

TRIANON PALACE



CONFERENCES ET RECEPTIONS

LOCATION DE SALONS	3
FORFAITS JOURNEE D'ETUDE	4
PETITS DEJEUNERS	5
PAUSES	6
APERITIFS	7
COCKTAILS	8-9
MENUS	10-13
BUFFET	14-17
SELECTIONS DU CHEF SOMMELIER	18

LOCATION DE SALONS

		SEMAINE	WEEK-END
* AU PALACE : CLEMENCEAU, SALON HISTORIQUE	224 M ²	5500 €	8500 €
LE NOTRE	92 M ²	1000 €	850 €
LA VERRIERE	170 M ²	3500 €	5000 €
* AU PAVILLON : COLBERT	424 M ²	6500 €	4000 €
MOLIERE / ROUSSEAU / RACINE	182 M ²	3300 €	2300 €
MOLIERE	61 M ²	1500 €	1000 €
ROUSSEAU	55 M ²	1200 €	1000 €
RACINE	47 M ²	1000 €	900 €
BOILEAU / VOLTAIRE / CORNEILLE	180 M ²	2800 €	1500 €
BOILEAU	70 M ²	1100 €	500 €
VOLTAIRE	63 M ²	1000 €	500 €
CORNEILLE	53 M ²	900 €	500 €
LA FONTAINE	270 M ²	3000 €	1500 €
POMPADOUR, SEVIGNE, RICHELIEU, MAZARIN, DU BARRY, MONTESPAN, MERTEUIL, MAINTENON	34 M ²	800 €	500 €
SOUS-COMMISSIONS	PLUS DE 34 M ²	1400 €	900 €

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE « CLASSIQUE » COMPRENANT :

- LA SALLE DE REUNION,
- LA CARTE JOURNEE D'ETUDE, BOISSONS COMPRISES,
- LES 2 PAUSES CAFE « CLASSIQUES », DANS NOTRE ESPACE PAUSE,
- PAPER BOARD, STYLOS, BLOCS NOTES, MARQUEURS,
- EAUX MINERALES SUR TABLE,
- SIGNALETIQUE DU SALON,
- MENU PERSONNALISE SUR TABLE, RETROPROJECTEUR ET ECRAN SUR DEMANDE.

140 € PAR PERSONNE

FORFAIT DEMI JOURNEE D'ETUDE « CLASSIQUE » COMPRENANT :

- LA SALLE DE REUNION,
- LA CARTE JOURNEE D'ETUDE, BOISSONS COMPRISES,
- UNE PAUSE CAFE CLASSIQUE, DANS NOTRE ESPACE PAUSE,
- PAPER BOARD, STYLOS, BLOCS NOTES, MARQUEURS,
- EAU MINERALE SUR TABLE,
- SIGNALETIQUE DU SALON,
- MENU PERSONNALISE SUR TABLE, RETROPROJECTEUR ET ECRAN SUR DEMANDE.

125 € PAR PERSONNE

CES FORFAITS SONT APPLICABLES POUR UN GROUPE DE 15 PERSONNES MINIMUM, SAUF INDICATION CONTRAIRE.

POUR MOINS DE 15 PERSONNES LES PRESTATIONS SERONT PROPOSEES A LA CARTE.

- **JOUR DE MONTAGE / DEMONTAGE : 50% DU PRIX DU SALON.**
- **SUPPLEMENT FRAIS DE PERSONNEL DE 350.00 € PAR HEURE APRES MINUIT, MONTAGE ET DEMONTAGE AU DELA DE 19H00 ET AVANT 8H00**
- **L'HOTEL EST EQUIPE D'UNE LIGNE 1024 KBS ACCESSIBLE DEPUIS CHAQUE SALLE DE REUNION: 150 € PAR JOUR PAR SALON (JUSQU'A 20 CONNECTIONS).**
- **POSSIBILITE D'UTILISATION DU WIFI DANS LES ESPACES PUBLICS ET LES SALLES DE REUNION : 150 € LA MISE EN SERVICE POUR UNE JOURNEE ; 100 € DE FRAIS D'UTILISATION PAR JOUR SUPPLEMENTAIRE. SUR DEMANDE UNIQUEMENT.**

