



IMPÉRIAL GAROUBE

VOTRE EVENEMENT A L'HOTEL IMPERIAL GAROUBE



COCKTAILS, MENUS ET FORFAITS BOISSONS

2022



Hôtel Impérial Garoupe – 770 chemin de la Garoupe – 06600 Le Cap d'Antibes
+33(0)4 92 93 31 61 cap@imperial-garoupe.com www.imperial-garoupe.com

Informations & Capacités

Connu comme le Cap le plus célèbre de la Côte d'Azur, l'Hôtel Impérial Garoupe se niche dans l'anse de la Garoupe avec ses plages de sable fin et cette vue spectaculaire sur la Baie des Anges

∞ **Hôtel Impérial Garoupe*****, Relais & Châteaux**

35 chambres et suites sur 2 niveaux dans un parc de 1,2 hectare, avec une piscine d'eau douce, plage privée et garage gratuit pour 60 véhicules

∞ **Situation**







25 minutes de l'aéroport Nice Côte d'Azur
15 minutes de Cannes
5 minutes d'Antibes Juan-les-Pins

∞ **Restaurants**

Le Pavillon : Le restaurant gastronomique situé au cœur de notre parc
Le Chef, Pier-Franco Ferrara, y fait partager sa riche expérience des saveurs et sa passion du terroir. Une cuisine méditerranéenne qui épouse l'humeur du marché au fil des saisons.

∞ **Espace séminaire**

Salle de conférence éclairée par la lumière du jour, située dans le jardin à l'entrée de l'hôtel. Wi-fi, matériel audio-visuel performant.

CAPACITÉ D'ACCUEIL							EQUIPEMENTS	
CAPACITÉ DE NOTRE SALLE DE RÉUNION							LES ÉQUIPEMENTS À VOTRE SERVICE	
CAPACITÉS D'ACCUEIL	SURFACE(M²)	THEATRE	U	BANQUET	COCKTAIL	ECOLE	Wi-fi	Paperboard
	55	40	26	40	50	35		
								
								

∞ **Capacités**

Restaurant Le Pavillon : 40 personnes assises/60 personnes cocktail

Terrasse Restaurant : 80 personnes

Terrasse Piscine : 150 personnes assises / 250 personnes cocktail

A noter qu'en cas de mauvais temps, l'installation d'une tente sera nécessaire pour les repas en extérieur (devis sur demande)



Apéritifs et Cocktails

- ∞ **Cocktail open bar sans champagne 1h** **18€/personne**
Whisky, Gin, Vodka, Martini, Campari, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Servi avec olives et mélange salé
- ∞ **Cocktail open bar avec champagne 1h** **28€/personne**
Champagne
Whisky, Gin, Vodka, Martini, Campari, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Servi avec olives et mélange salé
- ∞ **Cocktail canapés open bar sans champagne 1h** **30€/personne**
Whisky, Gin, Vodka, Martini, Campari, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Servi avec un choix de 5 canapés par personne
- ∞ **Cocktail canapés open bar avec champagne 1h** **40€/personne**
Champagne
Whisky, Gin, Vodka, Martini, Campari, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Servi avec un choix de 5 canapés par personne

Forfait boissons

- ∞ **Forfait boissons** **40€/personne**
Vin rouge, rosé et blanc
1 bouteille pour 2 personnes
(Sélection de notre sommelier en accord avec votre menu)
Eaux minérales
Café, thé ou infusion



Nos menus pour le déjeuner

DEJEUNER PRINTEMPS

AMUSE BOUCHE

∞

LA BURRATA DES POUILLES

Cannelloni de tomate collection, fumé aux herbes, croquant de jeunes légumes, vinaigrette péquillos, pignons de pin

Ou

LA FLEUR DE COURGETTE DE CHEZ AUDA

Farce fine de poissons de roche, essence de crustacés, basilic pourpre, croustillant

Ou

L'ESPADON DE L'OCEAN PACIFIQUE

Mariné au vinaigre de soja, coriandre et gingembre confit, julienne de légumes, syphon kalamansi

∞

LE LOUP DE MEDITERANNEE

Risotto aux pointes d'asperges vertes, cébette de l'arrière-pays, émulsion safranée

