



MENU PLAZA

Ces menus sont inclus dans les forfaits séminaires et journées d'étude.

SUPPLÉMENT FROMAGE

2.84 € HT
3.00 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)
1/4 de vin par personne
Café

MENU N° 1

Tartare de Saint-Pierre et Saint-Jacques,
Sauce Vierge et Bouquet de Mesclun

Demi Coquelet Rôti au Thym Citronné,
Pommes de Terre Persillées

Omelette Norvégienne

MENU N° 3

Mini Tatin de Confit de Canard et Pommes
Caramélisées, Petite Salade Mêlée

Dos de Merlu Blanc en Croute Provençale,
Piperade et Pistou

Sablé Chocolat Praliné

MENU N° 5

Cévice de Poisson Mariné
à la Mexicaine

Cuisse de Canard Sauce Bigarrée,
Parallèle de Polenta

Faisselle de Chèvre Frais sur Tapis
de Marmelade Fruits Rouges

MENU N° 2

Terrine de Canard Forestière et son Cœur de
mousse de Foie Gras, Salade Folle

Escalope de Saumon sur son lit de Légumes
de Saison, Beurre Blanc Ciboulette

Influence Framboise

MENU N° 4

Taboulé de Quinoa aux Légumes du Soleil,
Vinaigrette à la Menthe

Pièce de Bœuf Rôtie, Sauce Vin Rouge,
Gratin Dauphinois

Barre Croustillante au Trois Chocolats

MENU N° 6

Pressé de Saumon
aux Légumes Croquants

Blanquette de Veau Maison
Riz Basmati

Mousse Poire Williams
sur Feuillantine Croustillante Chocolat

MENUS SAISONNIERS

MENU DE PRINTEMPS

Tartare de Saumon sur Lit de Fromage Frais
aux Aubergines, Salade d'Herbes Folles

Parmentier de Canard
et son Mesclun

Emotion Framboise aux 2 chocolats

MENU D'AUTOMNE

Gâteau de Foies de Volailles,
Sauce Tomatée

Pavé de Lieu Jaune
Etuvée de Navets, Beurre Blanc

Sablé Spéculos aux Pommes

MENU D'ETE

Tarte Fine de Tomates Cerises Rôties
et Supions Poêlés au Pistou

Filet de Rascasse Sauce Vigneronne,
Fenouil Braisé aux Petits Légumes

Nougat Glacé aux Fruits Rouges

MENU D'HIVER

Tartelette de Poireaux aux Noix de Pétoncle
Marinées et Tomates Confites

Bœuf Bourguignon d'Antan,
Pommes de Terre Grenailles Vapeur

Expérience Chocolat

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Tout changement de plat à l'intérieur d'un menu fixe préétabli sera facturé 3 € par personne

Offre 2010 susceptible de modifications



MENU AFFAIRES

PRIX PAR PERSONNE

27.49 € HT
29.00 € TTC

SUPPLÉMENT FROMAGE

2.84 € HT
3.00 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)
Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n°3 :
8.00 € par personne

MENU N° 1

Aspic de Pot au Feu

Cassolette de Saint-Jacques et Gambas
Sauce Morilles

Allumette Feuilletée aux Graines de Pavot

Rouleau de Printemps
de Julienne de Légumes

Savarin de Chocolat Caramel

MENU N° 2

Tatin de Foie Gras de Canard et Pommes
Caramélisées sur fines tranches de Pain
d'Epices

Feuillantine de Pigeonneau
aux Petits Légumes,

Ecrasé de Vitelotte aux Eclats d'Amandes

Alliance Passion Panacotta

MENU N° 3

Magret de Canard Fumé Maison
en Carpaccio

Figue au Vin d'Hippocrate et Roquette

Cassolette d'Ecrevisses sauce Nantua en
Croute Feuilletée

Risotto de Crevettes et Légumes

Délice Craquant Chocolat Framboise

MENU N° 4

Feuilleté de Crustacés Safrané

Croustillant de Caille semi-désossée et sa
farce Pommes et Raisins
Moelleux de Patate Douce

Bavarois Pistache et
Marmelade Fruits Rouges

MENU N° 5

Cannelloni de Mangue farci à la Chair de
Crabe et Quinoa aux Herbes, Vinaigrette
Exotique

Médaille de Bœuf Poêlé

Espuma de Porto

Ecrasé de Pommes de Terre
Duxelles de Champignons

Soufflé Glacé au Citron Meringué

MENU N° 6

Saumon Fumé Maison
Exclamation de citron Vert-Vodka

Quasi de Veau Roti,
Crème de Girolles

Blinis de Pommes de Terre et Champignons

Folie au Caramel

Afin d'optimiser la réalisation de votre
repas, le choix de menu doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant
la date de votre réservation.