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

LES PETITS DEJEUNERS

PETIT DEJEUNER « CONTINENTAL »

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, LAIT

JUS D'ORANGE, DE PAMPLEMOUSSE

PETITS PAINS, ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

PAIN AU CHOCOLAT, PAIN AUX RAISINS

CROISSANT, BRIOCHE AU SUCRE

CONFITURES, MIEL, BEURRE

PRIX NET : 29 €

PETIT DEJEUNER « ANGLAIS »

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, LAIT

JUS D'ORANGE, DE PAMPLEMOUSSE

PETITS PAINS, ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

ŒUFS BROUILLES, BACON, SAUCISSE

CORN FLAKES, MUESLI, RICE CRISPIES

CONFITURES, MIEL, BEURRE

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINES

SALADE DE FRUITS

YAOURTS

PRIX NET : 38 €

POUR GARANTIR UN SERVICE DE QUALITE ET EVITER TOUTE ATTENTE, LE PETIT DEJEUNER
EST SERVI SOUS FORME DE BUFFET ET N'EST PAS ASSURE EN CHAMBRE.

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

LES PAUSES

CAFE ACCUEIL : 15 €

Café, thé, lait, jus d'orange, pamplemousse

CLASSIQUE MATIN : 20 €

Café, thé, lait, jus d'orange, de pamplemousse,
Assortiment de mini viennoiseries

CLASSIQUE APRES-MIDI : 20 €

Café, thé, lait, jus d'orange, pamplemousse,
Assortiment de douceurs

PRESTIGE : 25 €

Café, thé, lait, jus d'orange, pamplemousse et multivitaminé, eaux minérales,
Assortiment de douceurs, salade de fruits frais

TEA TIME : 30 €

Sélection de sandwiches
véritables buns et scones britanniques accompagnés de beurre fermier demi-sel,
de confitures et de crème, assortiment de douceurs
servis avec notre sélection de thés ou café, jus de fruits et eau minérale

Supplément pause permanente servie en salle de reunion :
En demi journée : + 50 %

Supplément sodas : 10 €

Corbeille de fruits prestige pour 10 personnes : 80 €

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

APERITIFS

OPEN BAR

Whisky, Gin , Vodka , Martini rosso et bianco , Porto Rouge, bières,
tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

25 € PAR PERSONNE

APERITIF CHAMPAGNE

Champagne Ayala, tonic, coca cola, perrier, evian, jus d'orange, jus de tomate

30 € PAR PERSONNE

OPEN BAR CHAMPAGNE

Champagne Ayala, Whisky, Gin, Vodka , Martini rosso et bianco , Porto Rouge, bières,
tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

35 € PAR PERSONNE

OPEN BAR PRESTIGE

Champagne Deutz millesimé, Whisky malt « Michel Couvreur », Gin « Tanqueray », Vodka « Greygoose »,
cognac Hennessy « pure white », tonic, Coca Cola, Perrier, Evian,
jus d'orange, jus de tomate

45 € PAR PERSONNE

NOTRE CHEF VOUS PROPOSE EN COMPLEMENT LA SELECTION DE CANAPES SUIVANTE

3 PIECES : 10 €

6 PIECES : 18 €

9 PIECES : 25 €

Coupe de Champagne 15 €
Bouteille de Champagne Ayala 80 €
Bouteille de Champagne Deutz millesimé 150 €

Tous nos apéritifs sont proposés avec jus de fruits, eaux minérales
et sodas, agrémentés de mélanges salés et d'olives

Open bar d'une heure.

Prix nets, toutes taxes et service inclus

GORDON RAMSAY AU TRIANON

LES COCKTAILS DU TRIANON

12 PIÈCES
60 € PAR PERS

18 PIÈCES
75 € PAR PERS

24 PIÈCES
90 € PAR PERS

Incluant l'Open Bar Champagne.

Quota de 33 bouteilles pour 100 personnes. Bouteilles supplémentaires facturées au prix de 80 €.

Nous vous invitons à sélectionner les pièces de votre cocktail parmi nos suggestions.

