personnes.

Prière de nous confirmer le nombre de personnes 7 jours avant l'événement.

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.

Menus de groupe



ENTRÉES

Salade de tomates au fromage frais et à l'huile de basilic.
Macaronis à la bolognaise.
Crème de potiron avec copeaux de jambon.
Riz façon «a banda».

PLATS PRINCIPAUX

Poulet au four avec sa garniture.
Dos de colin grillé à la plancha, poêlée de légumes.
Steak de bœuf grillé à la plancha, pommes de terre et tomate provençale.
Morue au four, pommes de terre à la galicienne.

DESSERT

Glace parfum au choix, galette croustillante.
Brochette de fruits frais.
Gâteau au chocolat.

BOISSONS

Eau incluse

Suppléments par personne

Vins **3€**
Café **2€**

Prix par personne/TTC inclus

Minimum 20 personnes.

Menu fixe pour l'ensemble du groupe.

Prière de nous confirmer le nombre de personnes 7 jours avant l'événement.

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.

Bom apetite