



IMPÉRIAL GAROUBE

## VOTRE MARIAGE 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](mailto:cap@imperial-garoupe.com) [www.imperial-garoupe.com](http://www.imperial-garoupe.com)

## 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 dîner - 150 €

### MARIAGE PRINTEMPS

#### AMUSE BOUCHE

∞

#### LA MORILLE DES SOUS-BOIS

Royale de foie gras, asperge et févrette, émulsion Noilly-Prat

∞

#### L'ARAIGNEE DE MEDITERANEE

En bouillon froid de carapace, copeaux de mini légumes et  
kumquat du jardin

Ou

#### LE FOIE GRAS DE CANARD DES TREILLES GOURMANDES

Poché au vin rouge épicé, les premières cerises juste cuites,  
amarena en chutney, tuile de pain

∞

#### PAUSE SORBET

Meloncello, sorbet melon et fruit

∞

#### MIGNON DE VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE

Fricassée de petits légumes, confit d'oignons des Cévennes,  
syphon de purée à la truffe

Ou

#### ST PIERRE PETIT BATEAU DE BRETAGNE

Cannelloni de moules et coques à l'encre de seiche, pousses  
d'épinard et condiments, citron confit, émulsion poissons de roche

∞

#### TRILOGIE DE FROMAGES

Mesclun de jeunes pousses

∞

#### LES FRUITS EXOTIQUES

Biscuit chocolaté, gelée de mangue passion, fruit frais et crémeux,  
sorbet ananas rôti

Ou

#### LE CHOCOLAT VALRHONA

Façon opéra, mousseux et craquant, glacé fleur d'oranger



# MARIAGE ETE

## AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

### LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Carpaccio, marmelade acidulée, tomate ananas confite, fleur de courgette en tempura, sorbet pêche huile d'olive

\*\*\*\*\*

### LA POULETTE BLACK C BIO

Ballotine de foie gras d'Angers, artichaut de l'arrière-pays, vinaigrette truffe, mesclun de jeunes pousses

Ou

### LA GIROLLE DES ARDENNES

Amandes fraîches, asperges sauvages, copeaux de Bellota, croustillant de seigle, émulsion des sous-bois

\*\*\*\*\*

### PAUSE SORBET

Crème de pêche de vigne, sorbet pêche et fruit frais

\*\*\*\*\*

### LE TURBOT DES COTES BRETONNES

Pomme bouchon safranée, carotte des sables, cébette violette, condiment méridional, émulsion au champagne

Ou

### L'AGNEAU IBERIQUE

Filet mignon en cocotte, tomate cerise farcie aux abricots secs, citron confit, caviar d'aubergine fumée, jus court péquillos

\*\*\*\*\*

### TRILOGIE DE FROMAGES

Mesclun de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

### LA FIGUE DE PROVENCE

Rôtie au miel de romarin, fruits rouges crumble, glacé vanille

Ou

### LA POMME GOLDEN

Arlette croustillante, pomme au calvados, sorbet pomme verte



## **MARIAGE AUTOMNE**

### **AMUSE BOUCHE**

\*\*\*\*\*

### **LA LANGOUSTINE ROYALE**

Petit chou vert en farce fine, citron confit et pignons, émulsion carapace

\*\*\*\*\*

### **LE ROUGET BARBET**

Comme une soupe de poisson, aioli doux, croustillant de pain, tuile de parmesan

Ou

### **LA CAILLE FERMIERE DU SUD-OUEST**

Poire et foie gras, sauce au miel poivré, chutney aux raisins noirs

\*\*\*\*\*

### **PAUSE SORBET**

Crème de mirabelle, sorbet mirabelle et fruits frais

\*\*\*\*\*

### **BAR DE LIGNE IKEJIME**

Cèpe bouchon, crème de courge, croustillant de topinambour et noisette sauce pain d'épices

Ou

### **FILET BLACK ANGUS BIO IRLANDAIS**

Rôti au beurre de truffe, syphon d'agria, oignons grelots confits, pomme mitraille, sauce Albufera

\*\*\*\*\*

### **TRILOGIE DE FROMAGES**

Mesclun de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

### **LE BABA BOUCHON**

Rhum et épices, chantilly vanillée, glacé ananas rôti

OU

### **LE CHOCOLAT DES CARAIBES**

Financier, ganache chocolat banane, caramel et son sorbet

*(Pour les mariages, le dessert sera remplacé par le gâteau des mariés ou la pièce montée traditionnelle)*