Pièces salées froides

Taramosalata et croûtons à l'huile d'olive
Saumon fumé d'Ecosse et crème de ciboulette sur blinis
Tartare de saumon et concombre mariné
Salade César en feuille de sucrine
Craquant de parmesan à la crème de chèvre et tomates
Soupe glacée de légumes de saison
Crème brûlée au foie gras et craquant de brioche
Vitello tonnato (Veau rôti et crème de thon confit)
Brochette de canard à l'orange en chaud froid
Rouleau de thon mi-cuit au sésame et gingembre
Carpaccio de bœuf et salade de haricots au parmesan
Beurre de cresson aux crevettes

Pièces salées chaudes

Boule de risotto arancini, purée de poivrons aigre doux
Vol au vent aux champignons sauvages
Soupe chaude de saison
Goujonnettes de sole, sauce tartare
Samossa aux crevettes et poulet
Accras de morue aux herbes, coulis de tomates épicées
Nem de canard confit au fromage frais
Volaille marinée au saté, beurre d'arachide

Pièces sucrées

Macarons
Passion Natta
Café-Café
Palet Pistache
Tartelette de Saison
Biscuit moelleux aux fruits

PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

COCKTAIL DINATOIRE

18 pièces*

7 pièces froides, 6 pièces chaudes et 5 pièces sucrées

Plateau de fromages affinés

Nage de fruits frais

** Nous vous invitons à sélectionner les pièces de votre cocktail parmi nos suggestions.*

90 € par personne

ANIMATIONS CULINAIRES

Dans le cadre de nos cocktails, nous vous proposons également les animations culinaires suivantes, pour un minimum de 50 personnes.

Risotto en meule de parmesan 10 €

Dos de saumon fumé, blinis et crème de ciboulette 12 €

Jambon Ibérique à la coupe, carpaccio de melon 14 €

Sélection de panini 10 €

Sushi et maki 15 €

Variation autour du chocolat 10 €

Découverte gourmande autour des fruits de saison 10 €

GORDON RAMSAY AU TRIANON

CARTE JOURNEE D'ETUDE

Menu inclus dans la journée d'étude.

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.

Les Entrées

Pressée de chèvre frais à la tomate et au jambon Serrano, pistou de roquette

Salade de haricots verts et poulet confit, crème légère à la ciboulette

Cannelloni de saumon fumé, poireaux confits aux fruits secs

Effeillé de cabillaud aux pommes vertes et sucrines, sauce César

Tian de légumes au caviar d'aubergine, mousse de parmesan et toasts

Risotto aux champignons sauvages et aux herbes

Les Plats

Filet de lieu poêlé, compote de poivron et oignon, crème de romarin

Daurade royale pochée, charlottes écrasées aux herbes et huile d'olive

Pavé de saumon rôti au chou rouge, vinaigrette tiède balsamique et curry

Plat de côte de bœuf braisé, céleri, champignons de Paris glacés et pancetta

Filet de canette aux épices douces, poêlée à la wok

Cou d'agneau fondant, pommes purée et carottes braisées

Les Desserts

Sabayon amande acidulé à la cerise

Sablé croquant au chocolat caramel

Tiramisu gourmand à la noisette

Parfait glacé à la vanille, crémeux acidulé aux fruits de la passion

Forfait boisson « Affaires » (½ Vin, Eau, Café) inclus dans le cadre du forfait séminaire uniquement.

GORDON RAMSAY AU TRIANON

CARTE GOURMANDE

Les entrées

- Jambon Ibérique, légumes aigres et crème fraîche à la ciboulette 20 €
Filet de thon poêlé, radis blanc mariné, salade de fenouil croquant et vinaigrette moutarde 19 €
Tartare de st jacques et saumon fumé, vinaigrette d'agrumes à la vanille 21 €
Saumon fumé d'Ecosse, asperges vertes, œuf poché et mouillettes 20 €
Risotto au parmesan, petits pois et fricassée de ris de veau 22 €
Tian d'artichaut et chèvre frais au caviar d'aubergine, vinaigrette vierge 18 €

