



IMPÉRIAL GAROUBE

VOTRE MARIAGE A L'HOTEL IMPERIAL GAROUBE



COCKTAILS, MENUS ET FORFAITS BOISSONS

2021



Hôtel Impérial 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

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 MEDITERANNEE

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

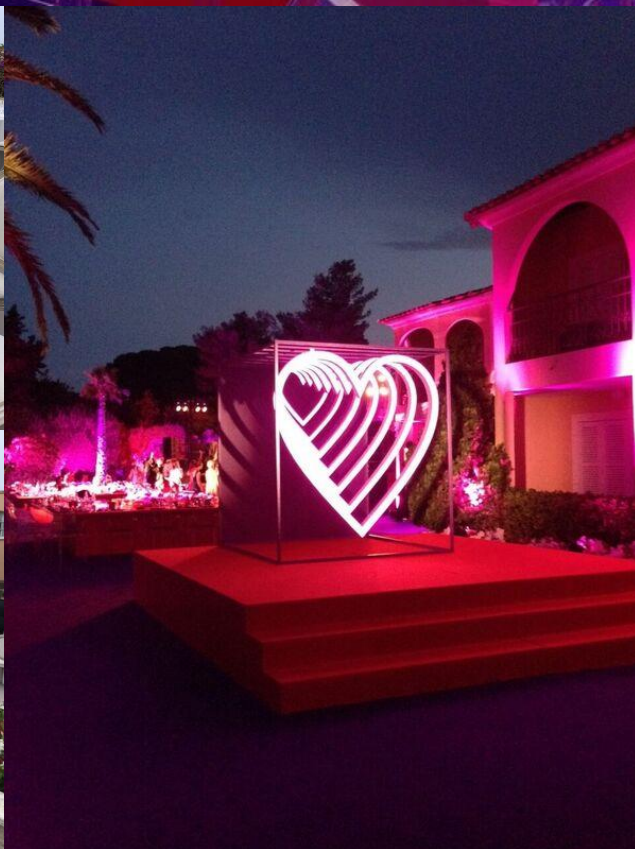
Les œufs brouillés
Saucisses de volailles rôties au thym frais
Bacon grillé

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