



MENU PLAZA

PRIX PAR PERSONNE

23.70 € HT
25.36 € TTC

SUPPLÉMENT FROMAGE

3.80 € HT
4.07 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

MENU N° 1

Crèmeux d'herbes fraîches
et tartare de saumon

Filet de daurade rôti à la peau,
polenta carbonara, émulsion de crème
aux saveurs parfumées

Fin sablé mangue et ananas,
parfum de miel et vanille

MENU N° 2

Compote de lapin aux oignons caramélisés,
biscuit de pain frit

Parmentier poséidon aux pépites de câpres
et mesclun

La simplissime tartelette citron meringuée

MENU N° 3

Spirale de saumon et julienne sur une note
de basilic, crème aigrelette à l'aneth

Cuisse de canard, légumes d'antan
en pot au feu, sauce tartare

Sensation caramel croustillant sous un
crèmeux de caramel au beurre salé

MENU N° 4

Gâteau fin de poisson au cœur
de fruits de mer, sauce pesto

Pavé de paleron cuit basse température,
pommes de terre écrasées, sauce stroganoff

Précieux miroir chocolat d'Equateur
et sa crème anglaise

MENU N° 5

Tube de volaille aux légumes de soleil sauce
Jean Yanne

Fruits de mer gratinés à la bisque
de homard, tombée de julienne de légumes

Mousse orange et ganache chocolat,
sur feuillantine de spéculos et ses éclats

MENU N° 6

Pressé de légumes, quenelle de tapenade
noire et son mesclun

Epaule d'agneau confite,
mojettes aux tomates

Bavarois mascarpone sur son crèmeux
passion, compotée de framboises

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



MENUS AFFAIRES

PRIX PAR PERSONNE

27.50 € HT
29.43 € TTC

SUPPLÉMENT FROMAGE

3.80 € HT
4.07 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION

FORFAIT VIN N° 3 :
7€00 HT PAR PERSONNE

MENU N° 1

Marbré de volaille aux pépites de foie gras

Filet de bar en portefeuille
et croûte d'herbes, julienne de légumes,
sauce vin blanc

Déli'cassis au pain d'épices et son coulis

MENU N° 2

Mikado de foie gras au pain d'épice,
cousin de jeunes pousses truffées
et mangues caramélisées

Pavé de maigre rôti à la peau,
dôme d'épinards à la crème,
émulsion de sauce pistou

Le carré magique,
inclusion de ganache chocolat
et griottes pochées

MENU N° 3

Fondant de canard
au cœur de compotée de pruneaux

Médaille de lotte
en surprise de Saint-Jacques
mouseline de petits pois, bisque de homard

Crumble cannelle
et son crémeux de speculos,
surmontée d'une compotée aux pommes

MENU N° 4

Duo de saumon cubique aux petits légumes,
trait d'aigre doux

Quasi de veau cuit à basse température,
gratin dauphinois,
émulsion crème de morilles

Finger framboise cranberries
sur son biscuit pistache

MENU N° 5

Tartare de crabe et tomate
sur crémeux d'herbes fraîches

Pavé de faux filet de bœuf,
poêlée de légumes en méli-mélo,
miroir de Chinon

Sablé croquant poire caramel
et confiture de lait

MENU N° 6

Mise en boîte de Saint-Jacques
sur rillettes de sardine
baguettine de tapenade

Suprême de pintadeau farci,
tatin de légumes du soleil,
jus brun acidulé de cidre et pommes

L'exotique mangue passion sur dacquoise
noisette sous un velours ivoire

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



MENU REGIONAL

PRIX PAR PERSONNE :

32.50 € HT
34.78 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

FORFAIT VIN N° 3 :
7.00 € HT PAR PERSONNE

Tube croustillant d'Escargot à la crème d'ail, espuma de persil plat

Marbré d'Anguille fumée du Marais et pépites de Foie Gras

La comotée de Lapin aux oignons, fines tartines dorées

Tournedos d'épaule d'agneau au farci Poitevin, jus d'herbe sec

La Chaudrée du Poitou et ses légumes oubliés
(Style *BOUILLABAISSE* - poisson d'eau douce : carpe, gardon, tanche...)

