

BROCHURE BUFFETS 2008-2009

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Nos Formules garanties de succès !

**La Réussite de Votre manifestation
n'est ni une question de chance,
ni un hasard...**

C'est Notre Métier !



Nos Services...

Depuis de nombreuses années, l'Hôtel HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT est un acteur majeur de l'organisation de séminaires dans la Région Strasbourgeoise.

Faites confiance à notre Expérience !

Entièrement rénové et agrandi en 2008, l'Hôtel HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT vous propose :

139 Chambres dont :

- **126 Chambres Standard** : Climatisation, Minibar, Coffre-fort, Plateau de Courtoisie, Accès internet gratuit, room service, literie avec couettes, écran TV LCD avec vidéo à la demande.
- **11 Chambres Exécutive** : Idem que les chambres Standard mais plus spacieuses (24m²), Ecran Plat 2 pouces, Coin Salon - Transformables en sous-commission (lit escamotable).
- **2 Junior Suites** : Idem que les chambres Exécutive, Coin salon, Salle de Bains plus spacieuses, Dressing, Douche et Toilettes séparés.

Espace Séminaire de 650m² modulables :

- **A la lumière du jour** et de plain pied (sans poteaux).
- **Affichage interactif et personnalisé**, avec possibilité d'afficher vos informations et le déroulement de votre événement.
- **Equipement High Tech** dans tous les salons (vidéoprojecteurs, écran LCD devant les salons, sonorisation, murs interactifs, possibilité de visioconférence)
- **Un interlocuteur privilégié dédié à votre manifestation** : accueil personnalisé dès votre arrivée. Jusqu'au règlement des derniers détails, UNE personne reste à votre écoute tout au long de votre manifestation et gère, avec vous, les éventuels imprévus.
- **Animation originale** pendant vos pauses (sur demande).

EXCLUSIVITE HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

- WIFI GRATUIT (Chambres & Salons) -

3 Restaurants :



2 Bars à Thème (dont un dancing) :



2200m² de Fitness :



Tel : 03.88.40.84.84 Fax : 03.88.66.22.83 Email : contact@histrasbourg.com

SARL au capital de 38 113€ - SIRET: 383 354 685 00018 Code APE 551 A TVA: FR 57: 383 354 685

This hotel is operated by Sàrl. L'Echiquier under license from Six Continents Hotels, Inc.

Nos Buffets...

Tarif par personne hors Boissons

Buffet « Espagnol »

47.- € / personne

Buffet de Tapas

Olives
Poules Cuisinés
Beignets de Calmars
Focaccia à la Tapenade
Bouquet de Crevettes
Purée d'Aubergines
Gaspacho
Tortilla
Poivrons Confits
Brandade de Morue
Chorizo
Saumon Mariné
Beignets de Courgettes
Boulettes de Viande
Pilons de Poulets Marinés

Plat principal

Véritable Paella Royale

Buffet de Fromages Espagnols

Buffet de Desserts

Gâteau Basque
Crème Catalane
Croûte à l'Orange
Salade de Fruits au Xérès
Tartada Espagnole
Tarte au Fromage
Glaces et Sorbets



Buffet « Antillais »

47.- € / personne

Buffet d'Entrées

Féroce d'Avocat
Véritables Accras de Morue
Boudins Antillais
Carré de Porc Glacé au Gingembre Confit
Ragoût de Poulpes Cuisinés à la Tomate et Piments Doux
Manchons de Poulet Marinés au Citron Vert
Salade de Patates Douces aux Crevettes
Crabes Chauds Farcis et Sauce Chien
Riz à l'Ananas et Noix de Coco

Plat principal

Colombo d'Agneau Façon Créole, Gratin de Christophines
ET
Fricassée de Poissons des Iles aux Epices

Desserts

Tourment d'Amour
Cascade de Fruits Exotiques
Ananas Rôti et Coulis Piña-Colada
Fondant au Chocolat et Kiwi
Véritable Blanc-Manger



Buffet Holiday Inn 1

34.- € / personne

Entrées

Saumon mariné par nos Soins aux Herbes fines et Huile d'Olive
Taboulé à la Menthe et Légumes du Soleil
Méli-Mélo de Tomate-Mozzarella au Pesto et Pignons de Pins grillés
Eventail de Charcuterie fine de nos Régions
Pâté en Croûte

Plat principal

Cuisse de Lapin confite à la Cardamome,
Quelques Carottes au Jus et Spaetzle Maison
ET
Dos de Lieu Noir cuit sur la Peau au Satay,
Riz Thaï aux Herbes et Poêlée de Légumes Wok

Desserts

Salade de Fruits du Marché
Véritable Tiramisu
Tarte en bande aux Fruits de Saison et Coulis Exotique
Reine de Sahba tiède et Fromage Blanc à la Cannelle
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Buffet Holiday Inn 2

42.- € / personne

Entrées

Hareng Doux Fumé & Mariné à la Crème et Raifort
Mosaïque de Viandes Froides et Condiments
Cocktail de Crevettes aux Agrumes et Avocats
Salade Strasbourgeoise au Gruyère
Miroir de Saumon Bellevue
Terrine Campagnarde et ses Condiments

