



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

FINGER BUFFET

Veillez, s'il vous plaît, choisir 4 sandwichs, 2 salades, 1 plateau de fromages avec mesclun et 4 desserts

45 € (hors boissons)

Sandwichs

Mini sandwich aux œufs mimosa et ciboulette

Mini sandwich à la crème de citron, aneth, saumon fumé et zeste de citron jaune

Mini sandwich aux rillettes de thon, fromage blanc aux herbes et oignon rouge

Wrap végétarien

Cupcake à la carotte, glaçage aux herbes

Focaccia forestière

Mini burger de bœuf charolais au comté de la Mère Richard

Mini burger au boudin blanc truffé et compotée d'oignon

Salades

Salade de boudin blanc et pommes de terre

Salade de lentilles et saucisse fumée

Salade lyonnaise

Salade de pâtes, saumon fumé et crème citronnée à l'aneth

Salade de chou, châtaignes, pommes Granny Smith et comté de la Mère Richard

Céleri en risotto et crème fouettée aux herbes

Planche

Planche de fromages

Ou

Planche de charcuterie

Ou

Planche de saumon fumé

Soupe du moment

Selon les légumes de saison sélectionnés par le Chef

Desserts

Tartelette aux fruits de saison

Crème prise à la fève tonka

Brownie au chocolat

Chamonix à la griotte

Salade de fruits

Tartelette à la praline rose

Panna cotta à la mangue

Tartelette au citron

Corbeille de fruits (à chaque buffet)



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU PART-DIEU

60 € par personne (hors boissons)

Entrées

Mini choux au saumon fumé

Crevettes cocktail

Salade de petit épeautre, noisettes, abricots secs et comté de la Mère Richard

Wrap végétarien

Tatin de légumes

Gratin de ravioles

Crèmeux aux champignons et œuf parfait

Pâté en croûte

Assiette de charcuterie

Maki de crevette au panko, concombre et fromage à la crème

Plats

Pavé de merlu à la bordelaise, croûtons, câpres et beurre meunière

Filet de maquereau grillé, sauce coquillages au Noilly Prat

Quenelle de brochet, sauce Nantua

Pavé de saumon en croûte aux herbes

Blanquette de veau

Bœuf bourguignon

Paleron de bœuf, sauce marchand de vin

Épaule d'agneau confite aux épices d'Orient



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

Riz basmati

Pommes de terre sautées à l'ail et au persil

Gratin de pâtes

Légumes de saison à la vapeur

Gnocchis aux champignons

Desserts

Riz au lait caramel

Tarte à la praline rose

Tarte au chocolat

Mini chou au chocolat

Tarte aux agrumes

Fondant au chocolat

Salade de fruits

Financier aux agrumes

Macaron saveur noix de coco

Tarte aux fruits

Moelleux au caramel

Ile flottante à la vanille et au caramel



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

PIÈCES COCKTAILS 2022

Pour minimum 20 personnes

10 pièces : 30,00 €

15 pièces : 40,00 €

20 pièces : 50,00 €

Pièce cocktail supplémentaire : 3,00 € par pièce

Froid

Sablé aux noix de pécan, purée de courge, graines de courge

Wrap végétarien

Pain de campagne, gel à la poire, chèvre et noix

Carrot cake, ciboulette

Blinis, crème à l'aneth et œufs de poisson

Tartelette de crevettes et mayonnaise à la mandarine

Mini-bagel au saumon fumé

Mini-cornet, rillettes de poisson et sésame noir

Mini moelleux au citron et à l'aneth, tourteaux et crème fouettée au paprika

Navette, bresaola, pickles d'oignons rouges, coriandre, sauce soja

Wrap au jambon cru

Fenalår à la ricotta et à la menthe

Tartelette de boudin noir aux pommes

Chaud

Risotto aux champignons

Fromage frais et miel en feuille de brique

Mini K'nelle, mayonnaise homardine

Crevettes croustillantes au panko

Mini-burger au boudin blanc et compotée d'oignon

Croque-monsieur au jambon truffé

Vol-au-vent d'escargots

Desserts

Tartelette au citron

Tartelette à la praline rose

Mini chou à la vanille

Macaron aux fruits

Fondant au chocolat

Tartelette banane et chocolat

Brownie au chocolat

Mini financier amande et framboise

Animations

15 € par personne et par atelier

Saumon fumé façon gravlax à la betterave

Quenelle signature

Assortiment de mini burgers maison

Foie gras à la découpe et assortiment de pains

Animations

18 € par personne et par plateau

Buffet de charcuterie

Buffet de fromages

Buffet risotto Parmigiano