



Holiday Inn

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Boulevard Sébastien BRANDT - 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN - France
Tel : +33 (0) 3 88 40 84 84 - Fax : +33 (0) 3 88 66 22 83

E-mail : contact@histrasbourg.com

Web : <http://www.histrasbourg.com>

COMPOSEZ LE COCKTAIL

QUI VOUS RESSEMBLE ...

***** Formule déjeunatoire et dînatoire *****

A partir de 25 personnes

Tous nos prix sont exprimés en TTC, service compris.



Holiday Inn

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Boulevard Sébastien BRANDT - 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN - France
Tel : +33 (0) 3 88 40 84 84 - Fax : +33 (0) 3 88 66 22 83

E-mail : contact@histrasbourg.com

Web : <http://www.histrasbourg.com>

Formule à 21€ / personne hors boissons

4 pièces salées

6 variétés maximum au choix



Filet de Poulet à la Crème de Champignons et Spaetzle Maison

&

Saumon rôti sur la peau, riz andalou et brocoli



4 pièces sucrées

6 variétés maximum au choix

Formule à 25€ / personne hors boissons

5 pièces salées

7 variétés maximum au choix



Pavé de Lieu Noir piqué à la citronnelle Thai,
Nouilles chinoises au sésame et Satay

&

Navarin d'agneau aux petits légumes et persil plat



5 pièces sucrées

7 variétés maximum au choix



Holiday Inn

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Boulevard Sébastien BRANDT - 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN - France
Tel :+33 (0) 3 88 40 84 84 - Fax : +33 (0) 3 88 66 22 83

E-mail : contact@histrasbourg.com
Web : <http://www.histrasbourg.com>

Formule à 28€ / personne hors boissons

6 pièces salées

8 variétés maximum au choix



Curry de Daurade Sébaste,
Riz Thaï sauté et céleri Branche

&

Poitrine de Porc fermier confit au sirop d'érable,
Pancake de Maïs



6 pièces sucrées

8 variétés maximum au choix

Formule à 30€ / personne hors boissons

7 pièces salées

9 variétés maximum au choix



Pavé de Cabillaud rôti sur la peau,
Polenta au pistou et ratatouille au basilic

&

Grenadin de Veau snaké et écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe



7 pièces sucrées

9 variétés maximum au choix



Holiday Inn

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Boulevard Sébastien BRANDT - 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN - France
Tel : +33 (0) 3 88 40 84 84 - Fax : +33 (0) 3 88 66 22 83

E-mail : contact@histrasbourg.com

Web : <http://www.histrasbourg.com>

Formule à 35€ / personne hors boissons

8 pièces palées

10 variétés maximum au choix



Steak de Thon Rouge rôti,
Risotto Carnaroli aux pignons de pain torréfiés

&

Tournedos de filet de bœuf aux champignons du marché,
Crème de Porto



8 pièces sucrées

10 variétés maximum au choix

NOS PIÈCES SALEES

Pièces chaudes

Les Verrines

- ☞ Verrine de Crudités
- ☞ Taboulé à la menthe fraîche
- ☞ Cocktail de Crevettes au Pamplemousse Rose
- ☞ Salade de Patate Douce à la Ciboulette
- ☞ Chèvre frais au Pistou et Caviar d'Aubergine
- ☞ Flan de Foie Gras au Muesli Torréfié

Les Végétariens

- ☞ Toast végétarien au concombre et sauce cocktail
- ☞ Toast végétarien aux crevettes
- ☞ Wraps de Laitue aux crevettes

Les Tartelettes

- ☞ Tartelette aux Poireaux et Noix de St Jacques
- ☞ Tartelette à la Mini-Ratatouille et au Basilic
- ☞ Tartelette à la confiture d'Oignons Rouges

Les Méditerranéens

- ☞ Sablé Parmesan et Confiture de Tomates
- ☞ Gaspacho (selon saison)
- ☞ Mini-Brochette de Tomate/Mozzarella
- ☞ Carpaccio de Serrano et Copeaux de Parmesan
- ☞ Brandade de Cabillaud au Curry
- ☞ Toast Tapenade/Saumon mariné aux herbes