Ou

L'AGNEAU DE SISTERON

Autour du petit pois « Douce Provence », guanciale, cœur de sucrine, jus court

∞

LES PREMIERES FRAISES DE L'ARRIERE PAYS

Entremet, vanille de Madagascar, glacé menthe

Ou

LE CHOCOLAT D'AMERIQUE DU SUD

Macaron à la noisette, crémeux caramel, glacé chocolat amer

Ou

LE PARIS-GAROUPE

La noisette du Piémont, sorbet fruit de la passion



DEJEUNER ETE

AMUSE BOUCHE

∞

LE CALAMAR DE NOS COTES

Juste cuit, tomate collection et poivron doux, sorbet basilic

Ou

LE RIZ CARNAROLI

Risotto aux girolles, petits légumes du pays, émulsion jambon

San Daniele

Ou

LE SAUMON SAUVAGE BIO

Tartare de concombre, gaspacho glacé

∞

LE VEAU DU PIEMONT

Artichaut de Provence en Barigoule, pomme fondante,

condiment noisette, jus court

Ou

LA SEBASTE DE LA MER DU NORD

Péquillos farcis en fine ratatouille, émulsion de Bouille,

croustillant parmesan

Ou

LA DAURADE ROYALE DE BRETAGNE

Poireau crayon fondant, marinière de coquillages, beurre blanc

aux agrumes

∞

LA PECHE DU ROUSSILON

Rôtie au romarin, autour du fruit, glacé lait d'amande

Ou

LES FRUITS ROUGES

Pavlova, vanille de Madagascar, sorbet fraise de Carros

Ou

LA CERISE DE PROVENCE

Sablé chocolat croquant, financier pistache,

compotée et sorbet griotte



DEJEUNER AUTOMNE

AMUSE BOUCHE

∞

L'ŒUF BIO DE LA FERME

Crémeuse de courge, croustillant de seigle, copeaux de San Daniele,
nuage de Parmesan

Ou

LA LOTTE DU LAC LEMAN

Terrine en fraîcheur, confit de cèleri à la noisette, vinaigrette acidulée

∞

LE MERLU DE NOS COTES

Purée de cèleri à la vanille, coing poêlé, éclat de châtaigne,
sauce bordelaise

Ou

LA PINTADE BLEUTÉE BIO

Fricassée de vieux légumes, figue de barbarie rôtie au
vieux Banyuls, réduction de poivre du Népal

∞

LA MIRABELLE DE LORRAINE

Tarte fine au miel de lavande, glacé vanille spéculos

Ou

LE TIRAMISU REVISITE



Nos menus pour le dîner (hors mariages)

DINER PRINTEMPS

AMUSE BOUCHE

∞

LES HUITRES TARBOURIECH « ETANG DE THAU »

En trois recettes...

Ou

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST FUME MAISON

Artichaut poivrade barigoule au vinaigre de Xérès, fruits des mendiants, croustillant de vitelotte

Ou

LA GAMBAS CAMERONE

Sauce aux 12 épices, gel mangue basilic, petit potager

∞

LE SAINT PIERRE DE L'OCEAN ATLANTIQUE

Asperge verte de Roques-Hautes, sabayon aux agrumes, Mimosa de tomate séchée

Ou

LE PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS

Fricassée de jeunes légumes aux Morilles, Sauce marchand de vin

Ou

COTE DE VEAU DU PIEMONTE

Pomme mitraille, syphon à la truffe d'été, les premiers petits pois

∞

LA FRAMBOISE « BELLE DE FONTENAY »

Crèmeux passion, croustillant de Macaron, Sorbet litchi

Ou

LE CITRON DE MENTON

La tarte revisitée, meringue fondante et croustillante

Ou

LE CHOCOLAT MANDJARI

Délice aux trois chocolats, fondants et glacés



DINER ETE

AMUSE BOUCHE

∞

LES COUTEAUX ET PALOURDES XXL DE BRETAGNE

Girolle et fève du Pays, marjolaine, émulsion carapace

Ou

LA GAMBERO ROSSO

La fleur en ratatouille, mini légumes à l'huile de mandarine

Ou

LA TOMATE ANANAS

En carpaccio, marinée au vinaigre de vieux banyuls, mini concombre, stracciatella

∞

LE PIGEON DE VENDEE LABEL ROUGE

En « deux cuissons », fruits de mendiant, purée de maïs à la truffe d'été, douceur cerise

Ou

LE BAR DE LIGNE DE PETIT BATEAU

Jeunes pousses d'épinard juste saisies, agrumes de Menton, caprons, émulsion coquillages