Pavé de Lapin Rex du Poitou aux noisettes torréfiées,
émulsion de moutarde à l'ancienne

Dégustation de Chèvre frais du Poitou nature, aux herbes et épicées

Le Compostelle « Poitou-Charentes », subtil crème vanille

Crumble de Pommes - Poires, caramel au beurre salé à la fleur de sel de
l'île de Ré

Poires pochées au sirop d'Angélique sur son socle de Broyé du Poitou

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



MENU PRIVILEGE

PRIX PAR PERSONNE

40.00 € HT
42.80 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION

FORFAIT VIN N° 4:
10,00 € HT PAR PERSONNE

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix de menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

MENU N° 1

Fine tarte chaude aux noix de Saint-Jacques

Magret de canard rôti,
Polenta façon madras, caramel de betterave

Sélection de 3 assortiments de fromages, petite salade

Tatin d'ananas-rhum, crumble coco et son glacé, coulis exotique

MENU N° 2

Fricassé de langoustines et champignons sauvages en cassolette, espuma de persil plat

Filet de bœuf à la plancha, jus corsé périgueux,
Pommes Anna et tomates confites

Petit chèvre frais du Poitou sur lit d'herbes fraîches

Opéra amandes et thé Matcha, crème anglaise au thé vert

MENU N° 3

Carta-fata de foie gras chaud, pommes et poires tapées aux saveurs d'Hippocrate

Suprême de Saint-Pierre à la crème d'oseille, fondue d'endives au paprika

Dégustation de chèvre aux épices et mesclun

Crèmeux au chocolat au lait sur croustillant d'amandes de Valence
et son cœur de framboise



6 PIÈCES/PERSONNE
(À CHOISIR PARMI TOUTES LES
PIÈCES)

PRIX PAR PERSONNE

23.70 € HT
25.36 € TTC

8 PIÈCES/PERSONNE
(À CHOISIR PARMI TOUTES LES
PIÈCES)

PRIX PAR PERSONNE

27.50 € HT
29.43 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 2 :
5.50 € HT par personne

SALÉS FROIDS

Foie gras cubique en duo de saveur pain d'épices et pistaches
« Empile-moi » de blinis et poisson fumé à la crème d'aneth
Pic de maki et tomates confites
Cappuccino de crabe en verrine, quintessence d'herbes fraîches

POISSONS ET CRUSTACÉS

Pressé de saumon mi-fumé, crémeux de basilic
Cannelé de Saint-Jacques aux petits légumes et guacamole
Tempura de langoustines et légumes du soleil (pièce chaude)
Carta-fata de lotte en bouillabaisse (pièce chaude)

VIANDES

Sucette de volaille à la graine de moutarde torréfiée
Yakitori d'aiguillette de canard laquée au miel
Parmentier de canard et céleri en petit pot (pièce chaude)
Palet de bœuf bourguignon en galette de pommes de terre (pièce chaude)

FROMAGE

Crème de chèvre à la fleur de sel
Superposition de brie aux noix
Bouchée de Saint-Nectaire au carvi en feuilletage (pièce chaude)
Le Mont d'Or en petite boîte et mouillette de pain (pièce chaude)

SUCRÉES

Sabayon de fruits de saison en caquelon
Baba au rhum revisité et sa pipette
Entremet du jour du pâtissier
Tatin de pomme fruit et son tube de caramel au beurre salé

Afin d'optimiser la réalisation de votre
Cocktail, le choix doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant la
date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



Hôtel Plaza
Futuroscope



COCKTAILS

**COCKTAIL PLAZA
20 PIÈCES/PERSONNE**

(À PARTIR DE 40
PERSONNES)

PRIX PAR PERSONNE

23.70 € HT
25.36 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 2 :
5.50 € HT par personne

PIECES SALEES

Les canapés (2/pers)

Canapés de saucisson sec
Canapés de jambon de pays

Les Pics (2/pers)

Assortiment de mini rillons et andouilles

Les Festifs aux 4 saveurs (2/pers)

Sandwichs au saumon fumé
Sandwichs à la mousse de canard
Sandwichs au tarama
Sandwichs au fromage aux noix

Les Petits verres (2/pers)

Agar de pommes et boudin noir
Fromage frais et tartare de légumes

LES COCOTTES (2/pers)

Mini cocotte de filet de rouget sur fondue de poireau
Mini cocotte d'émincé de volaille sauce forestière

PIECES SALEES CHAUDES (3/pers)

Assortiment de mini quiches
Boudins noirs et boudins blancs
Pruneaux et abricots lardés

ARDOISE DU MAÎTRE FROMAGER DU POITOU (2/pers)

Sélection de chèvres frais et aromates,
Farandole de pains spéciaux

PIECES SUCREES(5/pers)

Assortiment de Mini cannelés et mini macarons
Mini opéra en folie

Les Mignardises

Mini éclairs café, chocolat
Choux chantilly
Salambos vanille
Tartelette citron
Tartelette myrtilles