Les Exotiques

- ☞ Panier Vapeur aux Senteurs d'Asie (Dim Sun au Poulet, Crevette et Porc)
- ☞ Maki de Thon et avocat au Wasabi
- ☞ Acras de Morue et sa sauce Diable
- ☞ Queue de Crevettes Roses Panées
- ☞ Cassolette de riz sauté au gingembre, St Jacques au sésame grillé
- ☞ Boudin Noir Pané et son chutney à la mangue

Les Traditionnels

- ☞ Mini-Saucisses de Strasbourg, Moutarde
- ☞ Mini-Pâté en croûte Maison
- ☞ Toast Jambon Forêt Noire et Moutarde à l'ancienne
- ☞ Toast de Pain aux Noix et Brie au Miel
- ☞ Croustillant de Volaille à l'Estragon
- ☞ Canapé au Saumon Fumé et caviar d'Aubergine
- ☞ Croustillant de Merlan aux Herbes fraîches
- ☞ Toast Maître Brasseur
- ☞ Pruneaux et Abricot au Lard Paysan
- ☞ Croustillant de Volaille aux Pleurotes et Ciboulette

Les Cuillères

- ☞ Assortiment Surprise du Chef

Les Nordiques

- ☞ Saumon Fumé Maison sur Blinis (Supplément 0,50€)
- ☞ Tartare de Saumon Mariné à l'Aneth

NOS PIECES SUCREES

Les Tartelettes

- ☞ Tartelette de fruits et crème vanille
- ☞ Tartelette au citron et crème d'amande
- ☞ Tartelette Tout Chocolat

Les Minis

- ☞ Eclair au Chocolat
- ☞ Eclair au Café
- ☞ Financier aux Amandes
- ☞ Moelleux au Chocolat Noir
- ☞ Cannelé Bordelais
- ☞ Madeleine
- ☞ Opéra
- ☞ Crème Brûlée
- ☞ Baba au Rhum

Les Fruits

- ☞ Milk Shake de Fruits
- ☞ Nage d'Oranges à la grenadine
- ☞ Soupe de fruits rouges au vin chaud
- ☞ Mini Mendant aux fruits de Saison
- ☞ Salade de fruits frais à la menthe

Les « Trendy »

- ☞ Cuillères Gourmandes
- ☞ Assortiment de Macarons
- ☞ Guimauve Maison aux parfums du moment (ex : Litchi/Framboise, Banane/Cannelle)
- ☞ Sucette Pétilante
- ☞ Maki de riz au lait et ananas

Les Verrines

- ☞ Miroir de Fraise et sa mousse de fromage blanc à la vanille
- ☞ Mousse au chocolat «Valrhona », Ananas rôti au Rhum
- ☞ Mousse Tanariva (chocolat au lait caramélisé) et crumble aux épices douces
- ☞ Surprise du Chef



Holiday Inn

HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

Boulevard Sébastien BRANDT - 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN - France
Tel : +33 (0) 3 88 40 84 84 - Fax : +33 (0) 3 88 66 22 83

E-mail : contact@histrasbourg.com

Web : <http://www.histrasbourg.com>

NOS FORAITS VIN

Forfait à 8€ / personne

¼ de vin blanc ou rouge
½ bouteille d'eau minérale
1 Café/Thé



Forfait à 12€ / personne

¼ de Sylvaner Vieilles Vignes
¼ de Chapelle Saint Martin
Eaux minérales à discrétion
Café/Thé

Forfait à 14€ / personne

¼ de Riesling **ou** Pinot gris
¼ de Saint Chinian **ou** Château Carpia
Eaux minérales à discrétion
Café/Thé



Forfait à 17€ / personne

¼ de Klevener de Heiligenstein
¼ de Graves – Château Marc Haut Laville
Eaux minérales à discrétion
Café/Thé



Nous pouvons également vous suggérer la mise à disposition d'un fût de bière :

180€ le fût de 30 Litres

A partir du 2^{ème} fût percé = 150€ le fût de 30 Litres