Les plats

- Filet de lotte rôti au jambon de Parme, navet fondant et sauce vin rouge 30 €
Filet de barbu farci aux champignons, crème de morilles et asperges vertes 34 €
Pavé de Cabillaud rôti, fèves confites, concombre et tomates en vinaigrette tiède 30 €
Suprême de volaille fermière, légumes de saison glacés au jus et tombée de chou vert 28 €
Filet de bœuf, crème de céleri, champignons de Paris glacés et lardons de pancetta 33 €
Entrecôte de veau, pommes écrasées et tombée de chou vert, jus aux truffes 35 €
Duo d'agneau, cou confit et carré, purée à l'estragon 32 €

Plateau de fromages affinés supplément 11 €

Les desserts 12 €

- Sablé croquant au chocolat caramel
La Fraîcheur de Fruits Rouges au parfum de citron vert
Crèmeux acidulé au chocolat au lait et noix de coco caramélisée
Sabayon croustillant au chocolat amer

Café et mignardises 6 €

Nous vous invitons à choisir un menu unique afin de satisfaire au mieux vos convives

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

CARTE GASTRONOMIQUE

Pour votre déjeuner ou dîner, composez vous-même votre menu
à partir des plats proposés ci-après

Afin de satisfaire au mieux vos convives,
nous vous invitons à choisir un menu unique

Forfait Gastronomique à 160 €

Apéritif : Coupe de Champagne et sélection de 3 canapés
Menu incluant un amuse bouche, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
Café et chocolats
½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau minérale par personne

Forfait Gastronomique à 220 €

Apéritif : Coupe de Champagne et sélection de 3 canapés
Menu incluant un amuse bouche, une entrée, un poisson, une viande,
un assortiment de fromages et un dessert
Café et chocolats
½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau minérale par personne

Les vins sont sélectionnés par notre chef sommelier
en fonction du choix définitif de votre menu

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

CARTE GASTRONOMIQUE

Les entrées

Ravioli de langoustine d'Ecosse, fondue de chou vert, sauce homardine
Pressée de foie gras et jambonneau, marmelade d'oignon rouge
Coquilles Saint Jacques d'Ecosse poêlée, crème de chou fleur
Médaille de foie gras poché, compote de rhubarbe
Tarte de tomate confite et chèvre frais, carpaccio de tomates
Risotto aux morilles à la mousse de parmesan
Salade de homard confit et guacamole

Les plats

Médaille de lotte, jambon de Parme et velouté de petits pois
Pavé de bar de ligne rôti, sauce au caviar Oscière
Filet de turbot de ligne, sauce agrumes et coriandre
Filet de daurade royale, caponata de poivrons
Filet de bœuf à la Wellington
Filet de canard, chou braisé aux lardons, sauce mère
Cou d'agneau confit, purée fine à l'estragon, jus de cuisson au citron
Carré d'agneau poêlé, poitrine fumée et pomme de terre fondante

Les desserts

La pomme légèrement épicée,
crèmeux acidulé aux fruits de saison

L'ananas frappé,
minestrone acidulée à la noix de coco

Le chocolat,
croquant au fruit de la passion et praliné noisette

La déclinaison gourmande

Notre Chef des Cuisines reste à votre entière disposition
afin de réaliser votre menu personnalisé.

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

BUFFET SANDWICHES

Nous vous invitons à sélectionner 4 sandwiches par personne.

Les Sandwiches

Saumon Fumé et Zeste de Citron Vert
Jambon Serrano et Tomate Confitée
Tomate Mozzarella et Pistou
Tarama et Oeufs de Hareng Fumés
Gambas Marinées à l'Aneth
Tartare de Feta à l'Estragon
Comté et Crème Fouettée à la Moutarde

Les Salades

Mesclun et Vinaigrette
Taboulé aux Herbes
Salade Hawaïenne
Salade composée du Moment

Le Plateau de 5 Fromages

Buffet de Pâtisseries

Nage de fruits frais

55 € par personne
(inclus si journée d'étude)

Forfait boisson « Affaires » (1/2 Vin, Eau, Café) inclus dans la cadre du forfait séminaire uniquement.

