

BUFFETS

BUFFET OFFERS

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| BUFFETS DU JOUR DU CHEF | • | THE CHEF'S DAILY BUFFETS |
| "MARCHÉ" & "PRESTIGE" | | "MARKET" & "PRESTIGE" |
| BUFFET SAVOYARD | • | SAVOYAN BUFFET |
| BUFFET BBQ | • | BBQ BUFFET |
| BUFFET BIO & AOC | • | BIO & AOC BUFFET |
| BUFFET DU MONDE | • | BUFFET FROM AROUND THE WORLD |
| BUFFET IMPÉRIAL | • | IMPERIAL BUFFET |

<p>39 € par personne (hors boissons)</p> <p>per person (drinks not included)</p>	<p>BUFFET DU MARCHÉ</p> <p>Sélection d'entrées</p> <p>Soupe ou potage</p> <p>Assortiment de viande et poisson</p> <p>Pâtes et légumes</p> <p>Desserts</p>	<p>MARKET BUFFET</p> <p>Selection of starters</p> <p>Soup</p> <p>Assortment of meat and fish</p> <p>Pasta and vegetables</p> <p>Desserts</p>
---	--	---

Les contenus de ces 2 buffets varient chaque jour.
Demandez le détail à notre équipe commerciale en fonction de la date de votre repas.
These two buffet contents vary each day. Please ask the detail to our sales department according to the date of your meal.

<p>45 € par personne (hors boissons)</p> <p>per person (drinks not included)</p>	<p>BUFFET PRESTIGE</p> <p>Sélection d'entrées, crudités, charcuterie</p> <p>Soupe ou potage</p> <p>Assortiment de viande et poisson</p> <p>Pâtes et légumes</p> <p>Buffet de fromages</p> <p>Desserts</p>	<p>PRESTIGE BUFFET</p> <p>Selection of starters, salads, cold meat</p> <p>Soup</p> <p>Assortment of meat and fish</p> <p>Pasta and vegetables</p> <p>Cheese buffet</p> <p>Desserts</p>
---	--	---

BUFFETS DU JOUR DU CHEF

THE CHEF'S DAILY BUFFETS



LES ENTREÉS

- Charcuterie de Savoie (noix de jambon fumé, saucisson, mortadelle et jambon de Savoie)
- Salade savoyarde (tomme, croûtons, lardons & œufs)
- Duo de féra fumée et truite
- Salade de diots, oignons, pommes de terre & vin blanc
- Cigares au Reblochon et noix de jambon
- Soupe savoyarde

LES PLATS CHAUDS

- Pormoniers aux choux et légumes fondants
- Tartiflette au Reblochon
- Filet de féra au beurre blanc de Savoie
- Filet de truite à l'Apremont
- Matafan
- Gratin des capucins

LES FROMAGES

- Tomme
- Reblochon
- Beaufort
- Abondance

L'ASSORTIMENT DE PAINS

- Pain campagnard
- Pain au lard
- Pain aux noix

LES DESSERTS

- Tarte à la praline
- Soufflé glacé au Genépi
- Crème brûlée myrtille
- Aumônière pomme-poire-chocolat

STARTERS

- Local cold meat (kernel of smoked ham, dry sausage, mortadelle and Savoyan ham)
- Savoyan-style mixed salad (tomme cheese, croutons, bacon and egg)
- Smoked pollan "féra from lake" and trout
- Savoyan mixed salad with local sausages, onions, potatoes and white wine
- Reblochon cheese rolls and kernel of ham
- Savoyan-style soup

HOT DISHES

- Savoyan sausage with cabbage, meat and vegetables
- Baked potatoes "au gratin" with Reblochon cheese and diced bacon
- Pollan "féra from lake" fillet with white butter
- Trout fillet in Apremont white wine
- Thick potato pancake
- Oven-baked dish with spinach, mushrooms and polenta with cheese

CHEESE

- Tomme
- Reblochon
- Beaufort
- Abondance

SELECTION OF BREAD

- Country loaf
- Bacon bread
- Walnut bread

DESSERTS

- Praline tart
- Iced soufflé with Genépi
- Crème brûlée with blueberry
- Apple, pear and chocolate in a beggar's purse

45 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

BUFFET SAVOYARD

SAVOYAN BUFFET



LES ENTREÉS FROIDES

- Tomates à la Mozzarella
- Melon et pastèque à la menthe
- Salade texane
- Salade de roquette au jambon cru et copeaux de Parmesan
- Salade d'avocat, champignons et poisson fumé
- Concombres au yaourt et fines herbes
- Gaspacho printanier

