

Contact commercial:
Julie MOMBERT
julie.mombert@accor.com
04 93 13 30 70

MEETING AT NOVOTEL



BROCHURE SEMINAIRES & BANQUETS



PRINTEMPS ÉTÉ 2017

MEETING AT NOVOTEL



PAUSES THEMATIQUES & CAFE D'ACCUEIL

Moments privilégiés pour se retrouver et mieux rythmer vos réunions, les pauses permettent de reconstituer son capital énergétique...



LE RENDEZ-VOUS – CAFE D'ACCUEIL Un bon café pour bien démarrer la journée. Il est offert dans le cadre d'une journée d'étude complète*. *Café, thés, lait, jus d'orange, fruits secs et frais*



1) LA REGIONALE - Une découverte de la région et de ses saveurs authentiques. *Pissaladière, tapenade, fougasse, tartelette au citron, tropézienne, café, thés, jus de fruit et/ou Côte de Provence.*



2) LA COLOREE - Les couleurs ont du goût ! Des produits frais, des textures mélangées et un buffet d'une seule couleur en harmonie avec la saison. Salée ou sucrée, elle égayera votre journée. *Café, thés et jus de fruits.*



3) LA RECRE - C'est l'heure du goûter ! - Gâteaux, bonbons, sirops et crèmes glacées, l'heure de la récré a sonné... *Café, thés, limonade, lait et jus de fruits*



4) LA DETOX – Une pause tout en équilibre. Baisse de tonus, besoin d'éliminer les toxines accumulées ou de rééquilibrer les énergies au cours de la réunion. *frais et secs, légumes crus et cuits, jus de fruits, Kusmi Tea, café et barres de céréales*



5) CA TARTINE SALEE OU SUCREE - Retour aux recettes d'antan aux produits simples Version salée (*terrines, rillettes, fromages...*) ou Version sucrée (*crêpes, gaufres, confitures...*) *Café et jus de fruits*



MEETING

AT NOVOTEL



MENUS SEMINAIRES & BANQUETS – Printemps Été 2017

Menu à choix unique pour l'ensemble des convives établis par notre Chef...
Servi dans le cadre de notre restaurant « N Café » ou notre Terrasse Jardin de 150m²...*

.....

MENU 1

*Bruschetta au Jambon Cru
Filet de daurade sauce vierge
Soupe de fraises menthe & basilic*

MENU 2

*Salade Niçoise
Burger de bœuf façon « N Café »
Tiramisu du Chef*

MENU 3

*Salade « Bobo »
Filet de poulet aux épices
Yaourt glacé*

MENU 4

*Eventail de melon & jambon cru
Wok de gambas & légumes
Mousse au chocolat*

MENU 100 % BIO

*Salade de quinoa & boulgour
Pavé de saumon grillé
Mousse au chocolat façon ganache*



**Pour vos déjeuners ou dîners 2 Plat, merci de choisir une entrée/plat ou un plat/dessert unique
Merci de nous faire part du choix de votre menu au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation, sinon notre Chef composera le menu.*

.....

MEETING AT NOVOTEL



SOLUTIONS RESTAURATION

*Des solutions restauration adaptées à vos besoins & au rythme que vous souhaitez donner à votre réunion...
Servi en salons, sur nos espaces détente, ou encore... à emporter avec vous...*

.....

MENUS FINGER BUFFET



Buffet « Classique »

Assortiment de mini sandwiches, canapés salés froids et chauds.

Plateau de crudités et plateau de fromages,

Assortiment de mignardises sucrées & Corbeille de fruits frais.

Buffet « Saveurs d'Asie »

Assortiment de nems (crevettes, dorade, légumes), de mini samossas (bœuf et poissons), d'acras de poissons.

Brochettes crevettes et calamars & brochettes d'ananas.

Verrines exotiques, Lingots à la noix de coco.

.....



MENUS WORKING LUNCH



PLATEAU REPAS - Salade César et dessert . Concentrez vous sur votre réunion, nous vous apportons votre repas dans votre salle...

COLLATION

Un club sandwich, une boisson et un fruit. De quoi se restaurer rapidement, sans perdre de temps !



LUNCH BAG

Envie d'être autonome ?
Prenez votre repas à emporter !

.....

MEETING

AT NOVOTEL



NOS FORMULES « COCKTAILS »

*Pour vos réceptions et vos cocktails,
nous vous proposons différentes formules très rafraîchissantes...*

.....

Open Bar Soft (1h)

Jus de fruits, sodas et eaux minérales

Open Bar Alcool Doux (1h)

Vin AOC, bières pression, kir

Open Bar All Inclusive (1h)

Vodka, whisky, vin AOC, bières pression, kir, kir royal, sodas



Apéritif Champagne

Une coupe de champagne par personne + softs

Apéritif Kir

Un verre de kir par personne + softs

.....

Forfait 6 canapés par personne

Sélection du Chef

Forfait 10 canapés par personne

Sélection du Chef

Forfait 15 canapés par personne

Sélection du Chef