



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

PIÈCES COCKTAILS

Pour un minimum de 20 personnes

10 pièces : 30,00 €

15 pièces : 40,00 €

20 pièces : 50,00 €

Pièce cocktail supplémentaire : 3,00 € par pièce

Froid

Truite fumée, anguille, gel de pomme

Gésier confit, céleri à la vanille

Bouchon de carottes rôties, lapin à la moutarde

Bresaola, rocamadour

Epaule d'agneau confite, pommes grenailles au ras el hanout

Sablé au parmesan, moule de bouchot et aïoli

Lobster rolls (sandwich brioché à la chair de homard)

Volaille au curry, écrasé de pommes de terre, cerfeuil

Wrap végétarien, brunoise de tomates aux herbes

Médailon de homard, mayonnaise maison et citron caviar



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

Chaud

Brochette de canard laqué

Beignets de crevette, sauce pimentée aigre douce

Nuggets de riz de veau, crème Isigny aux herbes

Mousse de pomme de terre, escargots en meunière

Crabe cake

Mini cheese burger de bœuf du Chef

Sot-l'y-laisse de volaille yakitori

Croque-monsieur truffé

Gnocchi au gorgonzola et noix

Accras de poulpe sauce chien Antillaise

Saumon mi-cuit, épinards et noisette

Desserts

Tartelette au citron

Tartelette à la praline

Mini chou au caramel

Macaron au fruits

Fondant au chocolat

Tartelette à la vanille

Brownie chocolat, crème vanille

Mini moelleux pistache griotte



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

Animations

15 € par personne et par atelier

Saumon fumé façon gravlax à la betterave

Quenelle signature

Assortiment de mini burgers

Foie gras à la découpe et assortiment de pains

Animations

18 € par personne et par atelier

Buffet de charcuterie

Buffet de fromages

Buffet risotto Parmigiano



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

OPEN BAR CLASSIQUE

Champagne Lombardi Brut Cuvée Axiome

Avec champagne

1 heure Open Bar à 35 €

2 heures Open Bar à 55 €

3 heures Open Bar à 65 €

Sans champagne

1 heure Open Bar à 30 €

2 heures Open Bar à 45 €

3 heures Open Bar à 55 €

Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, Campari Bitter, Porto

Alcools

Absolut Vodka, Whisky J & B, Whisky Ballantine's, Gordon's Dry Gin, Pastis 51, Ricard, Bacardi Rhum

Sodas et jus de fruits

Jus d'orange, eau tonique, Coca-Cola, Coca-Cola Light, 7 Up, Badoit, Evian

Vins

Vin rouge, Vin blanc, Vin rosé, Kir, Kir Royal

Bières

Bières françaises, bières étrangères

PREMIUM BRANDS OPEN BAR

Champagne Lombardi Brut Cuvée Axiome

Avec champagne

1 heure Open Bar à 44 €

2 heures Open Bar à 63 €

3 heures Open Bar à 71 €

Sans Champagne

1 heure Open Bar à 39 €

2 heures Open Bar à 53 €

3 heures Open Bar à 61 €

Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, Campari Bitter, Porto

Alcools

Whisky Johnnie Walker Black Label, Whisky Chivas Regal, Pastis 51, Ricard, Gin Bombay Sapphire,
Rhum Havana Club, Tequila Jose Cuervo Gold, Vodka Belverdere

Sodas et jus de fruits

Jus d'orange, eau tonique, Coca-Cola, Coca-Cola Light, 7 Up, Badoit, Evian

Vins

Vin rouge, Vin blanc, Vin rosé, Kir, Kir Royal

Bières

Bières françaises, bières étrangères



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

OPEN BAR

Vins, bières et sodas

1 heure Open Bar à 25 €

2 heures Open Bar à 40 €

3 heures Open Bar à 50 €

Sodas et jus de fruits

Jus d'orange, eau tonique, Coca-Cola, Coca-Cola Light, 7 Up, Badoit, Evian

Vins

Vin rouge, Vin blanc, Vin rosé

Bières

Bières françaises, bières étrangères



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

FINGER BUFFET 2021-2022

Veillez s'il vous plaît choisir

4 sandwiches, 2 salades, 1 plateau de fromages avec mesclun et 4 desserts

45 € (hors boissons)

Sandwichs

Petite navette à la crème de raifort et saumon fumé

Burger de bœuf sauce tartare

Saucisson brioché aux pistaches

Croque-monsieur au fromage

Pain pita et agneau au curry

Wrap végétarien (fêta, salade romaine, tomates et guacamole)

Planchette de charcuterie lyonnaise

Pain nordique au saumon fumé et à la crème de sarasson

Poulet Tikka

Navette de légumes grillés

Wrap tandoori (volaille tandoori, tomates, salade romaine et mayonnaise)

Focaccia aux herbes

Bagel au saumon fumé, crème Savora et roquette

Club sandwich à la dinde

Salades

Salade de lentilles

Salade d'endives, comté affiné et noix

Salade d'artichauts

Salade d'écrevisses, radis et pomme de terre

Cèleri rémoulade

Salade de betteraves au vinaigre de framboise

Poireaux vinaigrette

Œufs mimosa et sésame

Plateau de fromage et salade verte (à chaque buffet)

Desserts

Tartelette fruits de saison

Crème prise à la vanille

Brownie chocolat, crème au zest d'orange

Chamonix framboise

Salade de fruits frais

Tartelette aux pralines

Panna cotta à la noix de coco

Tartelette au citron

Corbeille de fruits (à chaque buffet)