



MINOR
HOTELS

RENDEZ VOTRE
ÉVÉNEMENT DE NOËL
MAGIQUE

DÉCOUVREZ LES MEILLEURES OFFRES POUR CÉLÉBRER LES FÊTES DE FIN D' ANNÉE DE VOTRE ENTREPRISE !

Qu'il s'agisse d'un déjeuner informel, d'un dîner de gala ou d'un apéritif pour souhaiter de bonnes vacances à tous, les hôtels du groupe Minor sont la solution idéale pour vous offrir un moment inoubliable.

Nous nous occuperons de chaque détail, en vous offrant la possibilité de disposer de l'espace en exclusivité et en vous suggérant les meilleures solutions pour organiser un événement de Noël parfait.

Découvrez quelques-unes de nos propositions de menus et laissez nos chefs vous régaler.

Découvrez nos hôtels en France

- 1 LYON**
NH LYON AIRPORT
- 2 PARIS**
NH PARIS CHAMPS-ÉLYSÉES
NH PARIS GARE DE L'EST
NH PARIS OPÉRA FAUBOURG
- 3 MARSEILLE**
NH COLLECTION MARSEILLE
nhow Marseille
- 4 TOULOUSE**
NH TOULOUSE AIRPORT
- 5 NICE**
ANANTARA PLAZA NICE HOTEL
NH NICE





NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS



NH COLLECTION
MARSEILLE

Menu de fêtes

Menu

PRICE

70€ / pers. Hors Boissons

Foie Gras de Canard au Sauterne Poivre de Madagascar
Duck Foie Gras with Sauterne – Madagascar Pepper

Saumon fumé de Norvège
Norwegian salmon smoked string

Dos de Saint Pierre beure blanc safrané
Back of John Dory with saffron with butter

Rôti de chapon farci aux morilles
Roast capon stuffe with morels

Omelette Norvégienne flocon
Norwegian flake omelet

Valable du lundi 9 décembre 2024 au vendredi 10 janvier 2025.

Sur réservation préalable, du lundi au vendredimidi et soir, et pour un munimum de 8 personnes.



nh
HOTELS &
RESORTS

Votre menu de fêtes par Grégory Fritsch

Menu 2 Plats

Choix entre une entrée et un plat ou un plat et un dessert

46€ TTC/ 41,82€ HT / pers

Entrées

- Velouté de potimarron et œuf parfait, poêlée de marrons et huile de truffe
- Foie gras du Gers mi-cuit, gelée de mangue et citron vert épicé, brioche façon pain perdu
- Saumon Gravelax à l'hibiscus et à la cardamome, billes de citron, mousseline de panais au raifort avec ses pickles d'oignons rouges

Desserts

- Mont Blanc aux marrons glacés
- Soufflé glacé au Grand Marnier
- Bûchette biscuit cacao, croustillant chocolat noisette et mousse chocolat 70%
- Dôme mousse citron, crémeux pistache, croustillant pistache et son biscuit génoise

Boissons comprises: Eaux minérales, café et thé. Supplément accord mets et vins 8€ TTC/pers. Supplément fromage 8€ TTC /pers.
Menu identique pour tous les convives

Menu 3 Plats

Choix d'une entrée, un plat et un dessert

55€ TTC/ 50€ HT / pers.

Plats

- Filet de cannette en basse température, mousseline de topinambour à l'huile de noisette et sa poêlée de champignons en persillade
- Croustillant de queue de lotte, mousseline de céleri rave, mini navets et carottes, vierge de légumes, crumble aux graines de courge
- Risotto à la truffe noire, cèpes en persillade et tuile de parmesan, salade d'herbes fraîches

MINOR
HOTELS


ANANTARA
HOTELS & RESORTS

AVANI
Hotels & Resorts


elevana
— COLLECTION —


OAKS
HOTELS • RESORTS • SUITES

NH
HOTELS &
RESORTS


NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

nhow
HOTELS & RESORTS

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

Minor Hotels Europe & Americas