Plat principal*

Navarin d'Agneau Primeur,
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ail, petits Oignons glacés
OU
Pavé de Thon rouge rôti,
Polenta au Parmesan et Pesto, Tomates Cerises confites
OU
Steak de Veau poêlé aux Champignons du Marché,
Quenelles de Fromage Blanc et Jus court au Porto

Desserts

Mi-cuit au chocolat « Valrhona Ngangbo »
Véritable Tiramisu à la Liqueur de Café
Salade de Fruits frais
Tarte aux Pommes à l'alsacienne
Nems de Bananes au Chocolat et Cannelle

* Supplément 2^{ème} plat principal au choix : 5.- € / personne

Buffet Holiday Inn 3

50.- € / personne

Entrées

Pressé de volaille et foie gras aux champignons de saison
Saumon en Bellevue et sauce d'accompagnement
Farandole de crudités et salades selon la saison
Marquise de viandes froides de tout horizon
Rouelles de merlan aux herbes et sésame torréfiés
Cocktail de crevettes roses à l'avocat et pamplemousses

Accompagnement

Condiment, pain, beurre, sauce d'accompagnement

Plat principal*

Cannette rôti aux éclats de pralines roses, quenelles de fromage blanc et mosaïque de légumes de saison.

OU

Pavé de Lieu Jaune piqué à la citronnelle thaï, caviar d'aubergines et riz thaï sauté aux crabes et céleri.

OU

Steak de Veau pané au persil plat et fleur de sel de Guérande, écrasé de pommes de terre à l'ail doux, jus court au Porto.

Desserts

Salade de fraises à l'estragon et oranges, sorbet Bulgare (selon saison)

Joconde pistache à la rhubarbe et chocolat ivoire

Miroir de verrines de l'Echiquier

Coupe de glaces vives

* Supplément 2^{ème} plat principal au choix : 5.- € / personne

Buffet Holiday Inn 4

55.- € / personne

Entrées

Mini-Pâté en Croûte Maison et sa Gelée au Cognac
Demi-Lune de Saumon Mariné et Aubergines à la Tapenade d'Olives Noires
Cascade de Crevettes Roses
Pressé de Lapereau aux Fines Herbes
Mosaïque de Viandes Froides
Panier du Cultivateur et ses Sauces
Saumon en Bellevue
Miroir de Charcuterie Alsacienne
Salade de Tomates Mozzarella au « Pesto »
Assortiment de Crudités Variées

Accompagnements

Cornichons, Olives, Petits Oignons
Sauces Cocktail, Rémoulade, Mayonnaise, Moutarde
Fromage Blanc au Pavot, Beurre et Assortiments de Pains

Plat principal

Filet de Canette Rôtie aux Légumes Confits Oubliés, Jus Court à l'Estragon
ET
Pavé d'Espadon Poêlé aux Quenelles de Fromage Blanc et Caviar d'Aubergines,
Coulis de Poivrons Rouges

Les Délices du Maître Fromager

Desserts

Tarte Tatin aux Pommes à la Cannelle
Joconde Fraise-Vanille et sa Crème Anglaise
Fondant Chocolat et noisettes Caramélisées
Coupe de Glaces et Sorbets
Salade de Fruits Rafraîchies à la Menthe
Corbeille de Fruits Frais
Reine de Saba Tiède et son Coulis Pina Colada
Miroirs de Mousses aux Fruits
Tarte en Bande aux Fruits d'Été

Buffet Holiday Inn 5

65.- € / personne

Entrées

Panier de crevettes roses.
Duo de saumon mariné et fumé par nos soins.
Miroir de foie gras de canard mi-cuit et gelée de mangue.
Farandole de crudités et salade de saison.
Verrine de mini-ratatouille et crumble parmesan Reggiano.
Carpaccio de bœuf à la thaï.

Accompagnement

Assortiments de pains, sauces, condiments, beurre.

Plat principal*

Filet de bœuf « Wellington », un jus court au porto, méli-mélo de légumes de saison
OU
Steak d'espadon poêlée, quelques carottes osso-buco et crème de ciboulette
OU
Porc ibérique « à la pluna » rôti, aubergines fondantes, risotto de risonnes déclinaison
paëlla

Desserts

Salade de fruits exotiques aux senteurs de Mojito
Soufflé chaud au chocolat Valhrona et ananas
Verrine « opéra » revisitée par l'Echiquier
Cheese cake spéculos, bananes, citron vert
Tiramisu « Amarena »
Coupes de sorbets et glaces vives
Mi-cuit au chocolat Valhrona « Nyangbo »

* Supplément 2^{ème} plat principal au choix : 5.- € / personne

Nos Forfaits Vin...

Tous nos forfaits s'entendent par personne et sont composés de :

¼ de vin blanc
¼ de vin rouge
Eaux minérales à discrétion
Café

Forfait à 12.-€ / personne

Sylvaner Vieilles Vignes
Buzet rouge
Eaux minérales plates et gazeuses
Café



Forfait à 14.-€ / personne

Riesling ou Pinot gris
Saint Chinian ou Château du Bru
Eaux minérales plates et gazeuses
Café

Forfait à 17.-€ / personne

Klevener de Heiligenstein
Graves – Château Marc Haut Laville
Eaux minérales plates et gazeuses
Café