Afin d'optimiser la réalisation de votre Cocktail, le choix nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



**COCKTAIL SAVEURS
DU MONDE
20 PIÈCES/PERSONNE**

(À PARTIR DE 40
PERSONNES)

PRIX PAR PERSONNE

27.00 € HT
28.89 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un cocktail
compris dans un forfait)

3.30 € HT
3.53 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

Afin d'optimiser la réalisation de votre
Cocktail, le choix nous être communiqué
au plus tard 15 jours avant la date de
votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

PIECES SALEES

Assortiment de canapés (2/pers)

Coppa basilic sur moelleux de polenta
Aubergine au cumin, fromage de brebis sur pain de figues et noisettes
Poulet façon kébab, tomate cerise sur pain nordique
Foie gras et chutney mangue-abricot sur mini brioche
Poulet mariné tikka, ananas, coriandre sur pain noir
Rillettes aux deux saumons, roquette sur mini blinis Sarrazin
Saumon fumé tzatziki sur pain aux épinards
Crevette guacamole et coriandre sur pain à la tomate
Fromage de brebis, confiture de cerise noire et pain aux noix

Les Mini brochettes (2/pers)

Viande de grison, mozzarella et tomate confite
Crevette, ananas et granny smith
Saumon fumé, pomme et fromage de chèvre
Pastrami, tomate et fromage

Les Petits verres (2/pers)

Fromage frais et pesto, tartare de tomates
Tartare de céleri, rillettes de saumon

Les Sushis (2/pers)

Assortiment de makis et nigiris

LES COCOTTES (2/pers)

Mini cocotte de tajine de poisson
Mini cocotte d'émincé de volaille au miel et épices douces

PIECES SALEES CHAUDES (3/pers)

Assortiment de mini nems, accras, samoussas

ATELIER DU MAÎTRE FROMAGER DU POITOU (2/pers)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates,
Farandole de pains spéciaux

PIECES SUCREES(5/pers)

Assortiment de Mini cannelés et mini macarons
Mini opéra en folie

Les Mignardises

Mini éclairs café, chocolat
Choux chantilly
Salambos vanille
Tartelette citron
Tartelette myrtilles



COCKTAIL VICTORIA
25 PIÈCES/PERSONNE

(À PARTIR DE 40
PERSONNES)

PRIX PAR PERSONNE

31.00 € HT
33.17 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un cocktail
compris dans un forfait)

7.30 € HT
7.81 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

Afin d'optimiser la réalisation de votre
Cocktail, le choix nous être communiqué
au plus tard 15 jours avant la date de
votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

PIECES SALEES

Toasts Club-sandwich (2/pers)

Tzatziki sur pain nordique
Poivrons et tomates sur pain aux noix
Poulet tikka sur pain aux épinards
Avocat-tomates sur pain à la tomate

Piques (2/pers)

Billes de mozzarella en mini brochettes
Canard fumé, pain d'épices cranberries
Coppa et raisin blond
Brasaola aux noix et mangue
Pastrami à la noisette et papaye

Atelier plancha (3/pers)

Saumon entier fumé par nos soins au bois de hêtre
Accompagnement de tarama, crème citronnée, beurre et blinis

Atelier sur griffe (2/pers)

Jambon cru entier
Accompagnement de condiments, antipasti, pain campagne

ATELIER FOIE GRAS (2/pers)

Foie gras de canard maison
Assortiment de pains spéciaux

ATELIER CHAUD (3/pers)

En chafing dish
Mini cassolette d'émincé de bœuf au paprika
Mini cassolette de rouget sur fondue de poireaux

Paniers vapeur (2/pers)

Boudins noirs aux pruneaux et Boudins blancs aux abricots

ATELIER DU MAÎTRE FROMAGER DU POITOU (3/pers)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates
Farandole de pains spéciaux

PIECES SUCREES

Petits fours excellence (1/pers)

Abricot sur lit d'amandes
Duo framboise-coco
Gratin d'oranges et moelleux de coriandre
Tartelette aux pommes poêlées et moelleux noisettes
Carré nougat truffé pistaches et noisettes
Poire sur suprême vanille
Tartelette guanduja, compotée framboises et amandes
Trio de fruits (mandarine, griotte, ananas)

Écrin de fruits (1/pers)

Carré framboise, cassis, chocolat-orange, chocolat-pistache

Mini cannelés (2/pers)

Verrine de fruits frais (2/pers)



