

**MEETING**  
AT NOVOTEL

# BROCHURE SEMINAIRES & BANQUETS



**NOVOTEL NICE CENTRE VIEUX NICE** – 8-10 Esplanade du Parvis de l'Europe – 06300 NICE – 04 93 13 30 93  
**Votre contact commercial :** Julie MOMBERT – [julie.mombert@accor.com](mailto:julie.mombert@accor.com) – 04 93 13 30 70

**NOVOTEL**  
HOTELS & RESORTS

# CHOISISSEZ VOTRE PAUSE THEMATIQUE !



## 1) LA COLOREE



**Les couleurs ont du goût !**

Des produits frais, des textures mélangées et un buffet d'une seule couleur en harmonie avec la saison. Salée ou sucrée, elle égayera votre journée. *Café, thé et jus de fruits.*

## 2) LA DETOX



**Une pause tout en équilibre.**

Baisse de tonus, besoin d'éliminer les toxines accumulées ou de rééquilibrer les énergies au cours de la réunion. *frais et secs, légumes crus et cuits, jus de fruits, Kusmi Tea, café et barres de céréales*

## 3) CA TARTINE SALEE OU SUCREE



**Retour aux recettes d'antan aux produits simples**

Version salée (*terrines, rillettes, fromages...*) ou Version sucrée (*crêpes, gaufres, confitures...*) *Café et jus de fruits*

## 4) LA RECRE



**C'est l'heure du goûter !**

Gâteaux, bonbons, sirops et crèmes glacées, l'heure de la récré a sonné... *Café, thé, limonade, lait et jus de fruits*

## 5) LA REGIONALE



**Une découverte de la région et de ses saveurs authentiques !**

*Pissaladière, tapenade, fougasse, tartelette au citron, tropézienne, café, thé, jus de fruit et/ou Côte de Provence.*

# CHOISISSEZ VOTRE MENU\* pour votre déjeuner ou dîner



## **MENU 1**

Salade Niçoise  
½ Magret de canard rôti & son paillason de pommes de terre  
Tiramisu du Chef

## **MENU 2**

Salade de poulpes aux épices & à la coriandre  
Daube à la niçoise  
Tarte au citron

## **MENU 3**

Assiette Niçoise (Pissaladière, poivrons à l'huile & mesclun)  
Filets de rouget rôtis au pistou sur sa ratatouille Niçoise  
Feuillantine aux trois chocolats

## **MENU VEGETARIEN**

Salade de muesli  
Duo d'œufs pochés & ratatouille maison  
Smoothie fruits rouges OU fruits jaunes (mangue ananas pamplemousse)

## **MENU « HEALTHY »**

Saumon gravlax  
Bowl au poulet OU Filet de poulet façon méditerranéenne & sa polenta  
Salade de fruits frais

## **MENU BIO**

Salade de quinoa & boulgour  
Pavé de saumon grillé  
Mousse au chocolat



**\*Découvrez également nos formules WORKING LUNCH sur mesure :**  
*Plateau repas servi en salle de réunion – Lunch Bag – Collation ...*



## OU ADAPTEZ-LE...

- **BUFFET ASSIS**

*(A partir de 50 participants)*

Composée d'un buffet d'entrées – Plat chaud (viande ou poisson) avec garnitures – Buffet de desserts – Eaux minérales & cafés inclus

- **FINGER BUFFET**

*(Environ 15 pièces par personne)*

Pissaladière, tapenade, fougasse aux olives – Chips de Socca-Tartelette au citron, tropézienne, tiramisu -Plateau de crudités -Planches de charcuterie & de fromage

- **NOS FORMULES « COCKTAILS »**

**Open Bar Soft**

Jus de fruits, sodas et eaux minérales

**Open Bar Alcool Doux**

Vin AOC, bières pression, kir

**Open Bar All Inclusive**

Vodka, whisky, vin AOC, bières pression, kir, kir royal, sodas

**Apéritif Champagne**

Une coupe de champagne par personne + softs

**Apéritif Kir**

Un verre de kir par personne + softs

**Forfait 6 – 10 ou 15 canapés par personne – Sélection du Chef**

**MEETING**  
AT NOVOTEL

# CHOISISSEZ VOTRE ESPACE...



**BAR**



**RESTAURANT**



**TERRASSE ROOFTOP**  
7<sup>ème</sup> étage



**TERRASSE JARDIN**