

COCKTAILS & FINGER FOOD

COCKTAIL & FINGER FOOD OFFERS

- | | | |
|-----------------------|---|-------------------------|
| COCKTAILS À LA CARTE | • | "À LA CARTE" COCKTAILS |
| FINGER FOOD | • | FINGER FOOD |
| COCKTAIL MONT-VEYRIER | • | "MONT-VEYRIER" COCKTAIL |
| COCKTAIL PARMELAN | • | "PARMELAN" COCKTAIL |
| COCKTAIL TOURNETTE | • | "TOURNETTE" COCKTAIL |
| COCKTAIL MONT-BLANC | • | "MONT-BLANC" COCKTAIL |
| COCKTAIL SEMNOZ | • | "SEMNOZ" COCKTAIL |

**À
L'UNITÉ**

prix par mets
price per dish

	LES METS FROIDS	COLD DISHES
1.50 €	• Maki aux crevettes et concombres	• Shrimp and cucumber maki
1.50 €	• Volaille fumée en fine gelée à l'estragon	• Smoked chicken with a fine tarragon jelly
1.50 €	• Cornet de thon et légumes du soleil	• Tuna and Mediterranean vegetables cornet
2.50 €	• Rouleau de saumon fumé au fromage frais à l'aneth	• Roll of smoked salmon with fresh cheese and dill
2.50 €	• Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan	• Beef carpaccio with grated Parmesan cheese
2.50 €	• Tartare de tomates et Mozzarella au pistou	• Tomato and Mozzarella tartare with basil, garlic and olive oil
2.50 €	• Salade grecque à la feta	• Greek-style salad with feta cheese
2.50 €	• Mini club-sandwich aux crudités et filet de poulet mariné	• Mini club-sandwich with raw vegetables and fillet of marinated chicken
2.50 €	• Galette de pain nordique, râpé de légumes, poisson fumé	• Nordic bread, grated vegetables and smoked fish
4.00 €	• Bavarois de foie gras aux épices	• Duck foie gras bavarois with spices
3.50 €	• Mousseline d'avocats aux crabes et poivrons	• Fine avocado mousse with crabs and sweet peppers
4.50 €	• Noix de Saint-Jacques en carpaccio avec une marinade à la citronnelle	• Thin slices of Saint-Jacques scallops marinated with citronella
5 €	• Médaillon de langouste sur lit de fruits exotiques au lait de coco	• Medallion of spiny lobster on a bed of exotic fruits with coconut milk
30 €	• Olives vertes ou noires (1kg)	• Green or black olives (1kg)
50 €	• Mélange Monte-Carlo : cacahuètes, pistaches, noix de cajou, pignons de pin, noisettes (500g)	• "Monte-Carlo" assortment: peanuts, pistachio nuts, cashew nuts, pine kernels, hazelnuts (500g)

COCKTAILS À LA CARTE

**À
L'UNITÉ**

prix par mets
price per dish

	LES METS CHAUDS	HOT DISHES
2.00 €	• Parmentier de cabillaud gratiné	• Oven-grilled cod Parmentier
2.50 €	• Tartiflette	• Potatoes, bacon and Reblochon cheese "au gratin"
2.50 €	• Croquette d'escargot aux herbes	• Snail in a crispy pastry shell with fresh herbs
2.50 €	• Polenta aux cèpes gratinée au Parmesan	• Polenta with cepe mushrooms and Parmesan cheese
2.50 €	• Pissaladière de rouget	• Provençal tart with red mullet, onions, anchovy fillets and black olives
2.50 €	• Crevettes à la tempura, sauce aigre-douce	• 'A la tempura' shrimps fritters, sweet-and-sour sauce
2.50 €	• Croque-Monsieur au Beaufort	• Toasted ham sandwich sprinkled with Beaufort cheese
2.50 €	• Galette de chèvre sur une compotée de figues rôties	• Goat's milk cheese on stewed roast figs
2.50 €	• Tartine montagnarde à l'Abondance	• Slice of country loaf with Abondance cheese
2.50 €	• Brushetta au jambon de Savoie	• Bruschetta with Savoyan cured ham
3 €	• Crème d'asperges	• Cream of asparagus
3 €	• Assortiment de mini-nems	• Selection of Vietnamese small spring rolls
3 €	• Keftas de veau, sauce épicée	• Veal meatballs with a spicy sauce
4 €	• Noix de Saint-Jacques panée au sésame et concassé de tomates épicées	• Breaded Saint-Jacques scallops with sesame seeds and spicy chopped tomatoes
60 € 30 €	• Feuilletés salés : Beaufort, anchois et olives 1kg = 120 pièces 500g = 60 pièces	• Beaufort cheese, anchovy and olives salted puff pastries 1kg = 120 pieces 500g = 60 pieces

