

HOLIDAY INN RESORT LE TOUQUET

*V*otre séminaire au coeur de la nature



À VOTRE ÉCOUTE

Service commercial 00 33 3 21 06 85 85
commercial@holidayinnletouquet.com

Pour partager un moment d'exception avec vos collaborateurs, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.

Situé sur la Côte d'Opale, à l'orée de la forêt, à deux pas des commerces et de l'immense plage de sable fin, l'Holiday Inn Resort du Touquet-Paris-Plage possède un concept architectural original, baigné de lumière, une véritable rue intérieure vitrée autour de laquelle s'organise la vie de l'hôtel.

Piscine couverte et chauffée, terrain de tennis, salle de fitness et terrasses ensoleillées pour vos pauses et repas.

Holiday Inn Resort, c'est un choix judicieux lorsque l'objectif est à la fois de plaire et d'étonner en faisant découvrir un établissement de conception audacieuse.



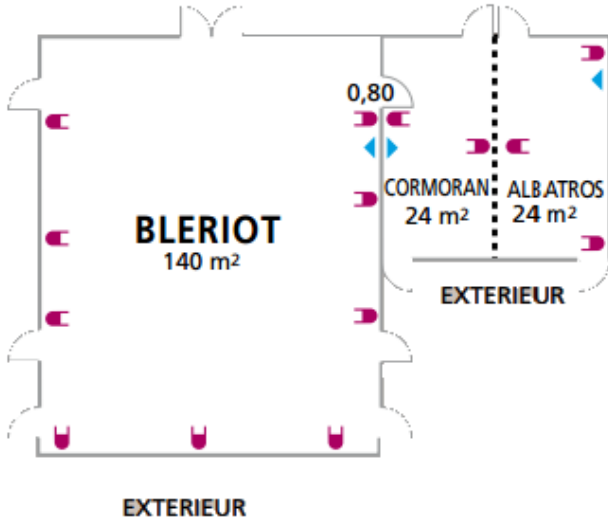
SOMMAIRE

Conférence.....	4 - 5
Forfait Journée d'Étude et Forfait Restauration	6 - 7
Collection Printemps - Été	8
Buffet Club Printemps - Été.....	9
Collection Automne - Hiver.....	10
Buffet Club Automne - Hiver	11
Menu Découverte Printemps - Été	12
Menu Découverte Automne - Hiver.....	13
Buffet Le Picardy	14
Menu Plaisir	15
Buffet Saveurs	16
Apéritif	17
Open Bar	18
Canapés à la carte	19