BUFFET DU RELAIS

PRIX PAR PERSONNE

28.50 € HT
30.50 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

4.80 € HT
5.14 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

Filet de Saumon en Bellevue

Salade de Gésiers et Magrets fumés

Salade mêlée et émincée de volaille, éclats de fromage de chèvre

Dégustation de Cochonnailles

Jardin de Crudités

Blanquette de veau à l'ancienne

Dos de Cabillaud sauce crustacés

Riz parfumé

Gratin de Courgettes à la crème

Sélection de Fromages

Entremet au chocolat

Mini-crêpes et assortiments de coulis

Tarte rustique aux Pommes et Crumble

Gourmandises de Mignardises

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre
repas, le choix doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant
la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



BUFFET PLAZA

PRIX PAR PERSONNE

28.50 € HT
30.50 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

4.80 € HT
5.14 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)
Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

Saumon entier à la Parisienne farci aux Petits Légumes

Salade de crevettes sauce cocktail

Chiffonnade de viande froide sauce tartare

Parallèle de tomates et mozzarella

Salade de Lardons Paysanne et foies de volaille

Joue de bœuf au vin du Poitou

Escalope de Saumon au Beurre blanc et ciboulette

Pommes de terre grenailles
Poêlée de Légumes du moment

Sélection de Fromages

Tourte Pommes, Poires, Miel et Amandes

Délice Opéra en Folie

Verrines pistache chocolat

Gourmandises de Mignardises

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre
repas, le choix doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant
la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



BUFFET RÉGIONAL

PRIX PAR PERSONNE

28.50 € HT
30.50 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

4.80 € HT
5.14 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7,00 € HT par personne

(Jambon et Melon selon la saison, de juin à septembre)

Ou

Farci Poitevin

Salade de Rillons à la Charentaise

Salade de Pétoncles fumées aux fines herbes

Salade de Chèvre Poitevin

Jardin de Crudités

Découpe de gigot d'agneau rôti aux herbes

Lieu jaune à la bière de Bellefois

Gratin Dauphinois

Moquettes aux petits oignons et bouquet garni

Assortiment de Fromages et Chèvres du Poitou

Délice d'Angélique

Faisselle de chèvre et coulis de fruits rouges

Compostelle

Entremet au chocolat

Pyramide de mini Macarons

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



BUFFET DU SUD

PRIX PAR PERSONNE

28.50 € HT
30.50 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

4.80 € HT
5.14 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

(Jambon et Melon selon la saison, de juin à septembre)

Ou

Salade Niçoise

Carpaccio de Tomates et Mozzarella au Pistou

Salade Sicilienne aux Queues de Crevettes

Salade de Pâtes au Poulet Rôti

Navarin de Veau aux olives

Filet de Rouget cuit vapeur, sauce à l'anchoïade

Ecrasé de pommes de terre parfumé à l'huile d'olive

Tian de Légumes

Sélection de Fromages

Désir tout Chocolat

Crème brûlée à l'anis étoilé

Tarte au Citron Meringuée

Assortiment de Mini-éclairs et Mille-feuilles

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre
repas, le choix doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant
la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE
TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



BUFFET AUTOUR DE LA MER

PRIX PAR PERSONNE

33.00€ HT
35.31€ TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

9.30 € HT
9.95 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)
Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
8
7.00 € HT par personne

Tartare de saumon frais et fumé, crème aigre à la ciboulette

Cabillaud en Bellevue

Moules gratinées

Panier de Crevettes et Bulots

Salade d'encornets à la provençale

Saumon Fumé maison au bois de hêtre

Poulet aux écrevisses sauté au Wok

Tajine de Poisson aux légumes

Riz aux Petits Légumes et Herbes Fraîches

Sélection de Fromages

Brochettes d'ananas caramélisées

Ile Flottante

Farandole de tartes de saison

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Gourmandises de Mignardises

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, le choix doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



**BUFFET VICTORIA
LA CUISINE DES VOYAGES**

PRIX PAR PERSONNE

33.00 € HT
35.31 € TTC

SUPPLÉMENT (pour un déjeuner
compris dans un forfait)

9.30 € HT
9.95 € TTC

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale plate ou gazeuse
(1/2 bouteille par personne)
Café

NOTRE SUGGESTION :