"À LA CARTE" COCKTAILS

**À
L'UNITÉ**
prix par mets
price per dish

	LES DOUCEURS	DESSERTS
2.50 €	• Mousse de fromage blanc, coulis de framboise en verrine	• Fresh cream cheese with raspberry coulis
3 €	• Brochette d'ananas aux fruits de la passion et cannelle	• Pineapple on skewer with passion fruit and cinnamon
3 €	• Macaron chocolat garni d'une ganache au caramel	• Chocolate macaroon garnished with a caramel ganache cream
3 €	• Mirepoix de fruits frais à la verveine	• Diced fresh fruits with verbena
2.50 €	• Riz au lait à l'orange	• Orange-flavoured rice pudding
3 €	• Sucette de macaron à la framboise	• Lolly with raspberry macaroon
2.50 €	• Mousse au chocolat noir intense	• Dark chocolate mousse
24 €	• Assiette de mignardises 16 pièces	• Assortment of "petits fours" 16 pieces

COCKTAILS À LA CARTE

"À LA CARTE" COCKTAILS



40 PIÈCES ASSORTIES

- Mousse fromagère chèvre & paprika
- Mousse fromagère ail & fines herbes
- Mousse de tomate séchée et ciboulette sur pain de mie de campagne
- Mousse de canard & épices sur pain de mie complet
- Mousse de saumon, tomate, saumon & concombre sur pain de mie
- Bouchée de poulet tandoori et noix
- Bouchée de légumes du soleil, poulet au curry et sésame sur pain de mie complet

56 PIÈCES ASSORTIES

- Mini-navettes tomate, olives et chorizo
- Chutney mangue-abricot avec foie gras sur pain de seigle
- Tomates et involtini (petits roulés fourrés) sur pain de mie
- Crème de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix
- Crème d'avocats et crevettes sur pain de mie à la tomate
- Tzatziki et saumon fumé sur blinis
- Fromage de brebis et petits pois à la menthe sur pain de mie aux épinards
- Mousse ricotta, poivron et coppa sur mini-polenta

32 €

40 pièces

45 €

56 pièces

hors boissons
(drinks not included)

ASSORTMENT OF 40 PIECES

- Goat's cheese mousse with paprika
- Garlic and fines herb mousse
- Dry tomato mousse with chive on toast
- Duck mousse with spices on wholemeal toast
- Salmon mousse, tomato, salmon and cucumber on toast
- Tandoori chicken mousse with walnut
- Mediterranean vegetables, curry chicken with sesame seeds on wholemeal toast

ASSORTMENT OF 56 PIECES

- Tomato on mini boat-shaped bun with olives and chorizo
- Mango-apricot chutney with foie gras on rye bread
- Tomatoes and small filled rolls on white sandwich loaf
- Beaufort cheese cream and grilled vegetables on walnut toast
- Avocado cream and prawns on tomato flavoured toast
- Tzatziki and smoked salmon on blinis
- Ewe's milk cheese and petits-pois with mint on spinach flavoured white sandwich loaf
- Ricotta cheese and sweet pepper mousse with coppa on a mini-polenta pancake

CANAPÉS

CANAPÉS



"TRADITION"**METS FROIDS**

- Mini club-sandwich classique
- Tartine de jambon de Savoie et pointes d'asperges
- Navette au fromage d'Abondance
- Brochettes de légumes aux graines de sésame
- Pain nordique au poisson fumé et crème aigre-douce
- Tartelette de tartare de saumon frais et légumes aux herbes

DESSERTS

- Tartelette citron meringuée à l'italienne
- Panacotta réglisse
- Biscuit aux amandes

"CONVIVALITÉ"**METS FROIDS**

- Mini club-sandwich original (saumon fumé et feta)
- Terrine de canard et gésiers de volaille confits, confiture d'oignons sur pain de campagne
- Bannette au fromage de tomme
- Brochettes de tomates cerises et Mozzarella
- Tartelette de rillettes de thon
- Viande de bœuf séchée et Comté

DESSERTS

- Tartelette aux fruits rouges
- Macaron au café
- Truffles au chocolat

"GOURMET"**METS FROIDS**

- Maki aux crevettes, sauce gingembre
- Galette de riz, canard et légumes
- Poulet à la marocaine sur chutney de mangue et pain pita
- Aumônière de saumon fumé au fromage et fines herbes sur pain aux noix
- Mousse de foie gras sur pain d'épice
- Croustillant de chèvre aux fines herbes

DESSERTS

- Tartelette pralinée
- Brochettes de fruits frais
- Macaron pistache

"TRADITION"**COLD DISHES**

- Classic mini club-sandwich
- Savoyan cured ham and asparagus tips on a slice of country loaf bread
- Local Abondance cheese on a boat-shaped bun
- Vegetables and sesame seeds on skewers
- Smoked fish with sour cream on Nordic bread
- Tartlet of fresh salmon and vegetable tartare with aromatic herbs