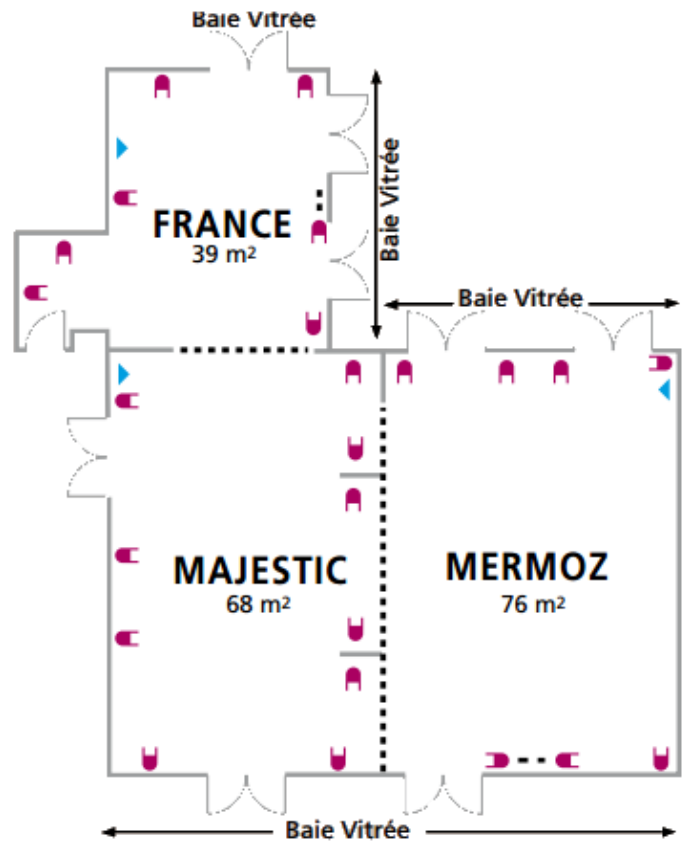


Salons

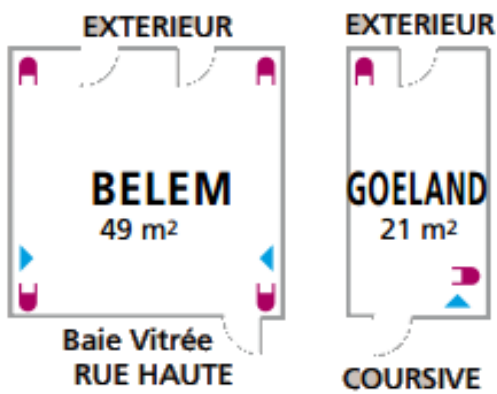
RUE BASSE - Rez-de-chaussée



JARDIN D'HIVER - Rez-de-jardin








RUE HAUTE - 1^{er} étage



- Prise Electrique
- Prise Téléphone
- Paroi amovible

Salles de conférence

						DIMENSION	HAUTEUR	PORTE L/H	NIVEAU
BLÉRIOT	120	120	90	50	90	13,0 x 11,0	3,00 m	1,6 x 2,0	1
ALBATROS (A)	15	15	10	10	15	7,0 x 3,5	2,40 m	0,9 x 2,0	1
CORMORAN (B)	15	15	10	10	15	7,0 x 3,5	2,40 m	0,9 x 2,0	1
BELEM	40	30	20	20	30	7,0 x 7,0	3,00 m	0,9 x 2,0	2
GOËLAND	15	15	8	8	15	7,0 x 3,0	2,40 m	0,9 x 2,0	2
MERMOZ (C)	80	50	35	35	50	10,5 x 5,7	2,40 m	1,6 x 2,0	1
MAJESTIC (D)	70	50	30	30	30	10,5 x 6,5	2,40 m	1,6 x 2,0	1
FRANCE (E)	30	30	20	20	30	7,0 x 5,5	2,40 m	0,9 x 2,0	1
A + B	30				30	48 m ²	2,40 m	0,9 x 2,0	1
C + D + E	180				110	185 m ²	2,40 m	1,6 x 2,0	1

Forfait "Journée d'Étude"

Pour 8 personnes minimum

NOS FORFAITS INCLUENT

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE, À LA LUMIÈRE DU JOUR

Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion Wifi gratuite, crayons, blocs papier, eau minérale et bonbons sur table
(assistance technique, photocopie, location de matériel supplémentaire sur demande et selon devis)

LE DÉJEUNER OU LE DÎNER AU CHOIX

Menu servi à table ou en buffet

Boissons incluses : 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café

LES PAUSES

SERVIE EN MILIEU DE MATINÉE

Café, thé, jus de fruits, céréales, eaux minérales (plates et gazeuses), produits laitiers, gourmandises, fruits

SERVIE EN MILIEU D'APRÈS-MIDI

Café, thé, infusion, jus de fruits, limonade, fruits frais, eau minérale, gâteau, verrine sucrée, bonbons



Forfait "Restauration"

Pour 8 personnes minimum

NOS FORFAITS INCLUENT

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE, À LA LUMIÈRE DU JOUR

Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion Wifi gratuite, crayons, blocs papier, eau minérale et bonbons sur table
(assistance technique, photocopie, location de matériel supplémentaire sur demande et selon devis)

LE DÉJEUNER ET LE DÎNER AU CHOIX

Menu servi à table ou en buffet

Boissons incluses : 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café

LES PAUSES

SERVIE EN MILIEU DE MATINÉE

Café, thé, jus de fruits, céréales, eaux minérales (plates et gazeuses), produits laitiers, gourmandises, fruits

SERVIE EN MILIEU D'APRÈS-MIDI

Café, thé, infusion, jus de fruits, limonade, fruits frais, eau minérale, gâteau, verrine sucrée, bonbons



Collection "Printemps - Été"

Pour 8 personnes minimum

Inclus dans le forfait "Journée d'étude"

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Rillettes de cabillaud aux herbes fraîches et sel rouge d'Alaé

ou Tartare de thon rouge aux poivrons et citron vert

ou Gaspacho de tomates basilic et vinaigre balsamique et tartine de jambon de Bayonne

ou Terrine de joues de bœuf confites et sa sauce tartare

PLATS CHAUDS

Pavé de cabillaud rôti à la crème de haddock, tagliatelles de légumes

ou Pavé de saumon en croûte de chorizo, légumes en piperade et pommes safranées

ou Epaule d'agneau confite aux aromates, boulgour aux légumes orientaux, coriandre fraîche et raisins secs

ou Mignon de porc sauce barbecue, clafoutis de courgettes et tomates cerise, pommes de terre grenaille à l'ail

