

PIÈCES COCKTAILS

*Pour un minimum de 20 personnes
Servi en apéritif ou au dîner*

10 / 15 ou 20 pièces

Menu unique pour l'ensemble des convives.

PIÈCES FROIDES

Gaufre aux crevettes et sauce curry mango

Macaron salé

Mini blinis au sarrasin et tarama au piment d'Espelette

Mini cornet de crème montée à la Cerveille de Canut

Tartelette au sésame, crème de saumon fumé au wasabi

Sablé parmesan au paprika et chorizo

Mini tartelette d'échalottes confites et crème de balsamique

Wrap saumon fumé

Wrap végétarien

Wrap poulet façon Caesar

Tartare de daurade, coriandre, orange et balsamique

Salade de courgettes colorées et vinaigrette à la menthe

Navettes chiffonnade de jambon cru, parmesan et balsamique Tartelette au poivron en texture

PIÈCES CHAUDES

Crevettes panko
Fatayer (brick à l'épinard)
Croque truffé (sans jambon)
Mini burger de bœuf
Falafel sauce raïta à la menthe
Focaccia à l'ail et tomates cerises confites
Mini burger de chorizo et mayonnaise piquillos
Accras de légumes
Feuilles de brick au canard confit à la pistache et aux herbes fraîches
Pissaladière aux anchois et aux olives noires
Nems au crabe

DESSERTS

Tartelette au citron
Tartelette à la praline rose
Mini financier aux amandes et noisettes Mini chou au caramel
Macaron à la noix de coco
Moelleux au chocolat
Tartelette aux fruits
Brookie

ANIMATIONS

Saumon fumé gravlax à la betterave
Quenelle signature
Assortiment de mini burgers maison
Foie gras à la découpe et assortiment de pains
Risotto dans sa meule de parmesan (supplément de 3 € par personne)

PLANCHES

Planche de charcuterie
Planche de fromages

FINGER BUFFET

*Veillez, s'il vous plaît, choisir 4 pièces salées, 2 salades, 1 planche avec mesclun et 4 desserts
Servi pour le déjeuner*

Menu unique pour l'ensemble des convives.

PIÈCES SALÉES

En choisir 4 parmi les propositions.

Bruschetta artichaut et citron

Focaccia au thym, romarin, coppa et parmesan Mini quiche aux légumes du soleil

Mini shrimp roll mangue et curry

Wrap poulet César

Mini burger de bœuf

Mini quiche au saumon et épinards

Cake aux olives vertes et tomates séchées

Pain Bao au canard confit et saveurs asiatiques Polenta aux olives Taggiasche

SALADES

En choisir 2 parmi les propositions.

Salade de pois chiches, citron confit, sésame noir, herbes fraîches

Salade coleslaw aux crevettes

Salade lyonnaise

Salade aux épinards, feta et poire

Salade aux patates douces, épices cajun, grenade, coriandre et ricotta

Taboulé libanais

PLANCHE

En choisir 1 parmi les propositions.

Planche de fromages

Ou

Planche de charcuterie Ou

Planche de saumon fumé

DESSERTS

En choisir 4 parmi les propositions.

Tartelette aux fruits de saison Chamonix à la griotte

Salade de fruits

Tartelette à la praline rose Tropicane

Tartelette au citron

Macarons

Brookie

Corbeille de fruits (à chaque buffet)



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU AINAY

Le quartier des artisans d'art et des antiquaires

Servi pour le déjeuner et le dîner

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert.

Menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTRÉE

Caviar d'aubergine fumé, lamelles de poivron grillé,
tuile de pain au sarrasin, kasha soufflé

ou

Gambas grillées à la plancha, mousseline de patates douces au curcuma,
cacahuètes torréfiées, sauce mangue curry

ou

Asperges blanches, aioli à l'ail confit, tuile croustillante au paprika
et huile de persil

ou

Tartare de veau, huile d'olive infusée à la sarriette, crème et zeste de bergamote