DESSERTS

- Lemon tartlet topped with Italian meringue
- Panacotta liquorice
- Almond biscuit

"CONVIVALITY"**COLD DISHES**

- Original mini club-sandwich (smoked salmon and feta cheese)
- Duck and preserved chicken gizzards terrine, stewed onions on country loaf bread
- Tomme cheese on toast
- Cherry tomato and Mozzarella on skewers
- Tuna rillettes tartlet
- Dried beef and Comté cheese

DESSERTS

- Red fruit tartlet
- Coffee flavoured macaroon
- Chocolate truffles

"GOURMET"**COLD DISHES**

- Prawns with ginger sauce "makis"
- Rice, duck and vegetable pancake
- Moroccan-style chicken on mango chutney, with pitta bread
- Smoked salmon with cheese and fine herbs in beggar's purse, walnut bread
- Foie gras mousse on gingerbread
- Crusty brick with goat's cheese and aromatic herbs

DESSERTS

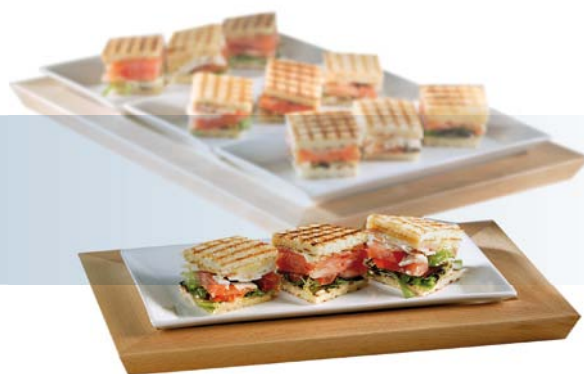
- Praline-flavoured tartlet
- Fresh fruits on skewers
- Pistachio macaroon

34 €

1 formule au choix*

par personne
(hors boissons)

1 offer to choose*

per person
(drinks not included)**FINGER FOOD****FINGER FOOD**

LES METS FROIDS

- Maki aux crevettes et concombres
- Volaille fumée en fine gelée à l'estragon
- Cornet de thon et légumes du soleil
- Rouleau de saumon fumé au fromage frais à l'aneth

LES METS CHAUDS

- Parmentier de cabillaud gratiné
- Tartiflette
- Croquette d'escargot aux herbes

LES DOUCEURS

- Riz au lait à l'orange
- Mousse au chocolat noir intense

COLD DISHES

- Shrimps and cucumbers "Maki"
- Smoked chicken with a fine tarragon jelly
- Tuna and Mediterranean vegetables cornet
- Roll of smoked salmon with fresh cheese and dill

HOT DISHES

- Oven-grilled cod Parmentier
- Potatoes, bacon and Reblochon cheese "au gratin"
- Snail in a crispy pastry shell with fresh herbs

DESSERTS

- Orange-flavoured rice pudding
- Dark chocolate mousse

18 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

COCKTAIL MONT-VEYRIER

"MONT-VEYRIER" COCKTAIL



LES METS FROIDS

- Salade grecque à la feta
- Tartare de tomates et Mozzarella au pistou
- Carpaccio de bœuf et copeaux de Parmesan
- Rouleau de saumon fumé au fromage frais à l'aneth

LES METS CHAUDS

- Croque-monsieur au Beaufort
- Pissaladière de rouget
- Crevette à la tempura, sauce aigre douce
- Polenta aux cèpes, gratinée au Parmesan

LES DOUCEURS

- Riz au lait à l'orange
- Mousse au chocolat noir intense
- Mousse de fromage blanc et coulis de framboises en verrine
- Brochette d'ananas aux fruits de la passion et cannelle

COLD DISHES

- Greek-style salad with feta cheese
- Tomato and Mozzarella tartare with basil, garlic and olive oil
- Beef carpaccio with grated Parmesan cheese
- Roll of smoked salmon with fresh cheese and dill

HOT DISHES

- Toasted ham sandwich sprinkled with Beaufort cheese
- Provençal tart with red mullet, onions, anchovy fillets and black olives
- "A la tempura" shrimp fritters with a sweet-and-sour sauce
- Polenta with cepe mushrooms and Parmesan cheese

DESSERTS

- Orange-flavoured rice pudding
- Dark chocolate mousse
- Fresh cream cheese with raspberry coulis
- Pineapple on a skewer with passion fruit and cinnamon

30 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

COCKTAIL PARMELAN

"PARMELAN" COCKTAIL



LES METS FROIDS

- Salade grecque à la feta
- Bavarois de foie gras aux épices
- Galette de pain nordique, râpé de légumes et poisson fumé
- Mini club-sandwich aux crudités et filet de poulet mariné