DESSERTS

Cheesecake, coulis de fruits rouges

ou Dôme croustillant chocolat praliné

ou Crème brûlée à la chicorée

ou Tartare de fraises au citron vert

BOISSONS

• 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier

• 1/2 bouteille d'eau minérale

• 1 café



Buffet Club "Printemps - Été"

Pour 10 personnes minimum

Inclus dans le forfait
"Journée d'étude"

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

MINI-SANDWICHES

Mini club sandwich fraîcheur
Tartine aux céréales et saumon fumé
Mini sandwich au bœuf rôti et piccalilli

MINI-CHAUDS

Croque-monsieur
Tarte estivale à la tomate et aux anchois marinés
Bruschetta gratiné de chèvre

SALADES

Salade Caesar au magret fumé, copeaux de parmesan et tomates confites
Salade grecque à l'huile d'olive, tomates, poivrons, feta, oignons rouges
Salade vegan aux petits légumes
Gaspacho de tomate basilic

DESSERTS

Macaron passionnément chocolat
Tartare de fraises, menthe et citron vert
Choux croustillants du moment
Brochette de fruits frais

BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café



Collection "Automne - Hiver"

Pour 8 personnes minimum

Inclus dans le forfait "Journée d'étude"

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Velouté de champignons du moment, mousse de lait

ou Feuilleté de moules et coques au Noilly Prat

ou Gravlax de saumon Label Rouge, crème de raifort et betterave chioggia

ou Terrine de volaille aux pruneaux et pistache verte

PLATS CHAUDS

Suprême de poulet jaune, clafoutis de courge au curry

ou La côte de cochon poêlée, jus au miel et thym, palet de polenta crémeuse

ou Filet de rouget perlon au beurre demi-sel, risotto aux champignons

ou Filet de cabillaud cuit sur peau, étuvée de chou vert à la crème de lard fumé

DESSERTS

Biscuit progrès aux noisettes, chutney de pommes boskoop, mousseline de poires

ou Entremets chocolat lacté, mousse passion, jus acidulé

ou Crème brûlée spéculoos

ou Tartelette citron meringuée

BOISSONS

• 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier

• 1/2 bouteille d'eau minérale

• 1 café



Buffet Club "Automne - Hiver"

Pour 10 personnes minimum

Inclus dans le forfait
"Journée d'étude"

Le Descriptif ci-contre
est donné à titre
indicatif et sera
agrémenté en fonction
du marché et de la
saison.

MINI-SANDWICHES

Mini sandwich au pain Italien à l'huile d'olive, jambon cru, tomates, roquette, œufs durs, Wraps de haddock, pomme granny

Bagel végétarien, chèvre au miel et tomates confites

MINI-CHAUDS

Croque-monsieur

Quiche au saumon frais et aux épinards

Quiche montagnarde à la pomme de terre, jambon sec et fromage

SALADES

Salade de perles de lentilles au piment de la Vera

Salade de magret fumé, noix et pommes granny

DESSERTS

Macaron chocolat lacté

Verrine d'ananas caramélisés au miel

Mini crème brûlée à la pistache

Salade de fruits frais

BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café



M enu Découverte "Printemps - Été"

Pour 8 personnes minimum

44 €

TTC / personne
vendu seul

ou supplément de

9 €

TTC / personne

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Terrine de canard aux pruneaux, armagnac et foie gras de canard, chutney d'oignon rouge aux framboises

ou Tartare de bar et saumon Label Rouge aux agrumes, coriandre et gingembre frais

ou Salade gourmande de flétan fumé et artichaut poivrade, vinaigrette à l'estragon

ou Salade fraîcheur agrumes, avocat, crevettes

PLATS CHAUDS

Dos de cabillaud rôti, risotto crémeux au citron confit, émulsion citronnelle

ou Filet de dorade grillée au poivre et citron vert, tian de légumes et pistou

ou Cuisse de canette confite sauce aux fruits rouges, poêlée de ratte du Touquet à l'ail frais

ou Tajine d'agneau aux olives, céréales à l'indienne

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, crème légère mascarpone

ou Dôme chocolat blanc, cœur framboise

ou Nougat glacé au miel et fruits confits, éclats de fruits secs

ou Tartelette chocolat, ganache chocolat Kayambé noir 72%, tuile au gruée de cacao

BOISSONS

• 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier

• 1/2 bouteille d'eau minérale

• 1 café



M enu Découverte "Automne - Hiver"

