



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 | www.bsignaturehotels.com

Menu Signature

SIGNATURE MENU

70€*

ENTRÉES STARTERS

Fraicheur de tomate « ananas » et melon à la verveine, éclat de noisette,
chiffonnade de jambon

*Freshness of "pineapple" tomato and melon with verbena, hazelnut pieces
and cured ham chiffonnade*

Cheesecake petit pois, concombre et truite fumée

Green pea cheesecake, cucumber and smoked trout

PLATS MAIN COURSES

Suprême de Volaille, fregola accompagnée de son jus et caviar de courgette

Chicken supreme, fregola pasta served with its jus and courgette caviar

Filet de bar, purée de petit pois et sucrose grillée

Seabass fillet, green pea purée and grilled sucrose lettuce

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue tart

*Forfait hors boissons

**Package excluding drinks*

*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 %.*

*If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT.
Prices shown exclude 5% employee contribution.*

Menu Baccarat

BACCARAT MENU

82€*

ENTRÉES STARTERS

Tartare de saumon au sirop d'érable, pickles de physalis et fleur de tagette
Salmon tartare with maple syrup, pickled physalis and tagetes flower

Crèmeux d'artichaut à la truffe, chips d'artichaut et œuf parfait
Artichoke cream with truffle, artichoke chips and soft-boiled egg

PLATS MAIN COURSES

Médailillon de lôte, risotto aux asperges, coulis de cresson et citron
Monkfish medallion, asparagus risotto, watercress and lemon coulis

Boeuf Chateaubriand, duo de carottes de gingembre et jus de viande
Chateaubriand beef, duo of carrots with ginger and meat jus

DESSERTS

Entremet au chocolat
Chocolate entremet

Pavlova groseille et pastèque
Redcurrant and watermelon pavlova

*Forfait hors boissons

*Package excluding drinks

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 %.

If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT. Prices shown exclude 5% employee contribution.
