

# BROCHURE MENUS

## HOLIDAY INN STRASBOURG AIRPORT

**Nos formules garanties de succès !**

***Le succès de votre manifestation  
n'est ni une question de chance,  
ni un hasard...***

***C'est notre métier !***



*Photos non contractuelles*

## 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 (24m<sup>2</sup>), Ecran Plat 24 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 Toilettés séparés.

#### Espace Séminaire de 650m<sup>2</sup> 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) :



#### 2200m<sup>2</sup> de Fitness :



Photos non contractuelles

- Tarifs TTC et hors boissons -

**Menu à 32€ / personne**

Pressé de paleron de Veau aux lentilles vertes du Puy,  
Crème aigrelette  
OU

Cannellonis de Saumon mariné et caviar d'aubergine,  
Herbes du marché à l'huile d'agrumes

\* \* \* \* \*

Filet de Dorade rose rôti sur la peau,  
Risotto de risones aux olives et brochette de tomates cerise confites  
OU

Filet de Poulet jaune aux pleurotes persillés,  
Quenelles de fromage blanc et jus à l'estragon

\* \* \* \* \*

Crèmeux chocolat Valrhona aux myrtilles,  
Tuile aux amandes et pistaches  
OU selon saison  
Crème brûlée au thé et petits financiers

*En supplément, « Assiette de Fromages » : 4,50 € / personne*

*Photos non contractuelles*

**Menu à 38€ / personne**

Pressé d'aile de Raie aux agrumes et Saint-Jacques,  
Vinaigrette aux fruits de la passion

OU

Sablé au parmesan et confiture de tomates au vinaigre de Xéres,  
Chiffonnade de jambon Serrano et verdurette d'herbes

\* \* \* \* \*

Suprême de Pintadeau fondant aux petits légumes confits,  
Crème de ciboulette et quenelles de fromage blanc

OU

Filet d'Agneau et nem de jarret de Veau épicé au raz-el-hanout,  
Légumes façon tajine et polenta à la coriandre

OU

Tournedos de Lieu Noir rôti au lard paysan,  
Nouilles chinoises sautées au soja et Crevettes

\* \* \* \* \*

Entremet tout chocolat mi-cuit/mi-cru,  
Corn flakes caramélisés et coulis Pina Colada

OU

Congolais « Maison » aux Fruits de Saison et son sorbet

*En supplément, « Assiette de Fromages » : 4,50 € / personne*

*Photos non contractuelles*

## Menu à 42€ / personne

Bisque de Homard tranchée à l'huile d'olives « Colombino »,  
Ravioles de chou aux crabe et champignons noirs  
OU  
Méli - mélo de Gambas et herbes fines aux agrumes,  
Chutney doux Provençal

\* \* \* \* \*

Canette rôtie aux champignons du marché,  
Galettes de maïs et jus au foie gras  
OU  
Rouelles de Sabre dorées au beurre demi-sel,  
Terrine de pommes de terre à l'essence de truffes blanches,  
Coulis de ciboulette  
OU

Alliance Terre-Mer : poitrine de Cochon cuite 12 heures à la cardamome,  
Brochette de noix de Saint-Jacques,  
Conchiglioni à la compotée d'oignons rouges

\* \* \* \* \*

Millefeuille croustillant de framboises et fraises d'Alsace  
(ou selon saison : pommes et poires),  
Chiboust basilic et écume de fraises  
(ou selon saison : chiboust pralinée et écume de noisette)  
OU  
Mi-cuit coulant au chocolat « Cœur de Guanaja »,  
Sorbet coco et coulis Pina Colada

*En supplément, « Assiette de Fromages » : 4,50 € / personne*

*Photos non contractuelles*

**Menu à 48€ / personne**

Marbré de Pintadeau et foie gras de Canard,  
Champignons du marché et chutney d'ananas, fleur de sel

\* \* \* \* \*

Filet de Bœuf poêlé « Simmenthal » et confit de légumes oubliés,  
Jus court au Porto et tuile craquante