PLAT

Gigot d'agneau roulé et laqué au miel, navets et jus de viande

ou

Pavé d'espadon, artichauts poivrades, câprons frits et sauce citronnée

ou

Cannellonis ricotta épinards, sauce estragon, éclats de cajou au thym

ou

Lapin braisé, écrasé de pommes de terre au thym, jus aux griottes

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERT

Succès au chocolat et noix de pécan

ou

Chou à la noisette et mandarine

ou

Dôme aux fruits exotiques, coulis de mangue

MENU PART-DIEU

Veillez, s'il vous plaît, choisir 6 entrées, 2 plats et 6 desserts

Menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Mini choux au saumon fumé

Crevettes, sauce cocktail

Salade de fregola sarda aux herbes fraîches

Wrap végétarien

Tarte fine d'échalote confite au balsamique

Crème de courge, pignons de pin, butternut caramélisé au sirop d'érable

Banh bao de canard confit aux saveurs asiatiques

Assiette de charcuterie

Pâté en croûte

PLATS

Pavé de lieu jaune au beurre blanc aux agrumes

Quenelle de brochet, sauce Nantua

Pavé de truite laqué au soja et cébette

Gambas snackées, sauce à la noix de coco, citronnelle et gingembre

Cuisse de poulet confit, crème d'Étrez, citron et ciboulette

Paleron de bœuf sauce marchand de vin

Épaule d'agneau confite aux sumac et jus d'agneau aux dattes

Quasi de veau en basse température, sauce cognac et moutarde

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Lasagnes aux légumes

Gnocchi sauce gorgonzola et noix

GARNITURES

Riz basmati

Pommes de terre persillées

Purée de pommes de terre

Légumes de saison rôtis

Haricots verts

DESSERTS

Riz au lait caramel

Tarte aux pralines roses de Lyon Tarte au chocolat

Mini choux 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

MENU CONFLUENCE

Architecture contemporaine et docks industriels

Servi pour le déjeuner et le dîner

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert.

Menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTRÉE

Tataki de thon aux 2 sésames, pickles de radis, sauce ponzu, yuzu confit

ou

Raviole ouverte au radis blanc, tartare de tomate, huile d'olive fumée, olives Taggiasche

ou

Ris de veau laqué au jus de viande, purée de rhubarbe au poivre de Sichuan,
rhubarbe confite et pickles

ou

Gambas, salade de pak choï, jus d'ananas et aloe vera, chips de riz et d'algues nori

PLAT

Turbo rôti au beurre noisette, feuille d'oseille rouge en tempura et tombée d'épinards

ou

Bœuf de Galice, pressé de pommes de terre, jus de viande au Vadouvan

ou

Encornets farcis, poivrons fumés et rouleaux de courgettes marinées

ou

Steak de tomate « cœur de bœuf » de la Maison Mounier, condiment printanier et tuile de pain

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERT

Royal au chocolat croustillant et crème anglaise à la vanille Bourbon

ou

Dacquoise à la noisette et au yuzu

ou

Chou chantilly au caramel, vanille et noix de pécan



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CROIX-ROUSSE

Le quartier façonné par la soie.

Servi pour le déjeuner

*Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert.
Menu unique pour l'ensemble des convives.*

ENTRÉE

Fromage de chèvre frais à l'échalotte et ciboulette, pickles de radis,
pain au noix, vinaigrette à l'huile de noix

ou

Tartare de daurade, tapenade d'olives noires, citron confit,
huile d'olive fumée au thym

ou

Asperges vertes à la crème de parmesan, pétales d'oignon grillé, crème balsamique

ou

Briouates de bœuf confit, amandes grillées et raisins secs, navets boule d'or
au jus de viande et épices

PLAT

Filet de sébaste au fenouil brûlé, graines de fenouil et crème de fenouil perlée à la chlorophylle

ou

Poulet grillé aux épices mexicaines, écrasé de pommes de terre au paprika, jus de volaille

ou

Choux-fleurs rôtis au curcuma, noix de cajou caramélisées, sauce tahini aux herbes fraîches et sumac

ou

Osso bucco de veau, tomates cerises confites, coulis de poivron et tomate séchée,
poudre de thym citronné

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERT

Opéra infusé au thé Earl Grey

ou

Croustillant à la pistache et mousse au nougat

ou

Tarte aux pralines roses de Lyon acidulée à l'orange