

# MEETINGS JOURNEES D'ETUDE



	Basse Saison Novembre à Mars	Haute Saison Avril à Octobre
Journée d'Etude Standard + Déjeuner Finger Buffet	65€	65€
Journée d'Etude Premium + Déjeuner 3 plats	70€	75€
Journée d'Etude Premium Buffet + Déjeuner Buffet	80€	85€
<b>Forfait Meet Green</b> (pour un maximum de 30 personnes) + Déjeuner 3 plats	65€	65€

## Tous nos forfaits comprennent:

- + La location de la salle plénière en style théâtre
- + Les déjeuners avec eaux minérales et le café
- + Eaux minérales et bonbons en salle
- + Paper-board, crayons et blocs notes
- + Bureau d'accueil privé sur demande
- + Modules de scènes et pupitres orateurs
- + Deux pauses café (café, thé, jus de fruits, eaux minérales, viennoiseries le matin et petits gâteaux l'après midi)

## Options (supplément par personne)

+ Set up (Ecole ou Cabaret)	5€
+ Pause café permanente	10€
+ Décoration	
Centre de Table	2€
Housse de chaise Noire/ Ecrue/Nappes	2€

+ Vins (Rouge et Blanc)	
Château S <sup>te</sup> Béatrice-Côtes de Provence	8€
Vieille Tour-AOC Côtes de Provence	10€
Bailly de Provence- AOC Côtes de Provence	15€

Le Méridien Nice  
1, Promenade des Anglais  
T +33 4 97 03 44 44  
F +33 4 97 03 44 46  
lemeridiennice.fr

*Le* **MERIDIEN**  
N 43°41'E07°15'

# FINGER BUFFET JOURNEE STANDARD



## MINI SANDWICH 1 pièce/personne

Club Sandwich au Poulet  
Club Sandwich au Saumon Mariné  
Club Sandwich aux Légumes Croquants

## LES FINGER FROIDS AU CHOIX 4 pièces/personne

Chair de Crabe en Rémovalade à la Coriandre  
Saumon Fumé et sa crème de Ciboulette  
Carpaccio de Bonite Saisi au Soja  
Croustillevain au Cocktail de Crevettes et Suprêmes d'Agrumes  
Sélection de Mini Farcis Niçois  
Magret de Canard Fumé, Beurre de Basilic  
Pain aux Olives : Emincé de Boeuf Mariné, Copeaux de Parmesan  
Pain de Campagne au Blanc de Volaille Grillé à la Graine de Sésame  
Confit de Tomates Grappe sur une Focaccia  
Guacamole Moelleux, Tuile au Curry  
Pain aux Céréales avec Coeur de Laitue au Bleu, Crème de Noix  
Soupe Froide de Courgette, Espumo à l'Anis

## LES FINGER CHAUDS AU CHOIX 2 pièces/personne

Croustillant d'Agneau aux Herbes  
Mini Brochette de Volaille à la Vanille  
Sélection de Mini Quiche (saumon, poireaux, lorraine)  
Filet de Rouget, Barigoule d'Artichauts  
Croustillant de Gambas, Provençale de Légumes  
Samossas de Légumes à l'Indienne  
Nems aux Légumes, Sauce Aigre Douce  
Raviolis de Légumes, Jus de Carottes Caramélisées

## LES FINGER SUCRES AU CHOIX 2 pièces/personne

Mousse au Chocolat au gingembre  
Mini Tartelette aux Fruits Rouges  
Smoothie Citron / Basilic  
Soupe d'Orange au Vin de Cannelle  
Mini Macaron Framboise  
Crème Brûlée à la Réglisse

## BOISSONS

Eau minérale  
Café

*Le* **MERIDIEN**  
N 43°41'E07°15'

Le Méridien Nice  
1, Promenade des Anglais  
T +33 4 97 03 44 44  
F +33 4 97 03 44 46  
[lemeridiennice.fr](http://lemeridiennice.fr)

# MENU AU CHOIX JOURNEE PREMIUM



Composez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert parmi les propositions du Chef.