\* \* \* \* \*

Assiette de fromages

\* \* \* \* \*

Nems pomme-poire au caramel salé,  
Glace yaourt Bulgare et gelée de pomme verte

*Photos non contractuelles*

**Menu à 50€ / personne**

Eveil du palais

\* \* \* \* \*

Brochette de sot-l'y-laisse de Pintade,  
Salsa d'herbes façon Thaï et tuile au sésame

\* \* \* \* \*

Cabillaud rôti sur la peau, fenouil confit à l'orange,  
Ecrasé de pommes de terre à l'ail fumé

\* \* \* \* \*

Assiette de fromages

\* \* \* \* \*

Ananas rôti aux parfums de citron vert,  
Cheese cake et quenelle de sorbet ananas

*Photos non contractuelles*

**Menu à 55€ / personne**

Mise en bouche du lagon

\* \* \* \* \*

Saumon fumé par nos soins et sa crème aigrette,  
Focaccia et gelée de Kriska

\* \* \* \* \*

Déclinaison Terre-Mer : poitrine de Cochon cuite 12 heures à la cardamome,  
Brochette de noix de Saint-Jacques,  
Conchiglioni à la compotée d'oignons rouges

\* \* \* \* \*

Plateau de fromages de nos régions

\* \* \* \* \*

Pré-dessert du Chef

\* \* \* \* \*

Ananas rôti aux parfums de citron vert,  
Cheese cake et quenelle de sorbet ananas

*Photos non contractuelles*

**Menu à 65€ / personne**

Eveil du palais

\* \* \* \* \*

Foie gras de Canard mi-cuit et sa petite brioche tiède

\* \* \* \* \*

Risotto Cornoroli au parmesan,  
Crevettes roses marinées aux tomates confites et romarin

\* \* \* \* \*

Granité de Mojito à la menthe fraîche

\* \* \* \* \*

Pavé de Veau rôti et sa poêlée de champignons du marché,  
Jus court au Porto

\* \* \* \* \*

Buffet de fromages de nos régions

\* \* \* \* \*

Biscuit coulant au chocolat Valrhona, glace yaourt Bulgare et tuile au miel

*Photos non contractuelles*

**Menu « TOUR DU MONDE » à 65€ / personne**

**Mise en bouche Espagnole**

Copeaux de jambon Serrano et caviar d'aubergines

**Entrée Scandinave**

Saumon mariné aux herbes fines,  
Crème fouettée aigrette et rouelles d'oignon rouge

**Poissons Chinois**

Consommé de Bœuf corsé au sésame grillé,  
Ravioles de Crabe aux choux Chinois et champignons noirs

**Granité Russe**

Granité vodka-citron

**Viande Italienne**

Râble de Lapereau farçi aux olives vertes,  
Risotto « Cornoroli » au parmesan

**Fromages Français**

Ronde de nos contrées

**Dessert des Caraïbes**

Ananas rôti et tulipe de sorbet coco, coulis Piña Colada.

*Photos non contractuelles*

**Menu à 70€ / personne**

Mise en bouche du Chef

\* \* \* \* \*

Médailillon de foie gras de Canard en croûte de muesli torréfié,  
Gelée de mangue épicée et pain de pommes de terre

\* \* \* \* \*

Thon rouge mi-cuit et carotte osso-buco,  
Quenelles de fromage blanc et crème de ciboulette émulsionnée

\* \* \* \* \*

Rafrâichissement de saison

\* \* \* \* \*

Filet de Bœuf Français juste poêlé,  
Salsa de roquette et estragon, filet de balsamique

\* \* \* \* \*

Pré-dessert

\* \* \* \* \*

Délices du Maître Fromager

\* \* \* \* \*

Variation autour du chocolat

*Photos non contractuelles*

## 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  
Chapelle Saint Martin  
Eaux minérales plates et gazeuses  
Café



### Forfait à 14.-€ / personne

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

### Forfait à 17.-€ / personne

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



*Nous pouvons également vous composer un forfait vin sur-mesure en accord avec les mets du menu choisi (sur demande).*

*Photos non contractuelles*