Ou

SUPREME DE VOLAILLE DE BRESSE

Petits légumes mijotés en cocotte à la fleur de thym, champignons des prés

∞

LA POMME PINK LADY DU VAL DE LOIRE

Rôtie à la cannelle, crumble aux amandes, compotée et glacé granny

Ou

LES AGRUMES DE MENTON

Sablé croustillant, thé vert, segments oranges, sorbet thé citron

Ou

LE NOUGAT GLACE

Miel de lavande, fruit caramélisé, crème glacée au turrón



DINER AUTOMNE

AMUSE BOUCHE

∞

LE KING CRABE D'ALASKA

Fumé au bois de hêtre, salade de mâche, noisettes du Piémont,
vinaigrette crustacée

Ou

LES CEPES DE L'ARRIERE PAYS

Œuf mollet fermier, émulsion à l'ail doux, dés de foie gras poêlé,
copeaux de jabugo

∞

FILET DE CANNETTE DE CHALLANS

Rôtie au miel de poivre de Timut, polenta crémeuse à la truffe,
poire William pochée, jus court

Ou

LA SOLE DES CÔTES BRETONNES

Poêlée au beurre demi-sel, panais en déclinaison, coulis de persil
plat, croustillant yuzu

∞

PRES-DESSERT

∞

L'ANANAS DE L'ILE MAURICE

Victoria poêlé en émulsion, savarin au rhum, sauce passion
au poivre de Madagascar

Ou

LE MILLE FEUILLE

Aux éclats de noisettes, glacé praliné



Notre brunch – 85€

(servi à partir de 20 personnes)

Le sucré

Les viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
Pancakes, gaufres et sélections de nos confitures
Assortiments de pains (focaccia, pain sarde, gressins, pain sans gluten)
Muffins aux fruits et au chocolat
Brioche tressée au sucre
Cakes

Les boissons chaudes et jus de fruits

Café et Thé
Chocolat
Jus d'orange frais pressé
Jus de pamplemousse frais

Le froid

Assortiment de salades :

à composer selon vos envies (avocat, radis, fenouil, parmesan, salade iceberg, sucrine, pâtes, poule, poulet fumé, chorizo, légumes, ... avec choix de sauces et condiments)

Anti Pasti :

- ∞ Légumes grillés et chiffonnade de bresaola
- ∞ Piqués de crevettes-mozzarella-kiwi
- ∞ Salade de poulpes à l'italienne
- ∞ Salade de haricots verts, foie gras et amandes grillées
- ∞ Pissaladière
- ∞ Bagels saumon fumé, concombre et fromage frais

Tartares faits minute à votre choix :

- ∞ Bœuf classique
- ∞ Saumon aux agrumes et fruits de la passion

Le chaud

Les œufs brouillés
Saucisses de volailles rôties au thym frais
Bacon grillé

Pièces de bœuf braisées aux olives
Mini brochettes d'agneau au poivre de Jamaïque
Filet de loup sauce citronnelle
Risotto aux calamars
Jardinière de légumes de saison
Spaghetti à la carbonara au lard basque

Les desserts

Gourmandises d'antan revisitées en verrines : tarte tatin, bonbons acidulés, madeleines
Tartelettes aux fruits de saison
Tiramisù
Assortiment de biscuits
Gâteau aux 3 chocolats
Yaourts maison
Salade de fruits
Fruits pochés
Fruits frais (kiwi, ananas, fraise, pastèque, melon)
Fruits secs



Notre formule buffet – 100€

(servi à partir de 20 personnes)

Assortiment d'entrées froides

Saumon fumé (tranché au moment) avec condiments, raifort en crème, blinis, citron confit
Cocktail gelée de pamplemousse aux crevettes
Texture de courgettes chorizo et noisettes torréfiées
Mousseline de patate douce, avocat et crabe
Parfait de légumes racines, au fondant de poissons fins
Compression de saumon fumé
Opéra de charcuterie au beurre de moutarde
Piqué de figues au miel, jambon de parme et chèvre frais
Involtinis de rillettes de poisson aux courgettes