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

BUFFET DU POTAGER

Sélection d'entrées

Le Potage de Saison

Le Mesclun Niçois et Vinaigre Balsamique

Le Saumon Mariné par nos Soins, Crème à la Vodka

Tarte Fine au Thon Rouge et Oignons Violets

Le Panier de Légumes Croquants et ses Sauces

Le Miroir de Jambon Serrano

Les Ravioles au fromage de chèvre

La Piperade Basquaise et Lard Croustillant

Plats Principaux sur le Buffet

Le Pavé de Saumon à l'Oseille, Riz Basmati

Le Suprême de Volaille Fermière, Vichyssoise de Carottes et Petits Oignons

Buffet de Fromages

Buffet de Pâtisseries

Nage de fruits frais

65 € par personne
(inclus si journée d'étude)

Forfait boisson « Affaires » (½ Vin, Eau, Café) inclus dans la cadre du forfait séminaire uniquement.

GORDON RAMSAY AU TRIANON

BUFFET AUTOUR DU MONDE

Sélection d'entrées

Le Potage de Saison

La Salade de Soja, Mini Maïs et Ananas Frais

Les Chiquenailles de Morue à la Cive

Le Taboulé Mangue et Avocat

La Brochette de Tomate Mozzarella di Buffala

Les Légumes Grillés et Marinés

Le Mesclun et Copeaux de Parmesan

Le Carpaccio de bœuf, Basilic Frais et Vieux Parmesan

Les Lasagnes « Maison »

Plat Principal sur le Buffet

La Daurade Grillée aux Citrons Confits

Le Quasi de Veau au Marsala

Buffet de Fromages

Buffet de Pâtisseries

Nage de fruits frais

65 € par personne
(inclus si journée d'étude)

Forfait boisson « Affaires » (½ Vin, Eau, Café) inclus dans le cadre du forfait séminaire uniquement.

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

BUFFET PRESTIGE

Sélection d'Entrées froides

Le Marbré de Canard au Foie Gras et Champignons

Le Saumon Fumé et sa Crème de Ciboulette au Citron Vert

La Salade Sicilienne aux Queues de Crevettes

La Salade Carnaval

La Salade Strasbourgeoise

La Salade de Tortellini al Formaggio

Les Assortiments de Cochonnaille et Vieux Jambon

La Terrine de Saint Jacques et sa Crème au Curry

Plat Principal sur le buffet

Le Filet de Saint Pierre au Jus de Coquillages et son Risotto

Ou

Le Médaillon de Veau rôti, Légumes façon Orientale

Buffet de Fromages

Buffet de Pâtisseries

Nage de fruits frais

Café et mignardises

95 €

Par personne, hors boissons

GORDON RAMSAY AU TRI ANON

SELECTION DU SOMMELIER

FORFAIT AFFAIRES A 20 € PAR PERSONNE:

- * Vin blanc au choix :
 - Côtes du Lubéron - Château Val Joanis 2005
 - Bergerac blanc – Luc de Conti 2007
 - Bordeaux blanc – Château Beauduc 2007
- * Vin rouge au choix :
 - Château Lagarosse 2002
 - Château Le Pey Médoc 2004
 - Saumur « Langlois Château » 2006
- * Eaux minérales

FORFAIT CLASSIC A 25 € PAR PERSONNE :

- * Vin blanc au choix :
 - Mâcon - Domaine Héritiers Comte Lafon 2006
 - Chablis - Domaine Grossot 2006
 - Sancerre - Domaine Millets 2006
- * Vin rouge au choix :
 - Château Tour du Pas St Georges 2002
 - Château Castera - Médoc 2000
 - Sancerre Millet frères 2006
- * Eaux minérales

FORFAIT PRESTIGE A 30 € PAR PERSONNE :

- * Vin blanc au choix :
 - Riesling - réserve Domaine Trimbach 2006
 - Montagny Premier Cru – JM Boillot 2006
 - Pouilly Fuissé - Denogent 2006
- * Vin rouge au choix :
 - Château Potensac - Médoc 1999
 - Nuits St Georges – D. Duband 2005
 - Bandol - Château Pibarnon 2003
- * Eaux minérales

VINS A LA CARTE

Jurançon - Symphonie de Novembre moelleux 2004 - 60 €
Château Haut Bergeron - Sauternes 2005 - 70 €

Nos forfaits sont établis sur la base d'une demi-bouteille de vin par personne
Notre chef sommelier se tient à votre disposition pour toute suggestion
nos millésimes sont à titre indicatif et peuvent évoluer

Prix net, toutes taxes et service inclus