LES PLATS CHAUDS

- Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois
- Brochettes de boeuf mariné au paprika
- Filet de bar piqué à la citronnelle
- Brochettes de grosses crevettes à l'ananas

LES ASSAISONNEMENTS

- Sauce BBQ
- Fromage au curry et aux fines herbes
- Sauce tartare

LES GARNITURES

- Pommes rôties au thym et ail en chemise
- Tian de légumes provençaux gratiné au Parmesan
- Fenouil rôti au cumin

LES DESSERTS

- Assortiment de tartes aux fruits de saison
- Salade de fruits frais
- Ile flottante et crème anglaise
- Tiramisu mangue-passion

STARTERS

- Tomatoes and Mozzarella cheese
- Melon and watermelon with mint
- Texan salad
- Rocket salad, cured ham and grated Parmesan cheese
- Avocado, mushroom and smoked fish salad
- Cucumbers with yogurt and aromatic herb sauce
- Spring gazpacho

HOT DISHES

- Lamb chops with anchovy butter
- Beef marinated in paprika on skewers
- Fillet of bass with citronella
- King prawns and pineapple on skewers

SAUCES

- BBQ sauce
- Cheese with curry and aromatic fresh herb dip
- Tartare sauce

GARNISHES

- Roasted potatoes with thyme and garlic in its skin
- Vegetable flan oven-grilled with Parmesan cheese
- Roasted fennel with cumin

DESSERTS

- Selection of seasonal fruit tarts
- Fresh fruit salad
- Floating island, light custard cream
- Mango-passion fruit tiramisu

49 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

BUFFET BBQ

BBQ BUFFET



LES ENTREÉS FROIDES

- Saumon fumé
- Salade de concombres et feta
- Salade croquante de légumes, vinaigrette de citron grillé
- Salade de roquette et julienne de jambon de pays
- Vitello tonato sur un caviar d'aubergines (veau)
- Carpaccio de boeuf, champignons et Parmesan

LE POTAGE

- Crème de potiron

LES PLATS CHAUDS

- Suprême de poulet aux amandes, coriandre et gingembre
- Tajine de veau au potimarron et aux épices
- Dorade rôtie, beurre blanc au cresson
- Dos de saumon poché, huile vierge (concombres, oignons rouges, tomates & fines herbes)
- Lentilles vertes du Puy au lard fumé
- Gratin de pommes de terre à l'Abondance
- Fondue niçoise
- Sauté de légumes d'antan

LES DESSERTS

- Tarte aux myrtilles
- Ile flottante à la crème des alpages
- Mousse au fromage blanc à l'aneth et aux framboises
- Tarte feuilletée aux coings
- Salade de fruits frais

COLD STARTERS

- Smoked salmon
- Cucumber and feta cheese salad
- Crisp vegetable salad, grilled lemon dressing
- Rocket salad and thin-shredded country ham
- Slices of veal cooked in lemon with aubergine dip
- Beef carpaccio, mushrooms and Parmesan cheese

SOUP

- Creamy pumpkin soup

HOT DISHES

- Chicken supreme with almonds, coriander and ginger
- Veal tajine with small pumpkins and spices
- Roasted sea bream, white butter with watercress
- Poached back of salmon, virgin oil (cucumbers, red onions, tomatoes and fresh herbs)
- Green lentils with smoked bacon
- Baked potatoes "au gratin" with Abondance cheese
- Stewed vegetables
- Sautéed vegetables of yesteryear

DESSERTS

- Blueberry tart
- Floating island with thick mountain cream
- Fresh cream cheese with strawberries
- Quince puff pastry tart
- Fresh fruit salad

52 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

BUFFET BIO & AOC

BIO & AOC BUFFET



LES ENTREÉS

- Salade Tex-Mex
- Ananas aux crevettes épicées
- Tartare de saumon frais à la papaye et au gingembre
- Rillettes de crabe et fenouil au curry
- Taboulé libanais
- Pastilla au poulet et aux amandes