∞

Les plats chauds

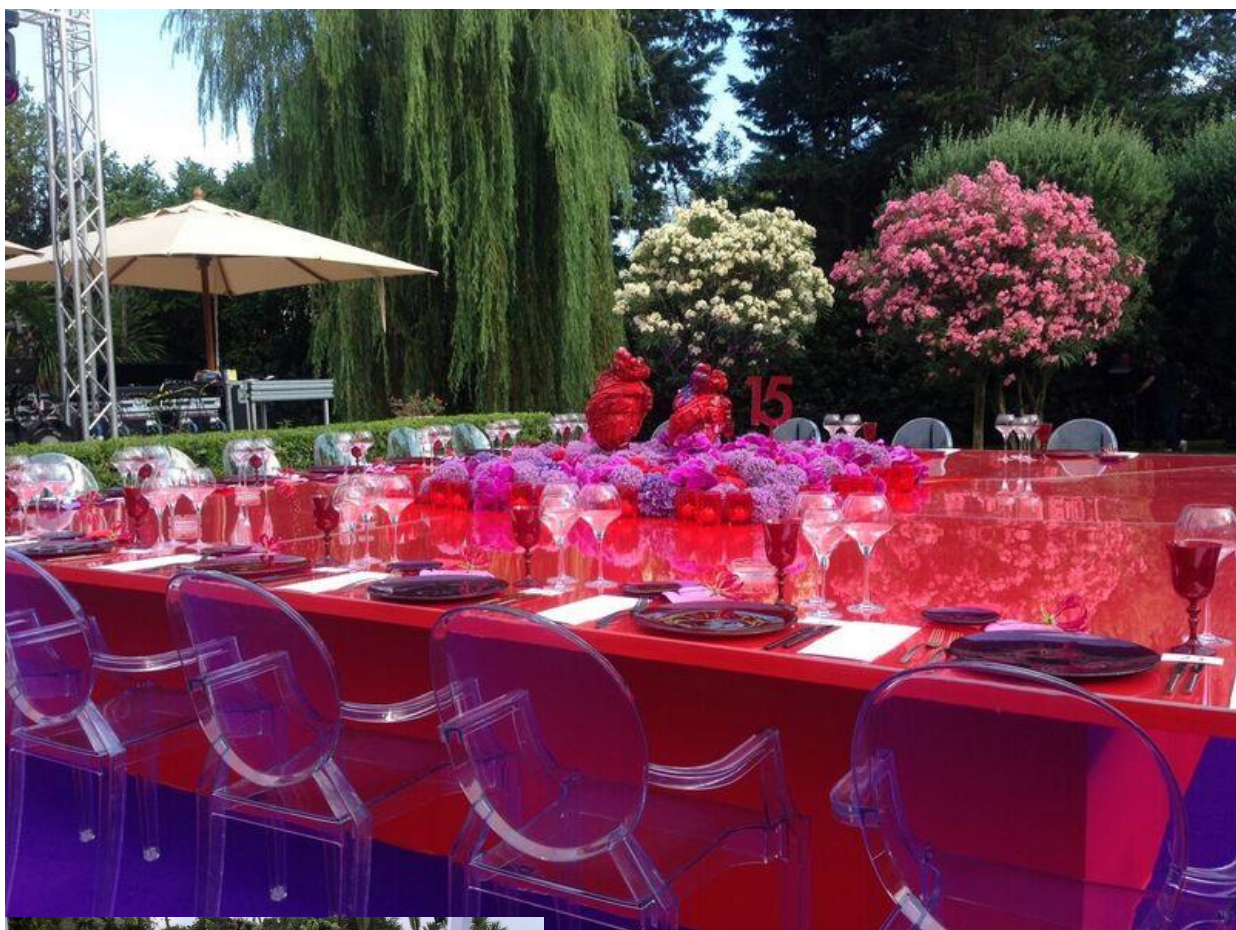
Foie gras poêlé et mijoté de lentilles, Soupe de courge ou d'artichaut
Filet de loup sauce citronnelle
Suprême de volaille fermière, sauce Albufera
Gambas à la plancha, flambées, sauce vierge
Agneau de 7h laqué au miel et mendiants
Accompagnements de saison : Caponata d'aubergines au citron de menton, jardinière de légumes, purée à la truffe, risotto de courges et broccoletti)

∞

Les desserts

Gourmandises d'antan revisitées en verrines : tarte tatin, bonbons acidulés, madeleines
Tartelettes aux fruits de saison
Tiramisù
Assortiment de biscuits
Gâteau aux 3 chocolats
Yaourts maison
Salades de fruits
Fruits pochés
Fruits frais (kiwi, ananas, fraise, pastèque, melon)
Fruits secs
Glaces et sorbet





Hôtel Imperial Garoupe – 770 chemin de la Garoupe – 06600 Le Cap d'Antibes
+33(0)4 92 93 31 61 - +33(0)4 92 93 31 62 www.imperial-garoupe.com