Forfait Vin n° 3 :
7.00 € HT par personne

Quenelles de poissons sauce Nantua

Achard de légumes curcuma et gingembre

Salade de grosses Crevettes

Le mini panaché exotique tiède
(nem, acras, samoussa)
salade, menthe, sauce

Colombo de Lotte aux crevettes

Epaule de Porcelet aux épices

Riz aux Petits Légumes et Herbes Fraiches

Mousseline de patates douces

Sélection de Fromages

Carpaccio de mangues et ananas

Gratin de fruits exotiques

Tarte tutti frutti

Chocolat omakase

Brochettes d'ananas

Mignardises du monde

Corbeille de fruits de saison

Afin d'optimiser la réalisation de votre
repas, le choix doit nous être
communiqué au plus tard 15 jours avant
la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com



FORFAITS VINS

PRIX PAR PERSONNE

FORFAIT N° 1 :

3.50 € HT
4.19 € TTC

Bouteille supplémentaire
10.00 € HT
11.96 € TTC

FORFAIT N° 2 :

5.50 € HT
6.58 € TTC

Bouteille supplémentaire
16.00 € HT
19.13 € TTC

FORFAIT N° 3 :

7.00 € HT
8.37 € TTC

Bouteille supplémentaire
20.00 € HT
23.92 € TTC

FORFAIT N° 4 :

10.00 € HT
11.96 € TTC

Bouteille supplémentaire
27.00 € HT
32.29 € TTC

Afin d'optimiser la réalisation de votre repas, votre choix doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de votre réservation.

Offre 2012 susceptible de modifications

FORFAIT N° 1 - 1/4 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge :	Haut-Poitou	Romane, Gamay Haut-Poitou, 2009
	Languedoc	Corbières, Château Les Campets, 2007
	Côte du Rhône	Côte du Rhône Victor Berard, 2009
	Loire	Bourgueil Marie Dupin, 2009
	Bordeaux	Château Lalaurie, 2009

Vin Blanc :	Haut-Poitou	Romane Chardonnay Haut-Poitou, 2009
	Haut-Poitou	Romane Sauvignon Haut-Poitou, 2009

Vin Rosé :	Haut-Poitou	Romane Haut-Poitou, 2009
------------	-------------	--------------------------

FORFAIT N° 2 - 1/3 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge :	Haut-Poitou	Château La Fuye, 2007
	Loire	Saumur Champigny, Réserve des Vignerons, 2007
	Bourgogne	Bourgogne Pinot Noir, 2009
	Bordeaux	Côte du Bourg, Château Beaubourg, 2009

Vin Blanc :	Haut-Poitou	Château Brizay, 2009
	Gascogne	Vin de sable, Pommery, 2009

Vin Rosé :	Provence	Summertime, Pommery, 2009
------------	----------	---------------------------

FORFAIT N° 3 - 1/2 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge :	Haut-Poitou	L'Aromante, Cépage Pinot Noir, 2007
	Loire	Chinon Vieilles Vignes « cuvée sélection », 2009
	Côtes du Rhône	Côtes du Rhône, Guigal, 2006
	Bordeaux	Médoc, Château Listran, 2007

Vin Blanc :	Haut-Poitou	Surprenante, Chardonnay, VDQS, 2005
		Marigny Neuf, Sauvignon, 2009-Bio*
	Côtes du Rhône	Côtes du Rhône, Guigal, 2006

Vin Rosé :	Vendée Loire	Mareuil domaine Marie du Fou, 2009
------------	--------------	------------------------------------

FORFAIT N° 4 - 1/2 VINS PAR PERSONNE

Vin Rouge :	Loire	Sancerre, Durand, 2007
	Bordeaux	Château Pontac-Gadet, Médoc, 2007
	Bordeaux	Le Haut Médoc de Giscours, 2007
	Sud-Ouest	Madiran Château Laffitte Teston, 2008

Vin Blanc :	Sud-Ouest	Pacherenc, blanc sec, Château Laffitte Teston, 2009
	Loire	Menetou Salon, domaine des Treilles, 2009

Vin Moelleux :	Haut-Poitou	La Désirante, Sauvignon, VDQS, 2003
----------------	-------------	-------------------------------------

SUGGESTION « VIN BIO » - 15,00€ TTC PAR PERSONNE

Vin Rouge :	Haut-Poitou	Ampelidae Le K, cépage Cabernet, 2008
Vin Blanc :	Haut-Poitou	Ampelidae Le S, cépage Sauvignon, 2007

HÔTEL PLAZA FUTUROSCOPE

TÉLÉPORT 1 - AVENUE DU FUTUROSCOPE — 86960 FUTUROSCOPE CHASSENEUIL

TÉL : +33 (0)5 49 49 07 07 - FAX : +33 (0)5 49 49 55 49

EMAIL : commercial@plaza-futuroscope.com

www.hotel-plaza-futuroscope.com