## LES ENTREES

Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan  
Tartare de Saumon, Bouquet de Mesclun  
Terrine de Légumes Grillés, Vinaigrette à la Tapenade  
Croustillant de Chèvre à la Menthe et Cumin  
Saumon Mi-Cuit, Pomme Granny Rafrâchie

## LES PLATS CHAUDS

Filet de Daurade, Tombée de Blette à l'Ecorce d'Orange  
Pavé de Saumon, Fricassée de Légumes, Sauce Champagne  
Quasi de Veau Braisé, Jus aux Olives, Pommes Darphin  
Pièce de Boeuf, Sauce au Poivre, Ecrasée de Pomme de Terre  
Suprême de Volaille, Sauce Albufera, Fricassée de Légumes

## LES DESSERTS

Tarte aux Pommes Tiédie, Crème Légère à la Vanille  
Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges  
Bavarois à la Framboise, Coulis de Fruits Rouges  
Tarte au Citron Meringué  
Dôme au Chocolat, Crème Anglaise

## BOISSONS

Eaux Minérales Plate et Gazeuse  
Café

Le Méridien Nice  
1, Promenade des Anglais  
T +33 4 97 03 44 44  
F +33 4 97 03 44 46  
lemeridiennice.fr

*Le* **MERIDIEN**  
N 43°41'E07°15'

# BUFFET JOURNEE PREMIUM



ENTREES  
7 ENTREES  
CHOISIES PAR  
NOTRE CHEF  
SELON LA  
SAISON

Eventail de Poissons Marinés  
Taboulé aux Fruits de Mer  
Tourte aux Poireaux  
Omelette Plate à l'Espagnole  
Assortiment de Melon et Jambon Cru  
Salade de fruits de Mer au Basilic  
Taboulé à l'Oriental  
Oeufs Pochés sur Lit de Ratatouille  
Terrine de Rascasse aux Trois Poivrons  
Salade de Poulet à l'Ananas et Pousses de Soja  
Salade Riquette, Bresaola, Cèpes et Pignons  
Caviar d'Aubergines

PLATS CHAUDS  
2 PLATS  
CHAUDS AVEC  
GARNITURE

Pièce de Boeuf, Réduction de Vin Rouge, Pommes Sarladaises  
Carré d'Agneau en Croûte de Tapenade, Emincé de Courgettes au Thym  
Rôti de Veau à la Sauge, Fricassée de Champignons  
Suprême de Volaille au Citron, Riz Basmati Epicé  
Darne de Saumon Rôti, Sauce Vierge, Fricassée de Légumes  
Dos de Cabillaud Poché, Haricots Verts à l'Huile d'Olive et Basilic  
Blanc de Daurade au Coulis de Poivrons Doux, Pommes Vapeur  
Steack de Thon à l'Olive Noire et Tapenade, Tagliatelles Fraîches

ENTREES

Salade Frisée aux Gésiers Confits et Croûtons  
Salade de Riz et Chorizo  
Salade de Pâtes à la Sicilienne  
Salade Feta à la Grecque  
Tomate Mozzarella à l'Huile de Basilic  
Pissaladière Niçoise  
Duo de Tagliatelles au Saumon Mariné  
Gratin d'Aubergines à la Parmesane  
Salade de Poulet aux Epices Tandoori  
Assortiment de Petits Farcis Niçois  
Quiche selon Marché  
Salade Niçoise

DESSERTS &  
BOISSONS

Assortiment de 5 Pâtisseries et Entremets  
Café  
Eaux Minérales Plate et Gazeuse

Le Méridien Nice  
1, Promenade des Anglais  
T +33 4 97 03 44 44  
F +33 4 97 03 44 46  
lemeridiennice.fr

Le MERIDIEN  
N 43°41'E07°15'