**Tout changement de plat à l'intérieur
d'un menu fixe préétabli sera facturé
3 € par personne**

Offre 2010 susceptible de modifications



Hôtel Plaza
Futuroscope



MENUS ET BUFFETS

MENU PRIVILEGE

PRIX PAR PERSONNE

36.02 € HT
38.00 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n°4 :
12.00 € par personne

Terrine de Caille aux Petits Légumes en gelée
Jus de Viande corsé en Vinaigrette

Carpaccio de Saint-Jacques
et son Tartare de Mangue

Aspic de Homard Sauce Foie Gras

Lingot de Foie Gras, Gelée Exotique sur Toast de Pain d'Epices

Cassolette de Rouget et Noix de Saint-Jacques
Sauce Bisque de Homard cuisiné aux petits légumes
Risotto

Filet de Bœuf Rossini
Flan de Duxelles de Champignons

Mignon de Veau aux Morilles
Mijoté de Légumes de Saison

Brochette de Lotte Lardée, Fumet de Crustacés
Riz Sauvage

Sélection de Fromages

Dôme noir intense de Tanzanie

Vacherin Glacé Vanille et Framboise

Blanc Chocolat au Cœur Abricot

Sphère Chocolat Macaronnade
en Parallèle de Fruits Rouges Cuisinés

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2010 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



FORFAITS VINS

PRIX PAR PERSONNE

FORFAIT N°1 :

3.34 € HT
4.00 € TTC

Bouteille supplémentaire
10.03 € HT
12.00 € TTC

FORFAIT N°2 :

5.02 € HT
6.00 € TTC

Bouteille supplémentaire
15.89 € HT
19.00 € TTC

FORFAIT N°3 :

6.69 € HT
8.00 € TTC

Bouteille supplémentaire
20.07 € HT
24.00 € TTC

FORFAIT N°4 :

10.03 € HT
12.00 € TTC

Bouteille supplémentaire
26.76 € HT
32.00 € TTC

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, votre choix doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2010 susceptible de modifications

FORFAIT N° 1 – 1/4 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge : Haut-Poitou, Gamay, 2008
Haut-Poitou, Cabernet, 2007
Loire Touraine, L'Ambroisie, Gamay, 2008
Bordeaux, Château Lalaurie, 2008

Vin Blanc : Cuvée Spéciale Relais Plaza, 2007
Haut-Poitou, Chardonnay, 2008
Haut-Poitou, Sauvignon, 2008

Vin Rosé : Haut-Poitou, Rosé, 2008

FORFAIT N° 2 – 1/3 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge : Haut-Poitou, Château La Fuye, AOC, 2007
Saumur Champigny, Réserve des Vignerons, AOC, 2007
Languedoc Cabardes, Château Pennautier, AOC, 2007
Bordeaux, Château Les Grosses Pierres, Première Côtes de Blaye, AOC, 2008

Vin Blanc : Haut-Poitou, Château Brizay, 2008
Cheverny, Domaine du Petit Chambord, 2008
Pays d'Oc, Domaine Albrières, Chardonnay, 2007

Vin Rosé : Languedoc, Cabardes, Château Pennautier, AOC, 2007

FORFAIT N° 3 – 1/2 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge : Haut-Poitou, L'Aromante, Cépage Pinot Noir, AOC 2007
Côtes du Rhône, Guigal, AOC, 2005
Haut Médoc, Château Pontac Gadet, AOC, 2006
Saint Nicolas de Bourgueil, Frédéric Mabileau, AOC, 2008

Vin Blanc : Haut-Poitou, La Désirante, Sauvignon Moelleux, VDQS, 2003
Haut-Poitou, Surprenante, Chardonnay, VDQS, 2005
Loire, Saumur Champigny, La Papareille, AOC, 2007
Côtes du Rhône, Guigal, AOC, 2008

Vin Rosé : Bourgueil, Domaine des Ouches, AOC, 2007

FORFAIT N° 4 – 1/2 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge : Saint-Joseph, Guigal, AOC, 2005
Saint-Emilion Grand Cru, Château le Couvent, AOC 2005
Lalande de Pomerol, Château Laborde, AOC, 2001

Vin Blanc : Petit Chablis, La Chablisienne, Alain Geoffroy, 2006
Sancerre, la Gravelière, AOC, 2008
Haut-Poitou, La Désirante, Sauvignon Moelleux, VDQS, 2003

Vin Rosé : Tavel, Domaine Lafond, AOC, 2008