



# *Réceptions - Conférences - Séminaires*

RECEPTIONS - CONFERENCES - SEMINARS

Découvrez notre menu séminaire, imaginé par le Chef Benjamin Moutard

*Discover our seminar menu, created by Chef Benjamin Moutard*



**HOTEL DE SERS**

41 avenue Pierre 1er de Serbie, 75008 Paris - France  
[www.hoteldesers-paris.com](http://www.hoteldesers-paris.com) | [www.bsignaturehotels.com](http://www.bsignaturehotels.com)



# Menu festif

## FESTIVE MENU

102€

116€ AVEC L'OPTION FROMAGE | 116€ WITH CHEESE OPTION

### ENTRÉES STARTERS

**Foie gras poêlé, compoté ananas et crumble cannelle**

*Pan-seared foie gras, pineapple compote and cinnamon crumble*

ou or

**Carpaccio de radis noir, saumon gravlax, grenade, vinaigrette au champagne**

*Black radish carpaccio, gravlax salmon, pomegranate, champagne vinaigrette*

### PLATS MAIN COURSE

**Suprême de pintade rôti, poêlée de girolles, écrasé de pomme de terre et jus de viande**

*Roast guinea fowl supreme, sautéed chanterelle mushrooms, mashed potatoes and meat juice*

ou or

**Saint-Jacques snackées, purée de panais truffée, baby carottes glacées et jus au cidre**

*Seared scallops, truffle purée of parsnip, glazed baby carrots and cider juice*

### L'INSTANT FROMAGE CHEESE | 14€

**Brie truffé, petite salade**

*Truffled brie, small salad*

### DESSERTS

**Forêt-noire déstructurée, brownies, cerises amarena, chantilly & coulis de cerise au Kirsch\***

*Deconstructed Black Forest, brownies, amarena cherries, whipped cream & cherry Kirsch sauce\**

ou or

**Buche à la crème au beurre et praliné avec un duo de poire**

*Yule log with buttercream and praline with a pear duo*

\*Ce dessert est disponible sans alcool. This dessert can be made alcohol-free.

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.*

# Menu Signature

## SIGNATURE MENU

---

108€\*

### ENTRÉES STARTERS

#### **Butternut rôtie**

Coulis d'herbes aromatiques et condiment citron

*Roasted butternut chunks, herbs coulis and lemon seasoning*

#### **Terrine de foie gras de canard**

Cacao et toast melba

*Foie gras terrine, sprinkled with cocoa and melba toast*

### PLATS MAIN COURSES

#### **Pavé de colin**

Mousseline de choux fleur et compoté d'oignons bruns

*Cod fish steak, cauliflower mousseline, stewed brown onions*

#### **Épaule de veau rissolée**

Pommes de terre grenaille confites et coulis de poivrons

*Roasted veal shoulder, confit shot potatoes, peppers coulis*

### DESSERTS

#### **Earl grey "thémitsu"**

*Earl grey "teamitsu"*

#### **Tarte tatin**

*Tatin tart, sour cream quenelle*

\*Boissons comprises : 1/3 de vins / personnes, thés, cafés, assiette de fromages sur demande

*\*Drinks included: 1/3 wine/person, tea, coffee, cheese platter on request*

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.*

---

# Menu Baccarat

## BACCARAT MENU

---

117€\*

### ENTRÉES STARTERS

#### Foie gras poêlé

Vierge d'ananas et mangue relevé au rhum

*Pan seared foie gras, virgin sauce with pineapple, mango and rum*

#### Gravlax de saumon

Blini au raifort, crème fraîche et billes de yuzu

*Salmon gravlax, horseradish blini, sour cream with yuzu pearls*

### PLATS MAIN COURSES

#### Noix de Saint-Jacques poêlées

Velours de céleri et duo de poires au poivre vert

*Pan seared Scallops, celery velvet, pears and green pepper duo*

#### Filet de bœuf Simmental et son jus

Salsifis grillés et grenade

*Simmental beef filet, gravy, grilled salsify and pomegranate*

### DESSERTS

#### Pavlova déstructurée

Litchis et framboises

*Deconstructed Pavlova with lychee and raspberries*

#### Entremet croustillant au chocolat et marron

Glace marron

*Crunchy chocolate and chestnut entremet with a chestnut ice cream*

\*Boissons comprises : 1/3 de vins / personnes, thés, cafés, assiette de fromages sur demande

*\*Drinks included: 1/3 wine/person, tea, coffee, cheese platter on request*

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.*

---

# Sélection de pièces cocktail

## SELECTION OF COCKTAIL PIECES

---

### PIÈCES SALÉES FROIDES COLD SAVOURY PIECES

Toast avocat

*Avocado toast*

Croque monsieur au comté et à la truffe

*Croque monsieur with comté cheese and truffle*

Saumon gravlax, crème aneth et citron vert

*Salmon gravlax, dill and lime cream*

Verrine de chèvre, poivrons confits, pignons de pin

*Verrine of goat's cheese, candied peppers and pine nuts*

### PIÈCES SALÉES CHAUDES HOT SAVOURY PIECES

Bruschetta mozzarella, jambon Serrano, roquette

*Mozzarella bruschetta, Serrano ham, arugula*

Focaccia tomates confites, olives et pesto

*Focaccia tomato confit, olives and pesto*

Mini salade César au poulet

*Mini chicken Caesar salad*

Brochette de poulet Yakitori

*Yakitori chicken skewer*

Risotto de saison

*Seasonal risotto*

Arancini à la truffe

*Arancini with truffles*

### PIÈCES SUCRÉES SWEET PIECES

Tartelette chocolat

*Chocolate tartlet*

Panna cotta de saison

*Seasonal panna cotta*

Verrine amandes, pistaches et fruits rouges

*Almond, pistachio and red fruit verrine*

Brownies chocolat et noix de pécan

*Chocolate and pecan brownies*

*Les tarifs de base s'entendent toutes taxes comprises et service inclus.*

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.*