LES METS CHAUDS

- Crème d'asperges
- Tartine montagnarde à l'Abondance
- Bruschetta au jambon de Savoie
- Galette de chèvre sur une compotée de figes rôties
- Assortiment de mini-nems

LES DOUCEURS

- Brochette d'ananas aux fruits de la passion et cannelle
- Macaron chocolat garni d'une ganache au caramel
- Sucette de macaron à la framboise
- Mirepoix de fruits frais à la verveine

COLD DISHES

- Greek-style salad with feta cheese
- Duck foie gras bavarois with spices
- Nordic bread with grated vegetables and smoked fish
- Mini club-sandwich with raw vegetables and fillet of marinated chicken

HOT DISHES

- Cream of asparagus
- Slice of country loaf with Abondance cheese
- Bruschetta with Savoyan cured ham
- Goat's milk cheese on stewed roast figs
- Selection of Vietnamese small spring rolls

DESSERTS

- Pineapple on a skewer with passion fruit and cinnamon
- Chocolate macaroon garnished with a caramel ganache cream
- Lolly with raspberry macaroon
- Diced fresh fruits with vervena

36 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

COCKTAIL TOURNETTE

"TOURNETTE" COCKTAIL



LES METS FROIDS

- Bavaois de foie gras aux épices
- Mousseline d'avocats aux crabes et poivrons
- Noix de Saint-Jacques en carpaccio avec une marinade à la citronnelle
- Médaillon de langouste sur un lit de fruits exotiques au lait de coco
- Carpaccio de bœuf et copeaux de Parmesan

LES METS CHAUDS

- Bruschetta au jambon de Savoie
- Crème d'asperges
- Assortiment de mini-nems
- Kefitas de veau avec une sauce épicée
- Noix de Saint-Jacques panée au sésame et concassé de tomates épicées

LES DOUCEURS

- Brochette d'ananas aux fruits de la passion et cannelle
- Macaron chocolat garni d'une ganache au caramel
- Mirepoix de fruits frais à la verveine
- Mousse au chocolat noir intense
- Mousse de fromage blanc et coulis de framboise en verrine

COLD DISHES

- Duck foie gras bavarois with spices
- Fine avocado mousse with crabs and sweet peppers
- Thin slices of Saint-Jacques scallops marinated with citronella
- Medallion of spiny lobster on a bed of exotic fruits with coco milk
- Beef carpaccio with grated Parmesan cheese

HOT DISHES

- Bruschetta with Savoyan cured ham
- Cream of asparagus
- Selection of Vietnamese small spring rolls
- Veal meatballs with a spicy sauce
- Breaded Saint-Jacques scallops with sesame seeds and spicy chopped tomatoes

DESSERTS

- Pineapple on skewer with passion fruit and cinnamon
- Chocolate macaroon garnished with a caramel ganache cream
- Diced fresh fruits with verbena
- Dark chocolate mousse
- Fresh cream cheese with raspberry coulis

49 €

par personne
(hors boissons)

per person
(drinks not included)

COCKTAIL MONT-BLANC

"MONT-BLANC" COCKTAIL



LES METS FROIDS

- Maki aux crevettes et concombres
- Volaille fumée en fine gelée à l'estragon
- Cornet de thon et légumes du soleil
- Rouleau de saumon fumé au fromage frais à l'aneth

LES METS CHAUDS

- Parmentier de cabillaud gratiné
- Tartiflette
- Croquette d'escargot aux herbes
- Croque-Monsieur au Beaufort
- Pissaladière de rouget

LES DOUCEURS

- Riz au lait à l'orange
- Mousse de chocolat noir intense
- Mousse de fromage blanc et coulis de framboise en verrine

COLD DISHES

- Shrimps and cucumbers "Maki"
- Smoked chicken with a fine tarragon jelly
- Tuna and Mediterranean vegetables cornet
- Roll of smoked salmon with fresh cheese and dill

HOT DISHES

- Oven-grilled cod Parmentier
- Potatoes, bacon and Reblochon cheese "au gratin"
- Snail in a crispy pastry shell with fresh herbs
- Toasted ham sandwich sprinkled with Beaufort cheese
- Provençal tart with red mullet, onions, anchovy fillets and black olives

DESSERTS

- Orange-flavoured rice pudding
- Dark chocolate mousse
- Fresh cream cheese with raspberry coulis

**INCLUS
DANS LE
FORFAIT
SOIRÉE***

Included in
the evening
meeting
package*

*Voir détail dans la brochure "Côté Business" (page 5).

*See detailed information in the document called "About Business" (page 5).

COCKTAIL SEMNOZ

"SEMNOZ" COCKTAIL





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.*