Pour 8 personnes minimum

44 €

TTC / personne
vendu seul

ou supplément de

9 €

TTC / personne

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Fricassée de petits gris de Radinghem aux légumes de saison

ou Velouté de champignons aux copeaux de foie gras

ou Salade de caille rôtie au miel et aux éclats de châtaignes, vinaigrette à l'huile de noix

ou Filet de rouget barbet rôti, mousseline de céleri au lard fumé, beurre de curcuma

PLATS CHAUDS

Mijoté d'épaule de veau aux légumes d'autrefois

ou Viennoise de sébaste gratiné au parmesan, fine mousseline de potiron à l'huile de noisette

ou Filet de bar rôti sur peau, purée de céleri à la crème de truffe

ou Suprême de volaille au jambon de Bayonne et marrons grillés, risotto crémeux

DESSERTS

Tartelette amarena, crème légère vanillée

ou Crème fondante de fromage blanc aux fruits exotiques

ou Entremets chicorée, craquant spéculoos

ou Dôme chocolat blanc, cœur framboise

BOISSONS

• 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier

• 1/2 bouteille d'eau minérale

• 1 café



Buffet Le Picardy

Pour 25 personnes minimum

44 €

TTC / personne
vendu seul

ou supplément de

9 €

TTC / personne

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

SALADES COMPOSÉES

Rattes du Touquet façon Montbéliarde aux graines de moutarde

Salade de Tomates, Olives noires, Féta au pesto

Salade de magret fumé, noix et pomme Granny, salade verte

LE COIN DU POISSONNIER

Ardoise de poissons en fumaison, saumon fumé, haddock, maquereau aux poivres

Tapenade d'olives vertes au thon et ses croûtons

Taboulé de crevettes roses aux agrumes et coriandre et sa crème acidulée

Rillettes de cabillaud au thym citronné

LE COIN SALAISON

Rillettes de porc, jambon de campagne, rosette de Lyon, saucisson sec, terrine du chef à l'ancienne, terrine du chef à l'ancienne et ses condiments

PLAT CHAUD

UN PLAT CHAUD AU CHOIX À DÉTERMINER

Carbonade flamande, pomme château, note de pain d'épices

Filet de Grondin et coquillages façon waterzoï

DESSERTS

Corbeille de fruits frais, mini baba au rhum, tartelette aux fruits de saison, tartelette citron meringuée, choux croquants façon Paris Brest, île flottante et mousse au chocolat

BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale



M enu Plaisir

Pour 8 personnes minimum

60 €

TTC / personne
vendu seul

ou supplément de

25 €

TTC / personne

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

APÉRITIF

Une coupe de champagne, accompagnée de deux canapés

ENTRÉES

Ballotin de foie gras maison mariné au Banylus, chutney de pommes au calvados et miel

ou Parfait d'écrevisses aux petits légumes, émulsion de crustacés

ou Feuilleté aux noix de pétoncles et queues de crevettes

PLATS CHAUDS

Filet de bœuf poêlé au poivre de Penja, os à la moelle gratiné à la crème d'ail

ou Turbot rôti au beurre demi-sel, méli-mélo de champignons des bois, emulsion verdé

ou Magret de canard rôti au romarin, sauce aigre douce, écrasé de patate douce aux légumes de saison

FROMAGE (AVEC SUPPLÉMENT DE 7 €)

Fondant de Maroilles, compotée d'oignons en ballotine croustillante

DESSERTS

Royal chocolat noir praliné, crème Anglaise à la vanille Bourbon

ou Compotée de poires caramélisées, crème légère au mascarpone, croûtons de pain d'épices

ou Verrine de pana cotta à la vanille et crémeux au beurre de cacahuètes, méli-mélo de meringue aux fruits secs

BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café



Buffet Saveurs

Pour 25 personnes minimum

58 €

TTC / personne
vendu seul

ou supplément de

23 €

TTC / personne

Nous vous proposons de composer votre Menu au choix ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions « Fraîcheur du Marché ».

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

CÔTÉ LÉGUMES

Tomates à L'Antiboise

Salade de mini penne au poulet et chorizo

Salade de fèves, féta et olives noires au pesto

Salade de légumes grillés (en saison)

CÔTÉ CHARCUTERIE

Ardoise de charcuterie tranchée (coppa, pancetta, jambon de Serrano, campagnard fumé, rosette), condiments (oignons blancs, cornichons, beurre)

Terrine du chef à l'ancienne

Rillettes d'oie

CÔTÉ PÊCHE

Biscuit vert roulé au saumon fumé et sa crème légère

Plateau de coquillages, crevettes grises, roses, bulots, huîtres servi avec une sauce mayonnaise et vinaigre d'échalotes, citron, beurre et pain aux céréales

PLAT CHAUD

UN PLAT CHAUD AU CHOIX À DÉTERMINER

Dos de Cabillaud en croûte de tapenade, fricassée de légumes au beurre Nantais

Sauté d'agneau façon tajine, semoule aux raisins secs et légumes orientaux

DESSERT

Ananas aromatisé au rhum et mousse coco,

Verrine de fruits frais sirop aux épices

Mousse au chocolat noir et cerises Amarena

Panacotta

Tartelette au citron meringuée

Tarte Tatin aux pommes caramélisées et fèves Tonka

BOISSONS

- 1/3 bouteille de vin blanc ou vin rouge ou vin rosé au choix du sommelier
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café

Apéritif

Toutes les boissons
sont accompagnées
d'agréments salés.