# 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

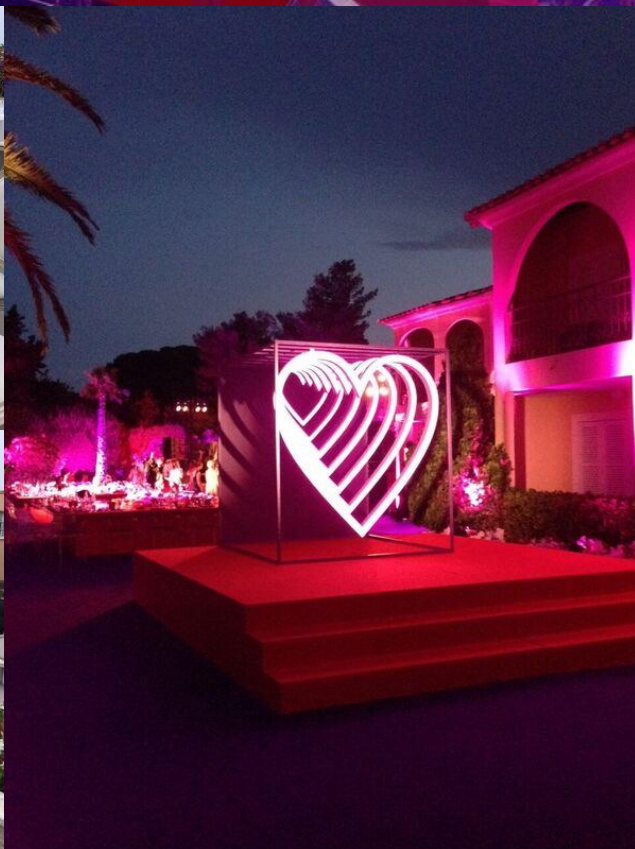
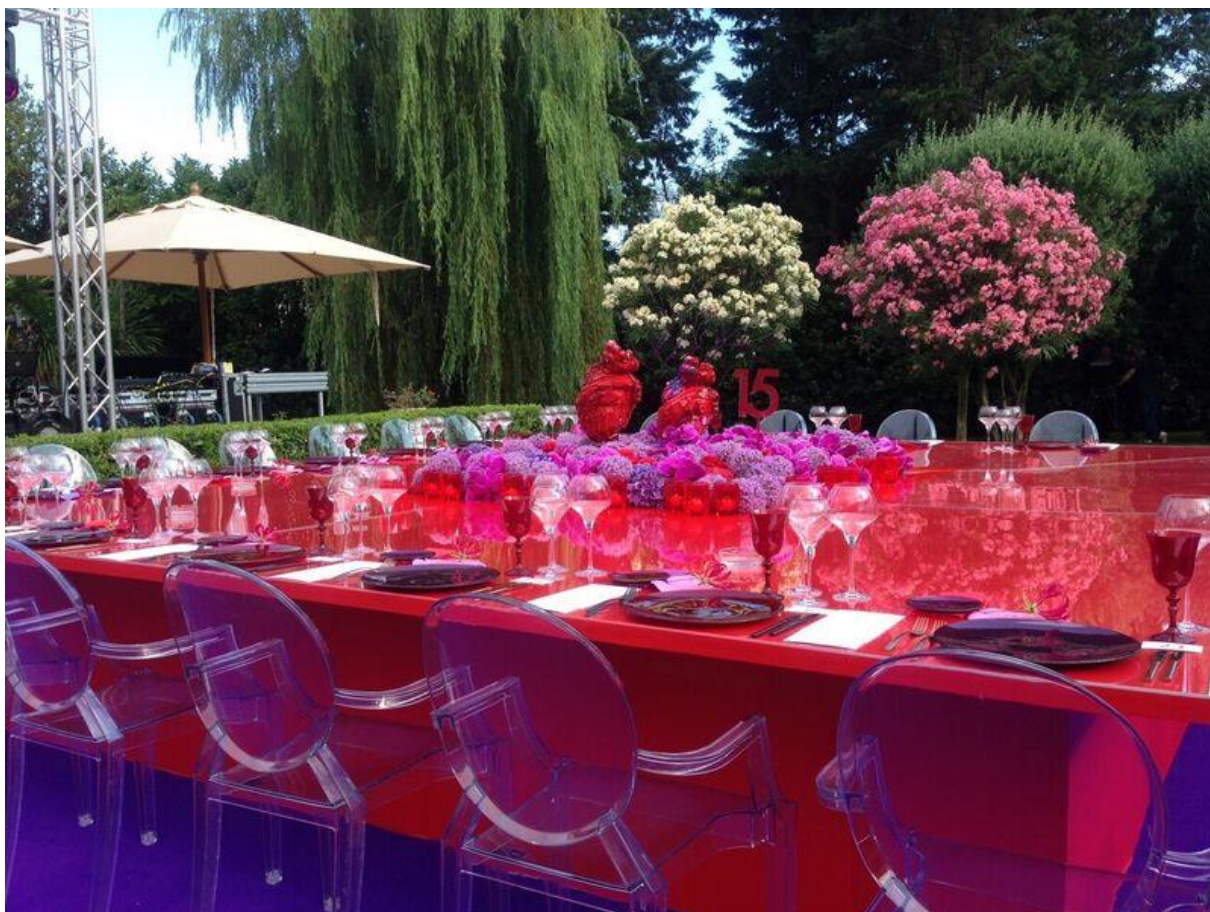
Pièces de bœuf braisées aux olives  
Mini brochettes d'agneau au poivre de Jamaïque  
Filet de loup sauce citronnelle  
Risotto aux calamars  
Jardinière de légumes de saison  
Spaghetti à la carbonara au lard basque

## 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







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](http://www.imperial-garoupe.com)