LES POTAGES

- Soupe de poulet et citronnelle
- Gaspacho andalou

LES PLATS CHAUDS

- Contre-filet de boeuf aux pousses de bambou, nouilles et coriandre fraîche sautées au wok
- Travers de porc laqué aux épices cajun
- Tajine de poulet aux citrons confits
- Sauté de grosses crevettes aux arachides grillées et parfumées au gingembre frais
- Tournedos de lotte à la tahitienne
- Dos de cabillaud au curry vert
- Riz cantonais
- Gratin de patates douces
- Sauté de légumes à la chinoise, parfumés à la coriandre avec une sauce au soja

LES DESSERTS

- Blanc-manger coco en verrine
- Tarte citron meringuée
- Tiramisu mangue-passion
- Mousse au chocolat noir intense
- Macaron chocolat et caramel

STARTERS

- Tex-Mex salad
- Pineapple with spicy prawns
- Fresh salmon tartare with papaya and ginger
- Rillettes of crab and fennel with curry
- Lebanese tabbouleh
- Chicken and almonds pastilla

SOUPS

- Chicken and citronnella soup
- Andalusian gazpacho

HOT DISHES

- Beef sirloin with bamboo shoots, wok-sautéed noodles with fresh coriander
- Spare ribs glazed with cajun spices
- Tagine of chicken with preserved lemon
- Sautéed king prawns with grilled peanuts, flavoured with fresh ginger
- Tahiti-style anglerfish tournedos
- Back of cod with green curry
- Cantonese rice
- Oven-grilled sweet potatoes
- Chinese-style sautéed vegetables flavoured with coriander and soy sauce

DESSERTS

- Blancmange with coconut
- Lemon tart topped with meringue
- Mango-passionfruit tiramisu
- Dark chocolate mousse
- Chocolate and caramel macaroon

52 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

BUFFET DU MONDE

BUFFET FROM AROUND THE WORLD



LES ENTREÉS

- Carpaccio de Saint-Jacques mariné à la citronnelle et roquette
- Rouleau de saumon fumé en habit vert, purée d'avocat et crevettes
- Terrine de foie gras aux morilles et sa corbeille de toasts
- Maki de dorade aux légumes
- Copeaux de viande séchée et tomme en cube
- Verrine de crabe et de patates douces aux agrumes
- Magret fumé, rémoulade de céleri au wasabi

LES PLATS CHAUDS

- Filet de dorade rôtie, sauce citronnelle
- Filet de féra, beurre blanc au safran
- Confit de boeuf forestier
- Ballottine de volaille aux asperges vertes
- Pomme farcie à l'ancienne
- Tian provençal
- Poêlée de légumes au beurre et fines herbes

LES DESSERTS

- Assortiment de macarons framboise, litchi, banane
- Religieuse cassis-chocolat
- Bûchette chocolat au lait et crémeux au thé
- Blanc-manger coco-mangue-passion
- Riz à l'orange
- Mirepoix de fruits frais
- Crème anglaise
- Coulis de fruits rouges

STARTERS

- Saint-Jacques scallops carpaccio marinated with citronella, rocket salad
- Roll of smoked salmon coated with seaweeds, avocado purée and shrimps / prawns
- Foie gras terrine with morel mushrooms with its toast basket
- Sea bream and vegetables maki
- Dried meat shavings, bowl of tomme cheese cubes
- Glass of crab, sweet potatoes with citrus fruit
- Smoked duck breast fillet, shredded celeriac in remoulade dressing, wasabi

HOT DISHES

- Fillet of roasted sea bream, citronella sauce
- Fillet of pollan, butter sauce with safran
- Preserved beef with mushrooms
- Ballottine of poultry with green asparagus
- Stuffed potato made in a traditional way
- Provençal vegetable flan
- Pan-sautéed vegetables, fresh herbs and butter

DESSERTS

- Selection of raspberry, litchi and banana macarons
- Blackcurrant and chocolate-flavoured religieuse pastry
- Milk chocolate log cake with creamy tea heart
- Coconut, mango and passion fruit blancmange
- Orange-flavoured rice pudding
- Medley of fresh fruits
- Light custard cream, red berry coulis

55 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

BUFFET IMPÉRIAL

IMPERIAL BUFFET





CONTACT

Service Commercial Sales Department sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com
Tel. +33 (0)4 50 09 34 23 - Fax +33 (0)4 50 09 34 26

*Prix nets par personne, TVA comprise - Offre susceptible de modifications en fonction de difficultés d'approvisionnement pouvant survenir.
Nets prices per person, VAT included - Offer likely to be modified according to problems with the supplying of products that may occur.*