AU VERRE :

Kir vin blanc Aligoté, Punch.....	06.00 €
Sangria blanche ou rouge.....	06.00 €
Champagne du moment	10.00 €
Champagne de Marque.....	12.00 €
Méthode Champenoise.....	08.00 €
Whisky, Vodka, Gin	06.50 €
Martini, Porto.....	05.00 €
Boissons non Alcoolisées.....	04.00 €

À LA BOUTEILLE :

Champagne (75cl)	55.00 €
Champagne de Marque (75cl).....	80.00 €
Méthode Champenoise (75CL)	40.00 €
Whisky, Vodka, Gin (75cl).....	60.00 €
Jus de fruits (1L)	08.00 €
Eaux Minérales (1L).....	04.50 €
Fût de Bière (6L).....	75.00 €



Nos formules « open bar »

sont servies à discrétion

pendant ½ heure ou 1 heure

et sont accompagnées d'agréments salés.

AUTOUR DU KIR :

Crème de Pêche, Cassis, Fraises des bois, Vin blanc, vin rouge et cidre, accompagnées d'olives, tapenade et anchoïade

½ H : 10.00 €

1 H : 16.00 €

AUTOUR DES BULLES :

Sélection de Champagne brut et rosé, Jus de fruits, eaux minérales, accompagnés de deux mises en bouche

½ H : 20.00 €

1 H : 30.00 €

CRÉMANT

Jus de fruits, eaux minérales, accompagnés de deux mises en bouche

½ H : 14.00 €

1 H : 20.00 €

AUTOUR DES CLASSIQUES :

Martini blanc ou rouge, campari, whisky, vodka, gin, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés de deux canapés

½ H : 16.00 €

1 H : 26.00 €

PRESTIGE :

Champagne, Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés de deux canapés

½ H : 20.00 €

1 H : 30.00 €



C anapés à la carte

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté en fonction du marché et de la saison

CANAPÉS FROIDS

1,50 € PIÈCE

Tranche de saumon marinée à l'anis étoilée
Terrine de foie gras au pain d'épices et porto rouge
Velouté froid aux trois couleurs (carotte, courgette, choux fleur)
Tartare de tomate et dés de féta au pesto
Bavarois d'avocat guacamole et ses tacos
Sushi de chèvre frais aux herbes et courgette au thym
Tartare de légumes niçois au basilic

ASSORTIMENTS CHAUDS

2 € PIÈCE

Sauté de mignon de porc à l'ananas caramélisé en brochette
Piperade de sardine au thym
Blinis de saumon sur sa compotée de poireaux
Brochette de gambas bouquet et tomate cerise à l'ail
Tranche de magret de canard roulé sur son raisin
Tarte fine aux pommes et bleu de Bresse
Poêlée de noix de pétoncles au beurre vert

LES CASSOLETTES

2 € PIÈCE

Cassolette de ris d'agneaux et Champignons
Cassolette d'escargots au vin du Jura
Cassolette de curry de volaille au lait de coco
Cassolette de haricots cocos tomate et chorizo poêlé
Cassolette de gambas au citron sur une ratatouille
Cassolette de moules et poireaux au roquefort
Cassolette de filets de rougets sur épinards, crème de curcuma

LES SUCRÉS

1,50 € PIÈCE

Macaron aux mille couleurs
Mini Ch'tiramisu à la chicorée
Mini Paris Brest au Praliné et éclats de pistache
Collection de smoothies
Panna Cotta vanillée aux fruits rouges
Mini crème brûlée à la réglisse
Cube de clafoutis aux poires



Holiday Inn Resort Le Touquet

513 avenue du Maréchal Foch, 62520 Le Touquet-Paris-Plage, France

T : (33) 03 21 06 85 85 | F : (33) 03 21 06 85 00

www.holidayinnletouquet.com

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour. Tarifs valables du 1er avril 2018 au 30 avril 2019 inclus sous réserve d'évolution de la TVA.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération ».